



Il Granaio delle idee porta la qualità italiana in Medio Oriente

La partecipazione al 24mo Expo Culinaire di Dubai e le importanti partnership internazionali, hanno dato un ulteriore impulso all'espansione dell'azienda padovana specializzata in semilavorati naturali e clean label per la panificazione e la pasticceria



Federico Allamprese, fondatore e AD de Il Granaio delle Idee (Foto © Ufficio stampa).

La buona imprenditoria tricolore, quella basata sul pane italiano e sulla filosofia *clean label*, consolida la sua presenza negli Emirati Arabi. In particolare, parliamo dell'azienda "**Il Granaio delle idee**" fondata nel 1998 a Maserà (PD) da **Federico Allamprese** la quale ha appena partecipato come main partner al [24mo Expo Culinaire](#) di Dubai.

Nel corso della competizione internazionale, che si è svolta dal 4 all'8 aprile, panificatori provenienti da tutto il mondo hanno avuto modo di adoperare gli ingredienti forniti dalla realtà veneta, privi di emulsionanti chimici e di additivi di sintesi oltre alle varie miscele funzionali a **marchio Salus**.

Novità per Il Granaio delle Idee: l'espansione in Medio Oriente

Per l'azienda è un progetto importante, collegato alla partnership strategica siglata di recente con **Transmed**, il più importante distributore nella filiera per il Medio Oriente e il Nord Africa, ospite alla 5-giorni di Dubai. Negli Emirati Arabi, **Il Granaio delle Idee** è già presente a fianco del **gruppo Bakemart**, uno dei più importanti brand di pane e dolci da forno del Paese con **2 centri di produzione e 5 negozi gourmet nella città d'oro**.

«Dubai è la porta per il nostro ingresso in Medio Oriente, un mercato in cui siamo molto attivi e attenti e dal quale abbiamo avuto già importanti risposte – ha dichiarato

Federico Allamprese, fondatore e AD de Il Granaio delle Idee -. La partnership con Transmed è strategicamente rilevante per lo sviluppo del nostro business e per introdurre l'eccellenza del Made in Italy in questi 'nuovi' mercati, in cui registriamo un'attenzione crescente verso il segmento food, con l'accento sui prodotti di panificazione clean label e sul cibo salutistico, che sono alla base della filosofia e delle idee che da sempre incarnano la nostra azienda. Anche su scala internazionale, il futuro è rappresentato da un'innovazione dei processi produttivi in grado di diminuire la chimica e innalzare sempre di più la qualità degli alimenti».

La vocazione a promuovere il Made in Italy nel mondo

Fin dalla sua costituzione, **Il Granaio delle Idee** ha prodotto e commercializzato una serie di prodotti 100% italiani, naturali e sani, per la panificazione e la pasticceria. La filosofia del "*clean label*" si esprime, tra le altre cose, con una coltivazione e una filiera biologica, priva di trattamenti chimici e rigorosamente tracciabile.

L'utenza comprende tanto le realtà industriali e artigianali quanto il consumatore finale, per il quale è stato creato il brand "**Ruggeri**" con farine speciali, lieviti madre e preparati per pani, pizza e dolci. Sono oltre mille, inoltre, gli artigiani che in Italia utilizzano i prodotti de **Il Granaio delle idee** tra panettieri, chef e maestri pasticceri come [Iginio Massari](#) e **Luigi Biasetto**.

Dal Veneto alle collaborazioni internazionali per Il Granaio delle idee

Già da qualche anno, l'attività non si svolge solo in Italia ma ha un respiro internazionale grazie a partner importanti. Tra questi, il **colosso nordamericano Walmart** (conquistato in Canada in partnership con Coop Italian Food) e il leader brasiliano del pane in cassetta **Bauducco Group**. Inoltre i mercati di sbocco sono anche Francia, Germania Spagna e Repubblica Ceca.



Un momento della produzione della linea “Salus” (Foto © Ufficio stampa).

Scienza e ricerca: la tecnologia innovativa a base di enzimi

Una delle tecnologie innovative introdotte dall'azienda è l'**utilizzo di coadiuvanti a base enzimatica di origine fungina e batterica** al posto degli emulsionanti chimici, con l'obiettivo di migliorare la qualità di pane, pasta, pizza, dolci e lievitati. Tali enzimi, infatti, intervengono nel processo di panificazione e conferiscono maggiore stabilità agli impasti, più morbidezza e un gusto migliore, oltre ad allungare i tempi di conservazione.

Linea Salus con ingredienti funzionali

La **linea Salus** comprende **miscele e semilavorati naturali**, arricchiti con **beta-glucani dell'avena** e a tasso ridotto di carboidrati, per la produzione di pani e alimenti funzionali.

I beta-glucani dell'avena, se assunti in quantità di 3 g al giorno (pari a circa 150 g di pane prodotto con miscela Salus), contribuiscono a **ridurre il livello di colesterolo nel sangue** e danno molti benefici alle persone diabetiche, come confermato da una ricerca dell'**Università di Padova sul Diabete Mellito Tipo 2 (T2DM)**, che ha coinvolto proprio il **Pane Funzionale Salus**.

Il Granaio delle idee

Via Trento, 7 – Maserà di Padova (PD)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

09/04/2021

Autore

redazione