



Menchetti Presenting Sponsor del Premio Internazionale Semplicemente Donna

Da 3 generazioni fornai nel cuore della Toscana, l'azienda condivide con il Premio valori importanti come la parità di genere

Anche quest'anno **Menchetti** è Presenting Sponsor del **Premio Semplicemente Donna**, con il quale condivide valori saldi e fondamentali come la parità di genere. Una manifestazione, giunta alla sua XII edizione, come sempre densa di significato e incentrata sulla sensibilizzazione contro la violenza, il femminicidio e la discriminazione di genere. La **cerimonia di premiazione è in programma il prossimo 22 novembre** al Teatro Mario Spina di Castiglione Fiorentino (AR).

Panificio Menchetti, tutto inizia dai nonni Pietro e Pierina

Nei primi anni del secolo, in un piccolo paese nella provincia di Arezzo, nonno Pietro e nonna Pierina danno vita al panificio a conduzione familiare Menchetti, un negozio che oltre al pane vendeva di tutto, una vera e propria bottega.

I figli Santino e Angelo Menchetti si occupano della consegna del pane nelle zone limitrofe della

Valdichiana, nella provincia di Arezzo, inizialmente aiutandosi con una bicicletta e successivamente caricando nel retro della loro moto, un'asse per riuscire a portare 50kg di pane alla volta. Gradualmente i due fratelli riescono a ricoprire zone sempre più ampie della Valdichiana, passando dalla moto ad un'Ape con cassone, la quale permette loro di trasportare maggiori prodotti, finalizzati anche agli eventi di battitura svolti nella zona.



L'interno del Panificio Menchetti a Cesa (Foto © Nicoletta Curradi).

Menchetti si espande verso il centro città di Arezzo

Santino Menchetti conosce e si innamora di Santina Basagni, primogenita dell'unica altra famiglia di fornai del paese. Dopo qualche anno si sposteranno.

Un totale di 160 negozi vengono riforniti dai furgoni Menchetti, i quali diventano i primi del settore ad essere rivestiti da un materiale apposito per alimenti. Nello stesso anno, apre nel centro della città di Arezzo il supermercato **Santaprisca**, il quale richiede un rifornimento giornaliero di 6 quintali di pane al giorno da parte del forno Menchetti. La vendita del pane nei supermercati si espande: sempre più famiglie portano sulla tavola il pane Menchetti.

Il **panificio di Montagnano**, si espande e si trasferisce in un vero e proprio stabilimento di 3000mq a Cesa, sempre in Valdichiana, ingrandendosi e necessitando quindi di ulteriori risorse umane. Si riscoprono così le lunghe lievitazioni e il lievito madre, valorizzando le stagionalità di prodotto e le eccellenze del territorio toscano.

Da un incontro tra lo zio Luca e Pietro Pagliuca, Direttore del Consorzio Agrario di Siena, Menchetti decide di riutilizzare il **grano Verna**, una varietà molto apprezzata in passato per le caratteristiche di grande rusticità e dimenticata per lunghi anni perché meno produttiva rispetto alle specie moderne.

I due rami di azienda della famiglia, la ristorazione e il panificio, vengono separati tra i fratelli Santino e Angelo: a Santino spetta l'amato forno e i terreni.

Menchetti apre il locale a Cesa in Val di Chiana: dalle colazioni all'aperitivo, oltre alla vasta gamma di prodotti offerti, Menchetti porta nella provincia di Arezzo e zone limitrofe, la pizza alla pala, novità assoluta del momento.

Altri locali vengono aperti a Perugia, Arezzo, Sansepolcro, Calenzano e San Giovanni Valdarno

Dopo più di 70 anni di storia, la terza generazione Menchetti, guidata da **Marco e Corrado** continua a gestire l'azienda di famiglia, che conta **500 dipendenti e numerosi locali**, punti vendita e franchising. Oggi Menchetti produce più di 30 tipologie di pane e più di 200mila basi pizza al mese, con un'espansione continua e uno sguardo al futuro.

www.menchetti.it

Data di creazione

14/11/2024

Autore

curradi-delbimbo