

COMUNICATO STAMPA

Pane Nostrum: premia venti pizzerie marchigiane

Investire nel dialogo, nel confronto e trasformarsi in imprenditore

Senigallia (11 ottobre 2026)- Grande affluenza di pubblico a tutti i cooking show, agli incontri e agli appuntamenti del Pane Nostrum - **Salone Nazionale dei Lievitati** andato in scena questo fine settimana a Senigallia. Cittadini, ma soprattutto professionisti, pronti a cogliere l'upgrade che l'evento volevo e saputo offrire.

Ad evidenziarlo, il Direttore Fipe Confcommercio, Roberto Calugi. Non solo una vetrina del saper fare, ma un vero e proprio **Salone della crescita professionale**. Un invito deciso, quasi una chiamata alla responsabilità, a investire tempo nel dialogo, dentro e con l'associazione, come leva strategica per confrontarsi, scambiarsi esperienze e costruire insieme il proprio futuro. «Perché – spiega - è da questo scambio continuo, da questo mettersi in gioco ogni giorno, che nasce il salto decisivo: quello che trasforma un professionista della panificazione, della pasticceria, della pizzeria e della ristorazione in un vero imprenditore, capace di dare visione, valore e futuro al proprio mestiere».

E l'associazione lo ha di nuovo dimostrato domenica mattina premiando il racconto delle Marche un trancio alla volta. Basandosi sul libro **"Cronache di pizza. Le Marche in 20 pizzerie"**, firmato dal marchigiano Andrea Bevilacqua e dal campano Antonio Fucito. Un'indagine capillare che ha portato Confcommercio Marche **a premiare, nella cornice del XXIII Salone Nazionale dei Lievitati, venti pizzerie del territorio**.

Un riconoscimento che non è un semplice elenco di insegne, ma la celebrazione di un'idea precisa: dare valore alla marchigianità della pizza. «Per noi era fondamentale raccontare l'identità del territorio attraverso la pizza — spiegano gli autori —. Abbiamo avuto la fortuna di incontrare professionisti entusiasti, felici di mettersi in gioco e di parlare della propria terra. Da tempo aspettavano un libro che raccontasse davvero le Marche». Il filo conduttore è il legame tra impasto e paesaggio: «quella sensazione costante di territorio: non solo gli ingredienti, ma il mix, l'abbinamento, la composizione». Un concetto che trova la sua sintesi più alta nelle parole dell'illustre maestro pizzaiolo Franco Pepe, autore della prefazione: **«Nelle Marche, il forno sa di mare, di monti e di campagne»**. Una frase che coglie l'anima di un lavoro capace di unire gusto e appartenenza. Il volume è pubblicato da Giaconi Editore di Recanati, casa editrice che nelle sue pubblicazioni punta a valorizzare la regione in tutte le sue sfumature.

Nell'anconetano i riconoscimenti (6) vanno ad **Avalon, Aia Moroder, Capriccio, Cavò Lieviti e Distillati, Legàmi e Mezzometro**. Nel pesarese e urbinato (3) salgono sul podio **Farina, Bambagia e Bubini Pizza e Food**. Il maceratese (2) è rappresentato da

Lievitaria e Duca, mentre nel fermano (4) brillano **Mamma Rosa, Controluce, Alberto Farina e CalaFalò**. Ad Ascoli Piceno (5), infine, i premi vanno a **La Scaletta, Crunch Pizza, Impasti, Paglià Pizza e Fichi e LieVita**.

«Vedere come ciascuno di voi condivide la volontà di crescere è il segnale più prezioso — ha sottolineato il **direttore di Confcommercio Marche Massimiliano Polacco** —.

Colpiscono le parole dedicate ai rapporti tra di voi, alla costruzione di una comunità fondata sulla professionalità, e quelle semplici ma vere rivolte al proprio team, ai collaboratori: è questo che dà anima alle persone e alle nostre attività. Perché è lì che avviene la magia del fare: legami forti, che stanno alla base del nostro modo di lavorare. Queste "Cronache di pizza" sono un percorso identitario, l'orgoglio di essere artigiani».

I numeri sul turismo sono in crescita, e il turismo è qualcosa di meravigliosamente complesso, di cui facciamo parte tutti. «Noi, come terziario di mercato, come commercio, raccogliamo tutto ciò che gira attorno a questo mondo. E dalla filiera turistica — conclude il **presidente di Confcommercio Giacomo Bramucci** — sappiamo bene che tutti i settori portano qualcosa e qualcosa ricevono, perché avere un tessuto imprenditoriale legato all'accoglienza, alla ristorazione e al commercio — settori vitali — genera un flusso che poi si ripercuote su tutte le attività. Quindi ognuno di noi, nel suo piccolo, fa turismo, fa identità e fa cultura delle Marche nel mondo. Siamo una regione al plurale: prendiamolo come una forma di biodiversità, in un mondo che tende alla sterilizzazione dei concetti e all'appiattimento. Noi difendiamo questa ricchezza, perché, pur essendo una regione al plurale, credo che compiamo scelte in modo molto condiviso. Questa definizione di "regione al plurale alla base delle grandi decisioni che ci attendono su molti fronti. E stiamo dimostrando di crederci, di credere nelle identità uniche della nostra regione, da spendere nei confronti di chi ci sceglie come territorio su cui investire, su cui fare turismo e su cui portare la propria attività d'impresa».

Il salone è organizzato da Confcommercio Marche e Cia Ancona, con il contributo di Regione Marche, Comune di Senigallia, Let's Marche, Fell Senigallia, Camera di Commercio delle Marche, ed è finanziato con risorse del Fondo di Rotazione dell'Accordo per la coesione 21-27 della Regione Marche. Media Partner: Italia a Tavola. Partner bancario: Banco Marchigiano. Partner tecnici: Bugaro, Uova Aurora, Italforni. Partner scientifici: Università Politecnica delle Marche, Sharper – Notte europea dei ricercatori Ancona, Università di Camerino. Official coffee partner: Caffè Izzo. Si ringraziano: Angelo Po, Estra Prometeo, Uni.Co, Ente bilaterale pluriterritoriale del Terziario delle Marche, Ente Bilaterale pluriterritoriale del Turismo delle Marche Centrali, Fipe, Assipan, Confcommercio, IIS Panzini di Senigallia, Federazione Italiana Imprenditori Sportivi, Attività Sportive Confederate, Confsalute. Segreteria organizzativa: First Class. Ufficio stampa: Moretti Comunicazioni