



Roma 4 settembre 2023

Prot. n. 41

c.a.  
Sindacati Provinciali  
Assipan Confcommercio

Sono lieto di presentare la XX Edizione di Pane Nostrum, il Salone Nazionale dei Lievitati che, dopo 3 anni di fermo, torna nella splendida città di Senigallia il 6-7-8 ottobre 2023.

Un evento unico nel suo genere curato e organizzato da Confcommercio Marche Centrali e CIA Provincia di Ancona **per parlare della filiera del grano e dell'arte bianca** direttamente con chi lavora in questi settori.

**Nell'ultima edizione** si sono avute oltre 40.000 presenze, 24 chef, 15 masterclass, 50 espositori, 20 showcooking, un salotto dei maestri e uscite su stampa e web.

Pane Nostrum vuole essere un vero e proprio Salone con richiamo nazionale di professionisti e addetti ai lavori, con lo scopo di sviluppare il settore attraverso innovazione e professionalità.

**La novità di quest'anno è la presenza di un'area espositiva dove panificatori, pasticceri e pizzaioli potranno interfacciarsi e relazionarsi con la filiera del B2B e con i potenziali fornitori, oltre alla già nota area B2C dove poter prendere uno spazio commerciale per far conoscere la propria azienda e vendere prodotti lievitati e da forno.**

Vi è infine anche la possibilità di candidarsi come Maestro, per comunicare e illustrare la propria professionalità ai colleghi del settore.

Inoltre, se si vuole far conoscere e vendere i propri prodotti a professionisti e a nuovi clienti, si potrà anche partecipare come espositore presso le aree dedicate.

**ASSIPAN - Confcommercio Imprese per l'Italia**  
**Piazza G.G. Belli, 2 – 00153 ROMA**  
**Tel. 06 5866481**



Per ulteriori dettagli è possibile consultare il sito [www.panenostrum.eu](http://www.panenostrum.eu) o per partecipare come espositore o in qualità di Maestro contattare Pane Nostrum attraverso la mail [info@panenostrum.eu](mailto:info@panenostrum.eu).

Certo di avere fatto cosa gradita si inviano i più cordiali saluti.

PRESIDENTE  
Antonio Tassone