

# Intelligenza Artigianale

## Le nuove frontiere del **pane**

*Con La Bruschetta di Altamura® e i Crostini Tozzapane® la PanBiscò, guidata da Luigi Picerno, sta conquistando le tavole degli italiani.*

Luigi Picerno è un imprenditore visionario che, partendo dalla tradizione, ha saputo dare impulso con la sua **PanBiscò** a un nuovo mercato, ideando la **Bruschetta di Altamura®** e i **Crostini Tozzapane®** con 100% grano duro pugliese: “Come azienda investiamo costantemente risorse ed energie per contribuire allo sviluppo sociale e culturale della nostra comunità. Siamo impegnati sul fronte dello sport, dell’editoria e della promozione sociale.

“Dare una seconda vita al pane è era il mio cruccio da sempre”. Oggi la **Bruschetta di Altamura®** e i **Crostini Tozzapane®** rappresentano “il 70% del fatturato aziendale. Mai nessuno prima aveva pensato di portare questi straordinari prodotti della tradizione pugliese sulle tavole degli italiani. Con grande orgoglio possiamo affermare di essere stati i precursori dei ‘sostitutivi del pane’, categoria interessata negli ultimi anni da una grande crescita. Abbiamo creato e messo sul mercato uno snack da dispensa. Abbiamo contribuito alla riduzione degli sprechi alimentari, ideando un nuovo modo di consumare pane, senza snaturarlo né privandolo degli elementi tradizionali.

Viste le esigenze del mercato e il successo dei due prodotti, da qualche mese abbiamo lanciato anche la versione Multicereali.

