

La fermentazione come atto di cultura: la visione de Il Granaio delle Idee a Marca 2026, con Federico Allamprese

Alla Fiera Marca, in programma il 14 e 15 gennaio, Il Granaio delle Idee, con il brand Ruggeri, porta al centro del confronto un tema sempre più strategico per il mondo bakery: *la fermentazione lattica naturale* come leva di qualità, identità e riproducibilità, sia per i prodotti a scaffale GDO sia per i laboratori di panificazione interni ai supermercati.

Il focus dell'azienda sarà duplice:

Da un lato, la presentazione dei *prodotti a marchio Ruggeri con fermenti lattici vivi*, pensati per il mercato della grande distribuzione e per rispondere alla crescente attenzione del consumatore verso ingredienti più naturali e processi fermentativi evoluti.

Dall'altro, *la gamma professionale firmata Il Granaio delle Idee*, dedicata ai laboratori che producono il pane per il Reparto Panetteria dei punti vendita, dove controllo della fermentazione, costanza del risultato e qualità sensoriale sono elementi chiave.

In questo contesto, Il Granaio delle Idee riafferma il proprio approccio alla fermentazione non come semplice fase tecnica, ma come cuore del progetto di panificazione: un sapere che unisce microbiologia avanzata, tradizione e innovazione applicata.

“La fermentazione lattica non è una scorciatoia tecnologica, ma un linguaggio vivo. Saperla governare significa dare identità al pane, renderlo riconoscibile e coerente, anche in contesti produttivi complessi come quelli della GDO”, sottolinea Federico Allamprese, CEO de Il Granaio delle Idee e guida del reparto Ricerca e Sviluppo, che da anni lavora sul tema della fermentazione come elemento culturale prima ancora che produttivo.

La presenza a Marca 2026 si inserisce così in un dialogo più ampio sul futuro del pane nei supermercati: un futuro in *processi fermentativi consapevoli*, materie prime selezionate e competenza professionale diventano strumenti concreti per creare valore, sia per l'operatore sia per il consumatore finale.