



## COMUNICATO STAMPA

**Pane & Pace** si aggiudica il premio «Guardiano del Gusto» 2024 promosso da Confesercenti Verona. Premiato a sorpresa **Salvatore Russo**, fondatore di &Love che ha messo in connessione l'antico forno di Matera con l'associazione di categoria.

Verona, 11 Maggio 2024

**Pane & Pace** si aggiudica il premio «Guardiano del Gusto 2024», riconoscimento assegnato dalla **Confesercenti Verona** all'azienda che più ha saputo mantenere vive le tradizioni culturali ed eno-gastronomiche del territorio attraverso i propri prodotti. Presente **Giacinto Mingione** responsabile commerciale dell'Antico Forno Perrone di Matera, che ha raccontato la storia e la filosofia del brand: "Oggi abbiamo bisogno di pane per nutrire il corpo e pace per nutrire lo spirito. Nel 2004 quando abbiamo rilanciato il brand, abbiamo unito queste due parole così importanti, per essere promotori, attraverso l'amore per il cibo, di un messaggio positivo. La nostra famiglia ha origini profonde nella città di Matera: da generazioni produciamo il pane nel forno a legna. L'attenzione alla sostenibilità è molto alta, infatti per cuocere il pane vengono impiegati rami della potatura del sottobosco e di olivo. La cenere poi la recuperiamo per la concimazione dei terreni di olivo. Le stesse olive, frutto dei terreni, vengono utilizzati per l'olio e come ingredienti in alcune ricette del forno. Oggi il nostro pane arriva molto lontano: grazie alla ricerca delle migliori farine, potete trovarlo in Europa, fino a Tokyo".

Ha continuato **Alessandro Torluccio** direttore di Confesercenti: "La vera connessione è stato Salvatore Russo che durante l'organizzazione dell'ultimo &LOVE, l'evento dedicato alla comunicazione e marketing, mi ha presentato questa case-history che subito mi ha colpito. C'erano tutti gli ingredienti per conferire a lui il premio Guardiano del Gusto: qualità, ricerca, rispetto della tradizione e promozione del territorio attraverso la gastronomia, sostenibilità. Mi sono confrontato con il Presidente **Paolo Bissoli** e non abbiamo avuto dubbi. Pane&Pace si aggiudica quindi questo riconoscimento. Inoltre, a nome di tutta Confesercenti Verona, volevamo ringraziare di cuore anche **Salvatore Russo**, che ha più di dieci anni porta nella nostra città un evento che parla con di marketing, comunicazione e porta ogni anno casi studio di piccole medie imprese che hanno saputo raccontarsi, promuoversi e attraverso lo storytelling, far innamorare il proprio pubblico del prodotto. Oggi c'è un sovraccarico di informazioni e saper distinguersi e raccontarsi è fondamentale, soprattutto per quelle piccole-medie imprese che non possono competere per quantità di produzione con la grande distribuzione ma che tutelano il Made in Italy e la tradizione della nostra cultura gastronomica".



“Questa volta mi avete emozionato e non posso che ringraziarvi di cuore – ha continuato **Salvatore Russo**. - Con Confesercenti Verona è nata una sinergia che ci lega da più di dieci anni. A febbraio, quando ci siamo incontrati per l’evento &LOVE non ho esitato e ho presentato PANE&PACE, perché la sua storia è davvero vincente e può essere uno stimolo importante per altre aziende. Oggi non basta produrre un buon prodotto, ma la vera sfida è saper comunicare nel modo corretto, valorizzando punti chiave come il rispetto della storia del territorio, delle tradizioni e dell’ambiente. Questo connubio ha portato l’antico forno di Matera ad essere presente anche all’estero, e a ricevere prestigiosi riconoscimenti, come il Premio dei Tre Pani, conferito da Gambero Rosso”.

“Come presidente non posso che congratularmi per l’ottimo lavoro e l’impegno che la famiglia Perrone mette quotidianamente per la realizzazione di un pane eccezionale- ha concluso il Presidente di Confesercenti Verona, **Paolo Bissoli**. - Ringrazio Salvatore Russo per averci fatto conoscere questa realtà, perché grazie a nuovi stimoli ognuno di noi può crescere e migliorarsi, sempre. La condivisione è un motore di crescita e solidarietà e con il tuo spirito generoso, hai saputo creare ponti importanti di connessioni e sostegno reciproco. Un grazie a tutto il team, all’Associazione **Cuochi Scaligeri** che in questi giorni di manifestazione ci supportano e tra poco serviranno il Pane di Matera caldo con olio extra vergine di oliva del nostro territorio. In un mondo che si evolve velocemente, il vero segreto è creare sinergia tra i nostri associati, per raccontare e dare la giusta visibilità alle eccellenze italiane”.

#### **Contatti:**

Sito ufficiale: [www.lepiazzedeisapori.com](http://www.lepiazzedeisapori.com)

Social Page FB: [www.facebook.com/lepiazzedeisapori/](https://www.facebook.com/lepiazzedeisapori/)

Social Page IN: [www.instagram.com/lepiazzedeisapori/](https://www.instagram.com/lepiazzedeisapori/)