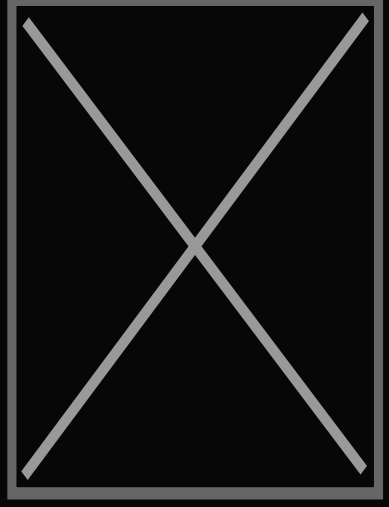
Rovagnati diventa partner di PanB

rovag-000d497a

PanB, la risposta italiana alle paninoteche fast food, amplia la sua compagine azionaria e apre le porte a un nuovo partner finanziario e al re dei salumi Rovagnati, che acquisisce, in aumento di capitale, una quota minoritaria del format del “Panbolla”. Un primo passo verso la crescita e l’espansione del marchio sia in Italia che all’estero. Nei prossimi 18 mesi, infatti, PanB attuerà un ambizioso piano di espansione che inizierà dai centri commerciali del Nord Italia, passando per il centro di Milano con l’apertura del suo primo flagship store nella capitale del business italiano.

Sono **Adriano Continisio e Paola Sersante**, co-fondatori del brand insieme ad altri partner, con la supervisione di Raniero Proietti – una lunga esperienza nel mondo internazionale dell’investment banking e del private equity – che ha sponsorizzato questo progetto sin dall’inizio, a firmare il panino più gustoso che si possa trovare in un centro commerciale.

«Siamo italiani e la qualità la pratichiamo come un mantra in ogni nostro “panino impossibile”» commentano Adriano e Paola.
È questa l’idea alla base di un format avanguardista come PanB, la qualità ad ogni costo. PanB è la rivoluzione in paninoteca che vuole dimostrare che l’Italian style è un mood da perseguire sempre, dalle tavole stellate a quelle più democratiche del fast food. Un progetto innovativo che viene da lontano, dall’esperienza trentennale di Adriano Continisio da sempre appassionato di lievitati e che ha trasformato la sua passione nata con un blog in un progetto che sta riscuotendo sempre più interesse.



Un pane apparentemente impossibile, dunque, e assolutamente unico al mondo, frutto di un lungo percorso di studio e di sperimentazione. *«L'unicità di questo prodotto panario lievitato per più di 48 ore* – spiega Continisio - *è legata al metodo di preparazione, che avviene sotto una campana di vetro che crea un ambiente tecnicamente sfavorevole alla cottura, ma che per il Panbolla è il punto di svolta e di forza innovativa. Questo pane cuoce a un terzo del tempo di un altro qualsiasi prodotto della stessa pezzatura in un qualunque altro forno»*. Una cottura flash che dona caratteristiche distintive rispetto a qualunque altro prodotto. «Dal colore del bordo, dall'assenza di una crosta che lascia spazio a una pellicina croccante – continua Continisio - fino alla mollica che c'è ma, per la sua estrema leggerezza, quasi non si avverte alla masticazione». Diverse anche le pezzature rispetto ai classici panini da fast food che attualmente si attestano intorno agli 80 grammi. Il Panbolla, proprio per la sua leggerezza e la sua scioglievolezza, può arrivare fino a un peso di 120 grammi senza risultare impegnativo e regalando soddisfazioni uniche alla clientela.

Assume un elemento di fascino la fase di cottura del Panbolla che avviene sotto gli occhi incuriositi di chi oggi sceglie i due punti pilota di Pan B, uno alle Torri Bianche di Vimercate, alle porte di Milano, e l'altro al centro commerciale Oriocenter a Bergamo. *«Le prime due fasi di produzione* – spiega Adriano Continisio – *avvengono nel laboratorio artigianale, lievitazione e cottura invece sono l'atto finale che si compie sotto le campane di vetro»*. Il progetto è stato messo a punto nel 2007 e oggi, seguendo un processo di continue sperimentazioni, dà vita a due versioni salate, una con farina semi integrale e l'altra con l'aggiunta di farina di segale, e una dolce, il Bollicino ripieno di creme di varia tipologia, per una produzione oggi di oltre 600 pezzi al giorno. Il tutto secondo un metodo che garantisce la replicabilità di un modello di produzione che è il punto di forza della ricetta che porta la firma di Adriano Continisio, da sempre punto di riferimento, anche grazie al suo blog, per gli appassionati di lievitazione.

Oggi arriva come un riconoscimento per il lavoro sin qui svolto, per la continua ricerca di qualità anche delle materie prime e gli ingredienti utilizzati per le farciture, l'ingresso nella compagine azionaria di un

gruppo italiano importante e autorevole come Rovagnati. *«Siamo nati come loro clienti – conclude Adriano Continisio – ma oggi siamo molto orgogliosi del loro ingresso in società. Noi siamo ancora piccoli, ma evidentemente hanno colto nel nostro progetto le potenzialità di una iniziativa imprenditoriale innovativa che fonda sul gusto tutto italiano il suo percorso di qualità e sviluppo».*