

Mamm Pane&Focaccia: apre a Udine terzo locale del format che si ispira al Friuli Venezia-Puglia

20241127121551mamm-ae2c5137

Aprire le porte a Udine **Mamm Pane&Focaccia**, terzo punto vendita del format pugliese-friulano **Mamm** che mette al centro i valori caratteristici del brand: **territorialità, tradizione dei prodotti pugliesi e innovazione**, il tutto declinato con uno sguardo contemporaneo. Il progetto ha preso il via nel 2015 nella città friulana, con l'apertura di **Mamm Ciclofocacceria, in Largo del Teatro 2**, per rendere omaggio alla focaccia pugliese, e si è poi evoluto nel 2020, con **Mamm Pane, Vino e Cucina, in Via Bersaglio 1**, ampliando l'offerta del format.

*«Dalla mia passione per la panificazione e dal legame con la mia regione d'origine, la Puglia, nel 2015 abbiamo aperto la Ciclofocacceria con l'obiettivo di trasformare la focaccia pugliese in uno strumento di incontro e condivisione, utilizzandola come simbolo di convivialità e connessione tra radici e nuove prospettive, innovando attraverso tecniche moderne e ingredienti di qualità - spiega a Mixerplanet **Roberto Notarnicola, founder di Mamm** -. In seguito, nel 2020, è arrivato Mamm pane, un format che unisce pani di grandi formati, grandi lievitati, prodotti e dolci da forno, ma anche piatti caldi ispirati alla cucina pugliese rivisitati in chiave moderna e con materie prime locali».*

L'OFFERTA DI MAMM PANE: FOCACCIA, PANE, E BIRRA

Le esperienze precedenti di consulenza strategica e marketing operativo del fondatore unite alla sua passione per la Puglia, hanno reso possibile la creazione di un **luogo dove sentirsi a casa**, fondendo tradizione e creatività e considerando **il cibo come veicolo di cultura e socialità, all'insegna della sostenibilità**. È così che si sono sviluppati i **due format principali del brand**, che si ispirano alla regione immaginaria **Friuli-Venezia Puglia**.

«Mamm Ciclofocacceria, propone la focaccia pugliese con reinterpretazioni creative e farciture ispirate alla tradizione e arricchite da influenze internazionali, coniugando l'offerta gastronomica con l'economia circolare e la mobilità sostenibile per un'idea di città a misura d'uomo. Mamm Pane, invece, amplia l'offerta con grandi lievitati, pane artigianale e prodotti da forno per colazione e pranzo, con un'attenzione al km 0», aggiunge Notarnicola.

Attivo dal lunedì al sabato, dalle 7:30 alle 14:30, e dal giovedì al sabato anche dalle 18:30 alle 22:30, il nuovo locale offre ai clienti pane di grande formato fatto solo con **farine provenienti dai campi di proprietà e di filiera**, prodotti della pasticceria da forno, fino ad arrivare alle focacce farcite.

*«Rivolgendosi a un target ampio, dagli 0 ai 99 anni, Mamm Pane&Focaccia copre i momenti di consumo che vanno dalla colazione, accompagnata dallo specialty coffee di **Forno Brisa**, al pranzo, fino all'aperitivo e al dopocena, proponendo una birra Mamm realizzata con il pane invenduto e una fetta di focaccia», dichiara il fondatore.*

LA COLLEZIONE DI PANETTONI MAMM 2024

L'omaggio al Friuli Venezia-Puglia è presente anche nella nuova **collezione di panettoni 2024 di Mamm**, che comprende il **Panettone Bombetta**, un lievitato salato dai sapori della regione d'origine del fondatore e di quella che ha accolto il suo progetto.

*«Il Panettone Bombetta è un omaggio alla tradizione pugliese e al Friuli-Venezia Puglia, per questo come ingredienti principali abbiamo scelto il **caciocavallo e, al posto del capocollo, abbiamo scelto di utilizzare l'ossocollo friulano**, arricchiti da Parmiggiano Reggiano e pepe», conclude Notarnicola.*

Oltre al Panettone Bombetta, sono quattro le varianti proposte da Mamm:

- Il **Classico**, con i canditi Jam Session e Panificio Moderno, il burro bretone di Maison Le Galle e il miele LaviBee degli amici vignaioli di Villa Job - 800 g
- Il **Quattro Cioccolati**, con gianduia, cioccolato bianco, fondente e al latte, nell'impasto crema di nocciola e cacao - 800 g
- **Panettone Pane e Olio** (senza latticini) con albicocca morbida e nell'impasto crema di nocciola e cacao - 800 g
- **Panettone ZERO** (zero canditi e uvetta), gusto Mamm - 800 g