

Paneangeli al fianco del nuovo popolo di panificatori con i nuovi appuntamenti in live streaming

Pizze, pane, dolci: una live chat settimanale per condividere ricette veloci e sfiziose, anche senza il richiestissimo lievito di birra

Desenzano del Garda, 09 aprile 2020 – In un periodo in cui la cucina è tornata ad essere il centro della nostra vita quotidiana, per le famiglie italiane la panificazione è diventata un modo per passare il tempo in casa in modo piacevole, oltre che per preparare qualcosa di sfizioso con le proprie mani.

Come emerso dalla ricerca condotta da Nextplora, il 71% degli italiani ha dichiarato di aver fatto almeno una volta il pane o la pizza in casa dall'inizio dell'emergenza sanitaria. Una tendenza riscontrabile non solo in un luogo fisico come la cucina, ma anche in uno spazio virtuale come quello dei social network. A questo proposito Blogmeter, azienda specializzata in ricerche di mercato e analisi social, conferma che anche dalle conversazioni online emerge la scelta di vivere questo periodo di confinamento tra le mura domestiche come un'occasione per sfruttare il tempo a disposizione, dedicandosi a tutte quelle pietanze che richiedono tempi di preparazione lunghi come il pane, la pizza e le torte lievitate. Sui principali social network, il lievito è diventato "l'oggetto del desiderio" dei consumatori, con ben 12.000 discussioni sul tema, in aumento del 106% rispetto alle scorse settimane.

Per rispondere a questa riscoperta passione, Paneangeli, da sempre vicina ai suoi consumatori ha ideato per il proprio [canale Instagram](#) un nuovo format di contenuti tramite post e dirette in cui i follower potranno interagire lasciando un commento sotto ai post dedicati con i loro dubbi o curiosità sul mondo della lievitazione. Gli esperti Pasticcieri risponderanno a queste domande, e non solo, durante le dirette streaming settimanali, visibili anche sulla Instagram TV di Paneangeli. In un periodo in cui il lievito di birra è richiestissimo, e non sempre reperibile sugli scaffali dei punti vendita, Paneangeli esprime così la sua vicinanza, offrendo consigli, idee e ricette che prevedono anche diverse alternative con ciò che si trova nelle dispense di casa.

cameo, azienda proprietaria dello storico marchio Paneangeli, dichiara di stare facendo tutto il possibile per soddisfare le richieste dei suoi clienti e consumatori che sono straordinariamente elevate in questo periodo particolare. "Grazie al grande impegno e alla positiva risposta dei nostri collaboratori" dichiara Alberto de Stasio, Direttore Generale di cameo "è stato possibile organizzare nuovi turni e giornate di produzione aggiuntive, per soddisfare un maggior numero di richieste. Tutto questo pur avendo rallentato i ritmi del nostro stabilimento produttivo di Desenzano del Garda (BS), al fine di garantire le necessarie misure di sicurezza dei nostri collaboratori, anche e soprattutto in questo periodo di emergenza sanitaria".

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa cameo

Havas PR Milano

Clio Arnoldi - clio.arnoldi@havaspr.com +39 02 85457003

Andrea Mazza - andrea.mazza@havaspr.com +39 02 85457004