



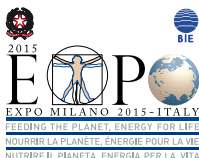
Provincia  
di Milano

# il **P**ane

Buono come

Storia, tradizione e utilizzo per un consumo consapevole





Testi a cura di:

**PROVINCIA DI MILANO**  
**Direzione di Progetto Diritti, Tutele**  
**e Cittadinanze Sociali**

via Pancrazi 10, 20145 Milano  
[www.provincia.milano.it/diritti\\_tutele](http://www.provincia.milano.it/diritti_tutele)

Con la collaborazione di:

**Direzione Centrale Turismo e Agricoltura**  
**Settore Agricoltura**

Viale Piceno 60, 20129 Milano  
[www.provincia.milano.it/agricoltura](http://www.provincia.milano.it/agricoltura)

Per informazioni:

**Ufficio Tutela dei Consumatori**  
Tel. 02 7740.5909 –6420; fax 02 7740.5908  
e-mail: [dirittietutele@provincia.milano.it](mailto:dirittietutele@provincia.milano.it)

Progettazione e realizzazione grafica:

**Ufficio grafico - Settore comunicazione**

Crediti fotografici

La Provincia di Milano dichiara la sua disponibilità nei confronti degli aventi diritto

Finito di stampare nel mese di giugno 2008  
Stampa: RG Centro Stampa – Assago ( MI )  
[www.rgcentrostampa.it](http://www.rgcentrostampa.it)



## Presentazione

In questo gradevole ed utile libretto parliamo del pane. La sua storia, le sue caratteristiche, persino qualche ricetta. Ne parliamo in occasione di un'iniziativa che ha assunto la Provincia di Milano: un chilo di pane a un euro. Questo l'obiettivo della dichiarazione d'intenti sottoscritta dalla Provincia di Milano, da Coop Lombardia e Conad Centro Nord che prevede di commercializzare in tutti i punti vendita dei supermercati firmatari il pane tipo "0" al prezzo di un euro al chilogrammo, dal 2 maggio 2008 fino all'inizio dell'autunno.

L'aumento dei prezzi che si è verificato degli ultimi mesi, soprattutto per i generi di prima necessità, ha spinto la Provincia di Milano ad incrementare le sue azioni a tutela dei consumatori.

La Provincia di Milano ha lanciato un appello alle imprese della grande distribuzione per aderire ad una proposta di contenimento del prezzo del pane.

All'appello hanno risposto Coop Lombardia e Conad Centro Nord che, a partire dal 2 maggio fino al prossimo autunno, metteranno in vendita il pane di tipo "0" a 1 euro al chilo.

Questa intesa conferma che serve di più una buona pratica di mille parole. Questo tipo di pane è oggi in vendita nei supermercati che hanno sottoscritto il documento per il lasso di tempo concordato, ogni settimana, ogni giorno lavorativo, per tutto il periodo di apertura dei punti vendita. Per la Provincia è un'occasione per promuovere una campagna di educazione al consumo del pane. Non si vive di solo pane, si dice. E' vero. Non è sufficiente. Ma senza dubbio è necessario. E' buono, è naturale, fa bene e si consuma da migliaia di anni. Ecco la ragione di questa pubblicazione.

Buona lettura e buon appetito!

**Francesca Corso**

*Assessore alla tutela dei consumatori  
della Provincia di Milano*

## TERRA ARIA ACQUA FUOCO

Nella filosofia dell'antica Grecia, questi quattro elementi erano ritenuti il principio da cui deriva ogni cosa. Talete aveva individuato l'acqua come elemento primordiale, Anassimene l'aria, Eraclito il fuoco ed Empedocle parlava di terra, acqua, aria e fuoco come fonte di ogni cosa esistente.

Sta di fatto che questi elementi fondamentali per la vita dell'umanità sono indispensabili a produrre quello che universalmente è riconosciuto come principale alimento, il pane, che, per essere prodotto, non può fare a meno della terra per coltivare il grano, dell'acqua per miscelare la farina, dell'aria per farla lievitare e del fuoco per cuocerla.

Non sappiamo con esattezza da quanto tempo il pane abbia fatto la sua comparsa, anche se in forme più rudimentali. Gli scienziati fanno risalire la presenza di coltivazioni di cereali come il grano al 10.000 a.C., sappiamo infatti che in Medio Oriente sono stati trovati i resti di un villaggio risalente circa all'8.000 a.C. dai quali è risultata la presenza di coltivazioni di cereali.

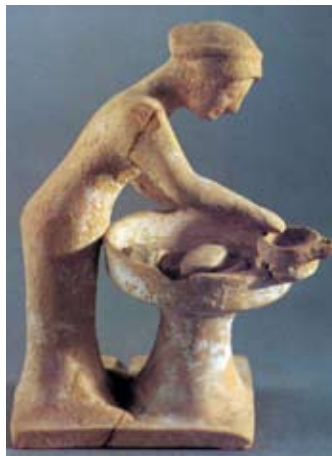
Sono state trovate testimonianze di coltivazioni di cereali lungo il Nilo in Egitto.

Molte sono le leggende che raccontano come si sia passati dai pani duri e difficili da masticare al pane lievitato; una di queste racconta che una serva un giorno rovesciasse della birra sulla pasta di pane che stava lavorando e che, spaventata, non disse nulla ma continuò ad impastarla e la fece cuocere. Da qui la scoperta della lievitazione che rende il pane più soffice e digeribile. Pare che siano stati gli Egizi i primi a produrre il pane lievitato.

Pane e birra costituivano il salario dei contadini. Il culto che gli Egizi avevano del pane risulta evidente dal fatto che ne mettevano nelle tombe insieme ad altri oggetti preziosi affinché i defunti non avessero a soffrire la fame.

In alcuni vasi greci risalenti al VI secolo a.C. sono state trovate immagini di focacce poste a cuocere su fuoco a legna. I Greci importavano grano dalla Sicilia, dalle terre del Mar Nero e dall'Egitto. Dagli Egiziani impararono i primi rudimenti della panificazione, poi divennero molto abili nella preparazione di pane e focacce che condividevano con olio, ammorbidivano con il latte e aromatizzavano con pepe e altre erbe. I fornai greci furono, pare, i primi a lavorare di notte per poter vendere la mattina il pane fresco e croccante.

I Romani appresero queste capacità quando invasero la Grecia e portarono a Roma schiavi abili nella lavorazione del pane e introdussero la più grande innovazione tecnologica: il passaggio dalla macina di pietra mossa dagli animali o dagli schiavi alla macina fatta con i mulini azionati con la forza dell'acqua.



Donna che impasta il pane.  
*Tanagra, III sec. a.C.*

Il pane diventava sempre più importante per la sopravvivenza e fu impiegato anche come merce per pagare il lavoro e intorno ad esso si sviluppò una notevole attività in grado di influire sulla ricchezza (o povertà) delle popolazioni.

Arrivando ai nostri tempi sappiamo che negli anni passati il pane ha sempre costituito un alimento fondamentale, tanto che il popolo si è spesso ribellato a fronte di aumenti del suo prezzo fino a dare luogo a importanti rivendicazioni il cui racconto ha trovato ampio spazio nella nostra letteratura, come il famoso “assalto al forno” raccontato da Alessandro Manzoni nei Promessi Sposi, e nei nostri libri di storia (vedi la lotta contro il rincaro del pane a Milano del 1898).

Molto importante è sempre stato anche l'aspetto simbolico del pane: gli Ebrei, che devono la scoperta della panificazione all'incontro con gli Egizi, quando da pastori si trasformarono in contadini, sostituirono l'agnello con il pane nelle loro offerte sull'altare. Gesù lo assunse come elemento simbolicamente rappresentante il suo stesso corpo e scelse il pane e il pesce per il miracolo della moltiplicazione.

Ma vediamo il perché di questa importanza del pane analizzando le sue caratteristiche fondamentali.





## CONTENUTI NUTRIZIONALI

Il pane è un alimento semplice ed alla base della cultura alimentare italiana. Spesso è sostituito con altri prodotti quali crackers, grissini ecc., che si pensano essere più leggeri. Guardando i valori energetici riportati di seguito, si vede subito che il pane "tipo 0", o pane comune, è quello che apporta meno calorie. È importante osservare che il pane comune può considerarsi privo di grassi, presentando le stesse caratteristiche nutrizionali di pasta e riso (non conditi), a differenza del pane all'olio e di altri prodotti. Occorre quindi fare sempre attenzione alle etichette e, se riportati, ai valori nutrizionali. E, da ultimo, un consiglio pratico: un consumo giornaliero di 120 - 150 grammi di pane comune (poco più di due panini), rientra in un regime alimentare equilibrato.

### Composizione chimica e valore energetico per 100 g di pane:

TIPO	Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Carboidrati (g)	Energia (kcal)
Pane comune (tipo 0)	31,0	8,1	0,5	63,8	276
Pane all'olio	30,8	7,7	5,8	57,5	299
Crackers	6,0	9,4	10,0	80,1	428
Grissini	8,5	12,3	13,9	68,4	431





## COME SI VENDE IL PANE

Il pane può essere confezionato o venduto sfuso: nel primo caso sulle confezioni sigillate devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla norma sulla etichettatura dei prodotti alimentari (Decreto Legislativo 109/92); occorre ricordare che nell'elenco degli ingredienti gli stessi vanno riportati in ordine decrescente rispetto alla quantità presente. In caso di vendita allo stato sfuso, tali indicazioni devono essere riportate sull'apposito cartellino posto sul contenitore. Ponendo attenzione ai contenuti si vedrà per esempio che il pane venduto come pane all'olio in realtà è un pane con aggiunta di strutto. La conoscenza degli ingredienti è particolarmente importante per le persone che devono seguire diete particolari.

Il pane deve essere sempre venduto a peso e non a numero.

Il pane può avere diverse forme e pezzature che variano secondo le diverse tradizioni locali; in ogni caso la legge fissa il contenuto in acqua che il pane a cottura completa deve contenere. Tale contenuto è indipendente dal tipo di farina usata nella produzione dei diversi tipi di pane ad eccezione del pane integrale che rispetto alle altre pezzature può contenere il 2% di acqua in più.

## CARATTERISTICHE DI QUALITA' DEL PANE

---

La valutazione sulla qualità del pane, oltre alla verifica del tasso di umidità avviene anche attraverso una verifica organolettica.

Un buon pane deve:

- avere un volume notevole rispetto al peso cioè avere un basso tasso di umidità e perciò essere leggero;
- la crosta deve essere friabile, omogenea, di colore bruno dorato ed essere ben aderente alla mollica sottostante;
- la mollica deve essere di colore paglierino, avere consistenza elastica e una superficie lucida;
- deve avere aroma e sapori caratteristici e gradevoli; non deve presentare retrogusti anomali di stantio o muffa dovuti a contaminazioni microbiche successive alla cottura.





# NON BUTTIAMO IL PANE AVANZATO

---

Come abbiamo visto, il pane, oltre ad essere una gioia per il nostro palato, contribuisce in modo notevole alla nostra alimentazione e alla nostra salute. Da sempre ci siamo sentiti dire che il pane non va mai buttato e in effetti ci sono molti modi per evitare questo inutile spreco.

Cominciamo col dire che se abbiamo acquistato una forma di pane di quantità superiore alle nostre esigenze giornaliere, possiamo dividere il pane in

due parti e conservarne una in freezer dopo averla inserita in un sacchetto di carta che a sua volta sarà racchiuso in un sacchetto di plastica. Il pane può essere congelato anche già tagliato a fette; ciò consentirà di utilizzarne ogni volta solo la quantità necessaria. Se poi dovessero comunque avanzare dei pezzi di pane possiamo aspettare che siano ben secchi e grattugiarlo così da non doverne acquistare per impanare le cotolette o usarlo come ingrediente indispensabile per deliziose polpette.

Nella tradizione culinaria delle nostre regioni hanno trovato spazio tante ricette che prevedono l'utilizzo del pane sia fresco che raffermo; ve ne riportiamo alcune di semplice preparazione.



---

## PAPPA COL POMODORO



**Ingredienti per 4 persone:** 250 grammi di pane raffermo, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 spicchi di aglio, 6 pomodori San Marzano (o pomodori pelati), 10 foglie di basilico, mezzo litro di brodo, sale.

**Preparazione:** soffriggere in un casseruola gli spicchi di aglio facendo attenzione che non si colorino troppo, pelare i pomodori (per facilitare il lavoro immergerli qualche minuto

in acqua bollente e poi pelarli) tagliarli a pezzi e aggiungerli al soffritto.

Cuocere per circa 15 minuti. Mentre il pomodoro cuoce, prendere il pane raffermo, tagliarlo a pezzetti e farlo tostare in forno per qualche minuto.

Aggiungere qualche mestolo di brodo ai pomodori, far insaporire per qualche minuto poi aggiungere il pane tostato e cuocere per altri 20 minuti. Alla fine della cottura la pappa deve risultare morbida ma non brodosa, se dovesse asciugarsi troppo aggiungere altro brodo.

## PAPPA MARITATA

---

**Ingredienti per 4 persone:** 2 spicchi di aglio, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 3 pomodori pelati, 4 fette di pane raffermo, mezzo litro di acqua, 6 foglie di basilico, 2 uova, sale.

**Preparazione:** in un tegame soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio tritati. Aggiungere i pomodori pelati e il basilico e far insaporire per 10 minuti. Allungare con l'acqua e portare a bollore, tagliare il pane a fette sottili, passarle qualche minuto in forno per farle tostare e poi metterle nel tegame, aggiustare di sale e far bollire 15 minuti. A fine cottura aggiungere le uova e, a piacere, del parmigiano grattugiato e servire in tavola.

## PANZANELLA

---

**Ingredienti per 4 persone:** 400 grammi di pane raffermo, qualche foglia di basilico, una cipolla rossa, 2 pomodori maturi, 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe.

**Preparazione:** prendere il pane raffermo e metterlo a bagno nell'acqua, quando ne è ben imbevuto strizzarlo con le mani e sistemarlo in una insalatiera insieme al basilico spezzettato con le mani, alla cipolla e ai pomodori tagliati a pezzettini. Condire con l'olio il sale e l'aceto. Mescolare bene e riporre in frigorifero per qualche ora.

N.B. Così come nell'insalata di riso nella panzanella si possono aggiungere a piacere tonno e acciughe, oppure cetrioli, o altri elementi che la vostra fantasia suggerisce.



## PIZZA DI PANE

---

Per concedervi una pizza, buona, veloce da preparare, senza problemi di lievitazione e cottura, prendere delle fette di pane probabilmente conservato in freezer o avanzato, eliminare la crosta e metterle su di una teglia leggermente unta. Sopra ad ogni fetta mettere due cucchiaini di passata di pomodoro o pomodori pelati che avrete precedentemente fatti asciugare sul fuoco e salato e un pizzico di origano. Tagliare a fettine sottili una mozzarella, distribuirla sulle fette di pane e mettere in forno caldo a 180 gradi. Quando la mozzarella si sarà ben sciolta togliere dal forno e servire.

## SALSA DI PANE

---

**Ingredienti:** 100 grammi di mollica di pane bianco, una cipollina, un quarto di litro di latte molto caldo, 100 grammi di panna liquida, 30 grammi di burro, un chiodo di garofano, un poco di sale.

**Preparazione:** prendere una pentola e versarvi il latte, la mollica del pane e un pizzico di sale. Aggiungere la cipollina intera aromatizzata col chiodo di garofano (il chiodo, cioè, deve essere infisso nella cipollina).

Fare cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti. Eliminare la cipolla e aggiungere poco per volta il burro e, successivamente, la panna, sbattendo bene con una frusta metallica, fino ad amalgamare tutti gli ingredienti. Lasciare che la salsa ispessisca leggermente, passarla al setaccio e rimettere sul fuoco per circa un minuto.

Servirla ben calda. Questa salsa è ottima per accompagnare arrosti.

Se si desidera una salsa più leggera sostituire la panna con dello yogurt.

---

## PANE RIPIENO

**Ingredienti:** 250 grammi di pane a fette, 50 grammi di prosciutto cotto, mezza mozzarella fresca, 2 uova, 2 cucchiaini di latte, burro quanto basta.

**Preparazione:** affettare il pane, eliminare la crosta, tagliare a fettine o listarelle sottili il prosciutto e la mozzarella.

Prendere una teglia rettangolare, imburrarla e disporvi uno strato di pane cercando di non lasciare troppi spazi tra le fette e, sopra a questo distribuire il prosciutto e la mozzarella.

Versare su tutto le uova battute con il latte e, infine, qualche fiocco di burro.

Passare in forno caldo per circa 20 minuti a 200 gradi.

---

## CANEDERLI ALLO SPECK IN BRODO



**Ingredienti:** 300 grammi di pane bianco raffermo, 100 grammi di speck, mezza cipolla tritata finemente, una noce di burro, 2 uova, 2 bicchieri di latte, 2 cucchiaini di farina, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, sale, erba cipollina, un litro e un quarto di brodo di carne.

**Preparazione:** tagliare il pane a dadini e metterlo in una terrina. Tagliare lo speck a dadini piccolissimi ed aggiungerlo al pane. Friggere la cipolla nel burro. Frullare le uova con parte del latte, aggiungere il prezzemolo e versare il tutto sul pane. Fare riposare mezz'ora. Incorporare la farina, il sale, la cipolla e, se occorre, anche un po' di latte. Con le mani bagnate formare i canederli, metterli nell'acqua bollente precedentemente salata e farli bollire a fuoco moderato per 15 minuti circa. Per evitare che i canederli non tengano



la cottura si può cuocere un canederlo per prova: se dovesse disintegrarsi, sarà utile aggiungere ancora un poco di farina alla pasta. Servire in un buon brodo di carne coperto di erba cipolla. Dalle quantità di cui sopra si ricaveranno 8 canederli circa.

## TORTA DI PANE

---

Questa è una torta che viene sempre bene, non servono le quantità degli ingredienti perché deve essere fatta con quello che si ha in casa.

Prendere il pane raffermo e dopo averlo spezzettato metterlo a bagno nel latte tiepido, quanto? Quel tanto che basta ad ammorbidirlo senza che avanzi troppo liquido. Lasciarlo a bagno qualche ora poi strizzarlo (non troppo) e metterlo in una casseruola, aggiungere uno o due uova, in linea di massima per circa



cinque fette di pane raffermo basta un uovo, fare un raffronto con la quantità di pane; se si è usato un solo uovo le dosi successive sono:

2 cucchiaini di zucchero (se piacciono i dolci molto dolci tre):

2 cucchiaini di cacao amaro (va bene anche quello dolce, nel qual caso ridurre lo zucchero), un po' di uvetta se se ne trova in casa.

Dopo aver messo tutto insieme divertirsi a *pastrugnare* (come dicono a Milano) con le mani fino a che il composto è quasi omogeneo.

Versare il tutto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata (al posto della farina si possono usare biscotti secchi grattugiati); dopo aver versato l'impasto appoggiare sopra al tutto cinque o sei o sette o otto amaretti e schiacciarli leggermente in modo che vadano a finire dentro l'impasto. Se si hanno in casa delle noci metterle come gli amaretti; se si desidera una torta più ricca aggiungere nello stesso modo dei pezzettini di cioccolato, anche i pinoli ci stanno bene.

Mettere in forno a 180 gradi per almeno mezz'ora.

## FRITTELLE DI PANE

---

**Ingredienti:** 400 g di pane raffermo,  $\frac{3}{4}$  di l di latte, 40 g di uvetta, 2 uova, 1 bicchierino di cognac, zucchero, olio per friggere.

**Preparazione:** spezzare il pane e lasciarlo a bagno nel latte tiepido e leggermente dolcificato. Quando sarà ben morbido, strizzarlo e impastarlo con le uova, il cognac, la frutta secca ben sminuzzata e l'uvetta prima ammorbidita in acqua tiepida, scolata, asciugata e leggermente infarinata. Versare il composto a cucchiaiate in olio bollente. Scolare le frittelle quando saranno dorate da entrambi i lati e lasciarle asciugare su carta assorbente da cucina. Volendo si possono servire dopo averle spolverate con zucchero di canna.



**un chilo  
X  
un euro**

in questo punto vendita

Pane "tipo 0"  
1 kg Euro 1.00



è un'iniziativa della  
Provincia di Milano





## Un chilo di pane a un euro.

Questo è il risultato ottenuto grazie alla dichiarazione d'intenti sottoscritta il 4 aprile 2008 dalla Provincia di Milano, da Coop Lombardia e Conad Centro Nord che prevede di commercializzare in tutti i punti vendita nel territorio provinciale dei supermercati firmatari il pane tipo "0" al prezzo di un euro per la pezzatura di un chilogrammo, dal 2 maggio 2008 fino all'inizio dell'autunno.

Come si è arrivati a questo risultato? La Provincia di Milano ha dapprima analizzato le "buone prassi" in diverse realtà del Paese

segnalate dal Garante per la sorveglianza dei prezzi e ha poi lanciato un appello a tutte le imprese della grande distribuzione presenti sul territorio provinciale. Coop Lombardia e Conad Centro Nord si sono fatte carico dell'appello. La dichiarazione è stata sottoscritta dal Presidente della Provincia di Milano Filippo Penati, da Francesca Corso, Assessore alla tutela dei consumatori e dai rappresentanti di Coop Lombardia e Conad Centro Nord, alla presenza di Padre Ottavio Raimondo, del Centro Formazione e Ricerca Don Lorenzo Milani e Scuola di Barbiana che da tempo si sta adoperando per realizzare con gli enti locali, intese per la vendita a prezzi calmierati di generi di prima necessità, partendo dal pane.

Di seguito l'elenco dei punti vendita aderenti all'iniziativa.



# Dove posso trovare il pane a 1 euro al chilo?



## Punti vendita Conad

### Coop di consumo "La popolare"

via della Filanda, 4/6      20010 Vanzago MI      02 93548372

### Coop.va cons. lav. e agr. Carate Brianza p.v. 1

via Mascherpa 14      20048 Carate Brianza MI      0362 993486

### Coop.va cons. lav. e agr. Carate Brianza p.v. 2

via Libertà      20048 Carate Brianza MI      0362 903255

### Coop.va cons. lav. e agr. Carate Brianza p.v. Meda

via Milano 99      20036 Meda MI      0362 340528

### Coop.va cons. lav. e agr. Carate Brianza p.v. Via Cefalonia

via Cefalonia 10      20121 Milano MI      02 33496112

### Due G market snc

via Volturmo 5      20047 Brugherio MI      039 883216

### Gelso Moro srl

via San Carlo 123/125      20017 Rho MI      02 9302948

### Giada market snc p.v. Arese

via dei Platani 6      20020 Arese MI      02 93582442

### Giada market snc p.v. Lainate

via Ticino 4      20020 Lainate MI      02 93559128

### La fenice snc

viale Monza 289      25020 Milano MI      02 25785463

### La rocca

via Quaranta 42      20121 Milano MI      02 534780

### Nuova coop agricola cernuschese p.v. p.le Bologna

piazzale Bologna 7      20139 Milano MI      02 57402680

### Nuova coop agricola cernuschese p.v. via Pontida

via Pontida 7      20063 Cernusco sul Naviglio MI      02 92109450

### Nuova coop agricola cernuschese p.v. via Goldoni

via Goldoni      20063 Cernusco sul Naviglio MI      0522 488196

### Nuova coop agricola cernuschese p.v. Vimodrone

via Carlo Cattaneo 14      20090 Vimodrone MI      02 26512005

## Dove posso trovare il pane a 1 euro al chilo?



### **Superm. Nuovo fiore p.v. via Bovisasca**

via Bovisasca 173                      20157 Milano MI                      02 39000327

### **Superm. Nuovo fiore p.v. via P. Rossi**

via Pellegrino Rossi 80              20161 Milano MI                      02 66204751

### **Supermercato il giglio**

via Gonin 71                              20147 Milano MI                      02 48302738

## **Punti vendita Margherita**

### **Alim. Gagliardini m. & Meazza m. E. Snc**

via Romagna 10                      20090 Limite MI                      02 92699986

### **Coop. di consumo trecellese srl**

piazza S. Marco Trecella 5      20060 Pozzuolo Martesana MI      02 95358614

### **Tre Elle srl**

via S. Remigio 34                      20090 Vimodrone MI                      02 2500562

## **Punti vendita Ipercoop**

### **Ipercoop La Torre**

via Benozzo Gozzoli 130              20152 Milano                              02 489461

### **Ipercoop Bonola**

via Quarenghi 23                      20151 Milano                              02 33400206

### **Ipercoop Centro Sarca**

via Milanese 10                              20099 Sesto San Giovanni MI      02 241341

### **Ipercoop Metropoli**

via Amoretti 1                              20026 Novate Milanese MI              02 3909171

### **Ipercoop p.za Lodi**

viale Umbria 4                              20135 Milano MI                              02 540451

### **Acquario Vignate**

strada provinciale 103                  20060 Vignate MI                              02 9502021

## **Punti vendita Coop**

### **Arcore**

via Gilera 8                              20043 Arcore MI                              039 6181811

### **Bareggio**

viale De Gasperi 1                      20010 Bareggio MI                      02 90361268-90360569



## Dove posso trovare il pane a 1 euro al chilo?

### **Bollate**

via Vespucci 2                      20021 Bollate MI                      02 3503101-33300965

### **Cassano d'Adda**

strada statale 11                      20062 Cassano d'Adda MI                      0363 65911-65960

### **Cinisello Balsamo**

via San Paolo 4                      20092 Cinisello Balsamo MI                      02 66046041

via Garibaldi 63                      20092 Cinisello Balsamo MI                      02 66047108-66011898

### **Cormano**

via Gramsci, ss dei Giovi                      20032 Cormano MI                      02 66308311

### **Corsico**

piazza F.lli Cervi 10                      20094 Corsico MI                      02 44070611

### **Legnano**

viale Toselli                      20025 Legnano MI                      0331 548993

### **Milano**

via Ornato                      20162 Milano MI                      02 6436528-6436800

via Arona 15                      20149 Milano MI                      02 3182821

via Rogoredo                      20138 Milano MI                      02 55700065

via F.lli Zoia                      20153 Milano MI                      02 40910538-40910367

via Palmanova (v Benadir 5)                      20132 Milano MI                      02 2899991

### **Muggiò**

via Repubblica 86                      20053 Muggiò MI                      039 2144180

### **Novate Milanese**

via Brodolini                      20026 Novate Milanese MI                      02 3544792-33240232

### **Opera**

via Diaz                      20090 Opera MI                      02 57610002

### **Peschiera Borromeo**

via A. Moro                      20068 Peschiera Borromeo MI                      02 55308432

### **Sesto S. Giovanni**

viale Italia                      20099 Sesto S. Giovanni MI                      02 2412421

### **Settimo Milanese**

via Reiss Romoli                      20019 Settimo Milanese MI                      02 33545411

### **Villasanta**

piazza Martiri Libertà 2                      20058 Villasanta MI                      039 303697

in questo punto vendita

Pane "tipo 0"  
1 kg Euro 1.00



è un'iniziativa della  
Provincia di Milano

**un chilo  
X  
un euro**

# Pane fresco di qualità

Tutti i giorni presso i punti vendita  
che espongono questo cartello

È un'iniziativa



Provincia  
di Milano

In collaborazione con

