

25 Novembre 2020

Panificio Gastreghini

## Pane e dolci marchigiani: una tradizione diventa filiera certificata

I prodotti artigianali dello storico panificio Gastreghini sono riconosciuti dal marchio Qualità garantita Marche. Ce ne parla il titolare Luca Gastreghini



Marche

**Pane e dolci marchigiani** non sono una semplice tradizione, ma un omaggio alla qualità e ai sapori di queste terre. Ed è vero specialmente se si parla dei prodotti da forno realizzati dal panificio Gastreghini [1] che, da oltre sessant'anni impasta e produce specialità regionali. Questo panificio con sede a Jesi (Ancona), nasce negli anni Cinquanta come piccolo forno di paese per poi crescere nel tempo, arrivando a diffondere i suoi prodotti nei supermercati, senza mai perdere la dimensione **familiare e locale**. Il pane viene infatti lavorato come si faceva una volta: a partire dalla pasta madre, rispettando i tempi e i modi artigianali. L'azienda è stata inoltre tra le prime - già vent'anni fa - a credere nella certificazione biologica: pane sano, sicuro, privo di residui di pesticidi e senza Ogm. Una mission che continua oggi con la piena adesione al disciplinare Qm [2] - **Qualità garantita dalla Regione Marche**.

A raccontarci qualcosa di più di quest'avventura è **Luca Gastreghini**, titolare insieme al fratello Paolo dell'omonimo panificio custode della tradizione marchigiana. Tutta la nostra produzione è di filiera, in modo particolare quella del marchio Qm - qualità marchigiana che ha bensì due filiere: quella del **biologico** e quella della **tracciabilità** del prodotto marchigiano ha chiarito Luca. Questa filiera è fatta in collaborazione con la Regione ed è tracciata completamente dal campo fino alla tavola dei nostri consumatori. Il **marchio Qm** garantisce la qualità nel rispetto di un rigoroso disciplinare di produzione, e con controlli indipendenti. Prevede inoltre la completa tracciabilità dei prodotti, assicurata per ciascuna fase e per tutti i soggetti coinvolti nel processo di produzione. Infine, presuppone un'informazione esauriente che combini le nozioni in etichetta con quelle disponibili su internet.

Prosegue Luca: Collaboriamo con Coop da circa trent'anni, da quando abbiamo iniziato ad affrontare i mercati più complessi. I nostri prodotti vengono venduti nei negozi tradizionali, nei supermercati, e

forniamo i nostri **prodotti biologici** anche alla collettività come nel caso di scuole e asili?. Questo panificio marchigiano si è dunque distinto anche per i suoi **sguardi in avanti** e la straordinaria evoluzione. Grazie allo stabilimento produttivo all'avanguardia, all'esperienza dei suoi addetti e all'accurata selezione delle materie prime, Gastreghini garantisce oggi pane e dolci artigianali di qualità superiore, nonché in grado di soddisfare le richieste di un pubblico sempre più esigente e consapevole.

---

### **Links**

[1] <http://www.soleebonta.com/index.php/it/gastreghini>

[2] <http://www.qm.marche.it/home/aziende.aspx>