

**UN GUINNESS TUTTO DA SFORNARE**

*Nasce dalla Bakery SpA, azienda tutta italiana, la fila di sandwich più lunga del mondo che, in arrivo il 19 maggio a Castelleone, in provincia di Cremona, proverà a battere il Guinness mondiale attualmente detenuto dagli Emirati Arabi*

**È appetitoso ed ha il gusto semplice del buon pane il prossimo tentativo di guinness che l'Italia si appresta a battere domenica 19 maggio a Castelleone, piccolo comune del Cremonese.**

**Si tratta, infatti, della fila di sandwich più lunga del mondo che, costituita da fragranti panini impastati dalla Bakery SpA di Cesena, azienda di riferimento per GDA e HO.RE.CA. nel panorama dei prodotti da forno parzialmente cotti e surgelati, ha l'obiettivo di superare (e di molto) il Guinness mondiale stabilito tre anni fa dagli Emirati Arabi.**

Piuttosto ambizioso il tentativo di Guinness, si propone oggi non solo di battere i 2667.13 metri raggiunti dalla fila di panini costruita ad ottobre 2010 a Dubai, ma di raggiungere addirittura il traguardo dei 3 Km! Perché puntare così in alto? Due le ragioni principali: affermare la capacità tutta italiana di produrre qualità e genuinità anche su grande scala, ma soprattutto raccogliere un ampio contributo per costruire il nuovo Oratorio di Castelleone.

Organizzatori dell'evento il Mercatino di Piccolo Antiquariato e l'Oratorio di Castelleone, ma tanti saranno gli attori coinvolti nell'impresa: i Castelleonesi, alcune eccellenze dell'industria alimentare nazionale ed alcune delle migliori realtà artigianali locali. Se infatti saranno 500 i volontari dell'Oratorio e del Mercatino di Piccolo Antiquariato di Castelleone impegnati nell'assemblaggio della fila di sandwich da record, a fornire la materia prima provvederanno: la Bakery con 20.000 panini, la Feletti 1882, la Sorini e la F.Ili Rebecchi con una deliziosa farcitura di crema alla nocciola ed una guarnizione ad hoc. A rendere poi croccante e dorato al punto giusto il pane ci penseranno, infine, i fornai di tre panifici locali (Zaniboni, El Furnè e Pane, Burro e Marmellata).

D'altronde se è l'unione quella che fa la forza, per un record mondiale di "bontà" (d'animo e non solo) le braccia ed i cuori non sono mai troppi! Questo lo spirito autentico dell'iniziativa così come espresso anche da uno dei protagonisti, Marco Beccari - AD di Bakery SpA: *"Siamo particolarmente fieri di poter contribuire ad un'impresa che, oltre a rappresentare un nuovo Guinness mondiale, è un'iniziativa ricca di significati profondi che valorizza il saper fare italiano. Ci auguriamo quindi che possa essere un'occasione sì di svago, ma soprattutto un modo per riscoprire, attraverso il pane, un alimento semplice e fondamentale, valori come la condivisione ed il reciproco aiuto".*

**BAKERY SPA – LA NATURA AD OPERA D'ARTE**

Nata nel 2004 Bakery SpA ha saputo, in pochi anni, affermarsi come una delle aziende di riferimento nel panorama dei prodotti da forno parzialmente cotti e surgelati.

Bakery si differenzia sul mercato grazie ad un'offerta innovativa e affianca, alla normale gamma del settore, un laboratorio di ricerca ideato per studiare progetti di alto livello da sviluppare insieme ai propri clienti per soddisfare le diverse esigenze e tipologie di consumatori.

Presente nelle più importanti realtà della G.D.O. e dell'HO.RE.CA, Bakery vanta di due stabilimenti attivi 24 ore su 24, capaci di sfornare giornalmente 50.000 kg. tra pane e focacce e di un terzo stabilimento dedicato totalmente alla produzione "Gluten Free".

Con sede principale a Cesena, oggi Bakery impiega oltre 90 collaboratori e dal 2007 annovera due tra le più severe certificazioni a livello internazionale: la BRC e la IFS.

Offerta innovativa, forti investimenti in ricerca, attenzione per la qualità ed un modello organizzativo efficiente: è questo il poker che Bakery gioca per raggiungere i propri obiettivi.