



Este 13 de noviembre se celebra por primera vez

# ¡Ahora tenemos día de la CIABATTA!

De acuerdo al estudio 5C de Cadem, que indaga sobre los gustos de consumidores y clientes chilenos, ante la pregunta específica sobre su pan preferido, la Ciabatta ocupa el tercer lugar, con un 16%, después de las tradicionales Marraqueta (41%) y Hallulla (23%). "Si a eso sumamos su versatilidad y beneficios nutricionales gracias a la masa madre, había razones suficientes para soñar con el Día de la Ciabatta, fecha que queremos instalar como una nueva tradición gastronómica en Chile", señala Felipe Castaño, de Alicomer, fabricante de La Ciabatta con Masa Madre. Para llevar adelante este sueño, supermercados Lider y Alico-

mer se unieron para lanzar el 13 de noviembre como el Día de la Ciabatta, festividad que se repetirá cada año para conmemorar uno de los panes más versátiles de la panadería moderna. "El Día de la Ciabatta nace en respuesta a las preferencias de nuestros clientes, con la finalidad de que más chilenos conozcan este pan de gran calidad, sabor y proceso de elaboración", Rodrigo Mena, gerente comercial Panadería, Pastelería y Platos Preparados de Walmart Chile.

Chile es el tercer país con más consumo de pan, 96 kilos per cápita anual, solo detrás de Turquía y Alemania, de acuerdo a cifras de la Asociación Gremial de Industriales del Pan (Indupan). El gremio también calcula en 15,7 kilos el consumo mensual por hogar. Este vínculo con el pan es un aspecto cultural que ha ido evolucionando, abriendo espacio a nuevas variedades como La Ciabatta, cuya característica fermentación lenta se ha

ganado un lugar en las mesas chilenas, aumentando su demanda un 600% el último año en supermercados Lider.

## Beneficios nutricionales de la Masa Madre

El uso de Masa Madre en La Ciabatta evoca una tradición milenaria, otorgándole propiedades únicas que la distinguen de otras variedades. "Nuestra Ciabatta es un producto artesanal con Masa madre y más de 8 horas de fer-

mentación, proceso que permite obtener un pan de corteza crujiente con miga suave y aireada, de sabor y aroma inigualable, y que además se mantiene fresco por más tiempo", agrega Felipe Castaño.

Según explica la nutrióloga Daniela Moya, "esta fermentación prolongada permite el desarrollo de probióticos y bacterias beneficiosas para el organismo, favoreciendo la salud intestinal y ayudando a mantener un índice

glucémico más bajo. Este PH ácido, propio de la Masa Madre, rompe la proteína del gluten y la transforma en aminoácidos, por lo que esta Ciabatta puede ser consumida por personas con intolerancia al gluten".

Con el Día de la Ciabatta, Chile se suma a la tendencia mundial de valorar el pan artesanal y los productos de calidad. Lider y Alicomer invitan a todos los chilenos a sumarse a la celebración este 13 de noviembre, descubriendo un pan único en sabor y beneficios para la salud, elaborado con ingredientes naturales y técnicas artesanales. Encuentra La Ciabatta de Alicomer en todas las panaderías de Lider o pídelo a través de Lider App.

