

Rassegna Stampa

“Dacci oggi il nostro pane quotidiano”

14-15 Giugno 2016



Fisichella: oltre nove milioni di pellegrini

«Il bilancio del Giubileo è fortemente positivo perché ad oggi siamo oltre i 9 milioni di pellegrini che sono arrivati a Roma» ha dichiarato ieri monsignor Rino Fisichella responsabile dell'accoglienza durante l' Anno Santo per il Vaticano.

«Debbo dire contro alcune aspettative data la paura e la dimensione internazionale. La sicurezza a Roma è garantita, i pellegrini si sentono sicuri e il fatto che anche stamattina ci sia un continuo flusso verso la Porta Santa è il segno di come sia stato positivamente recepito il Giubileo».

L' occasione per fare il bilancio dell' accoglienza è stata ieri l' apertura dell' iniziativa della Confesercenti «Dacci oggi il nostro pane quotidiano», che fino a sabato in piazza Giovanni XIII offrirà ai pellegrini cinque quintali di pane al giorno.

Il «villaggio del pane» è organizzato da Fiesa Assopanificatori, l' associazione dei panificatori e pasticceri, con 50 imprese da tutta Italia.

«Il pane non deve mai mancare ad ogni tavola - ha detto monsignor Fisichella - tutto questo ci insegna anche una profonda solidarietà. Il pane ci dice simbolicamente anche quanto dobbiamo allargare i nostri orizzonti e guardare aldilà della nostra tavola». Sabato i panificatori Fiesa porteranno a papa Francesco una copia della Madonna dei Crivelli. Il tema del pane è al centro delle 50 fotografie in mostra a Eataly di Ostiense, dove le Acli di Roma raccontano attraverso parole accostate alle immagini come in un anno sono riuscite a recuperare e ridistribuire 40.000 chili di pane.

Sempre ieri anche il commissario prefettizio Francesco Paolo Tronca ha fatto il bilancio del Giubileo: «L' organizzazione ha funzionato perfettamente, la città sta vivendo questo anno con assoluto orgoglio». Il commissario, che consegnerà le deleghe al nuovo sindaco martedì prossimo, ha parlato dell' amministrazione della capitale durata otto mesi, alla presenza del presidente dell' Anac, Raffaele Cantone.

«Per il Giubileo sono state controllate 29 gare, non ci risulta alcun ricorso al Tar e tutte si sono svolte con grande regolarità» ha dichiarato Cantone, aggiungendo: «Abbiamo ottenuto in tutti gli appalti giubilari significativi ribassi, senza ricorrere a particolari varianti, producendo quindi risparmi rilevanti senza incidere su qualità lavori».

Tra voti e «resti» il Pd perde un seggio nel consiglio a favore di Marchini

Caos nello scrutinio dei Municipi: in centro Naim raccoglie quasi mille preferenze

Una settimana di maratone, faticose, regolari incompiute, e, in alcuni casi, anche non scrupolose, ha portato alla chiusura di alcuni dati definitivi. È il conteggio dei voti, uno per uno in una folla di voti, prima della trascrizione al computer, ha cambiato anche alcune seggi in Campidoglio. In caso di vittoria di Virginia Raggi in testa con il M5S, il Pd di Roberto Giachetti rispetta ai primi risultati lo scarto in Prefettura per un seggio, che va invece alla Bona Marchini per un centinaio di voti; ad entrare sarà Ignazio Cottolone con 2.507 voti. Con questo conteggio definitivo al centro sinistra in tutto vanno 9 seggi, dei quali uno è per Giachetti, 8 per il Pd e uno per la lista civica, dove Stefania Cella con 1.793 voti sfiora la soglia di sbarramento. Inoltre nel Pd allo stato attuale rimane fuori Giulia Tempesto (2.879 voti) ai primi risultati ma Orlando Corbelli con 1.911 voti potrebbe invece la posizione con il «consorzio». Di alcuni entrano in Campidoglio per il Pd la più votata Michela Di Biasi (2.600 preferenze), Marco Palumbo (1.899), Barbara Piccolo (1.814), Giulio Peloni (1.700) e Valeria Regillo (1.514).

La corsa al conteggio dei deputati «informale» della Bic-



Se vince il M5S
Ai primi andranno solo 8 seggi: uno per Giachetti, 6 al Pd e uno alla Bona Marchini. Resterebbe fuori Giulia Tempesto

Comune di Roma dopo il ballottaggio. I numeri dei primi risultati (gli esecutori), infatti, sono quelli dei registri inviati in Prefettura dopo la chiusura delle urne, ma contemporaneamente una copia dei registri di seggio controllata di buone di quelle con le schede scritte e inviato al «seggio centrale» del Campidoglio, almeno ai Tre Detti di Roma, nei padiglioni fatiscenti tra i suoi inquilini. Qui i voti vengono registrati uno per uno al computer sotto gli occhi vigili dei rappresentanti di lista e candidati consiglieri. Di passaggio

che ha evidenziato il caos seggi avvenuto il 9 giugno scorso con presidenti e scrutatori attoniti dalla stanchezza e inaspettati perché chiamati il seguente: «Ho visto gente munita, altri addormentati hanno denunciato in molti». «Abbiamo fatto un rapporto al prefetto», ha dichiarato l'oroscopo Fabio Rampelli che ha annunciato un'ispezione il mese con il sindaco Angelino Alfano. Nel municipio Pankaj Tripathi dal Lorena, sono state sbaccellate bene le schede, con molte incartate che corrispondono a simili voti, «la posizione è stata indecente» ha detto Rampelli.

In ogni caso ora si stanno delineando i numeri definitivi, «ho preso gli voti» ha detto la consigliere per i Radicali nel I Municipio, Nadia Salsi. Nella lista del M5S Giachetti-Alfano, sempre nel I Municipio il più votato è stato Stefano Marchini con 1.911 voti, con una preferenza. Nel II Municipio il più votato del Pd è stato Andrea Alessandrini con 2.011 voti. Ma indipendentemente dai voti di preferenza arrivano un seggio le liste più votate, come nel caso della lista nel II Municipio dove entra Fabio Cottolone con 2.507 voti.

Manuela Polati
reportage@corriere.it

La vicenda

- In una seggi con presidenti e scrutatori attoniti dalla stanchezza che dopo 24 -
- con il presidente del consiglio - hanno chiesto di vedere il risultato di quanto fatto in prefettura, ma senza ripresentare nei tempi di trascrizione
- Dopo i primi risultati sono da registrare i risultati, prefettura, parte il conteggio voto per voto al fine di fare il conteggio dei voti al computer

Parole & polemiche

Borghesio: «A Roma tifo Raggi»

«A Roma tifo senza limiti per Virginia Raggi, se non a Roma la vittoria. Nella Lega di Roma penso che ci sia qualcuno che sta lavorando a costruire la nostra base a votare Virginia Raggi. Siamo totalmente orientati a Roma, la scelta è obbligata», dice Mario Borghesio, parlamentare europeo della Lega Nord. «Tra la Lega e il Movimento di azione politica politica differenziale, ma alcuni pezzi di movimento d'accordo. Nella critica a questa visione europea siamo in posizione molto ambigua».

Meloni: nessuna indicazione di voto

«Ho parlato con due italiani una Virginia Raggi e uno Robert Giachetti per sapere che cosa ha fatto che ha votato per me, visto al ballottaggio contro il governo Totoni. Ha detto Giorgio Meloni. Roma è la mia città e la città che amo e non sono per niente il presidente della Repubblica di dare un'indicazione di voto. Smentisco che potrebbe ingenerare risultati non così buoni, visto che nella proposta della Raggi ho trovato tante approssimazioni».

Montanari dice no alla giunta Raggi

«Ho comunicato a Virginia Raggi che non posso accettare il suo invito a far parte della squadra di governo che propono, anche se io sto con il sindaco dell'Ani. Innanzi tutto Montanari «non sono italiano» e non sto a Roma perché «per governare bene, specie per la cultura, non si può essere capitani di ventura. Bisogna far parte stabilmente della comunità». E poi aggiunge: «Se i cinque stelle si liberano da ogni ostacolo di controllo prima e dalla limitazione di un popolazione di destra, il Paese non avrà che da guadagnare».

Giubileo

«Il bilancio del Giubileo è fortemente positivo perché ad oggi sono oltre 10 milioni di pellegrini che sono arrivati a Roma» ha dichiarato l'arcivescovo Rino Fisichella responsabile dell'accoglienza durante l'Anno Santo per il Vaticano. «Debo dire contro alcune aspettative data la paura e la dimensione internazionale. Lo scorcio a Roma è garantito, i pellegrini si sentono sicuri e il fatto che anche stamattina ci sia un continuo flusso verso la Porta Santa è il segno di come sta stato positivamente recepito il Giubileo».

L'occasione per fare il bilancio dell'accoglienza è stata ieri

Fisichella: oltre nove milioni di pellegrini

Tronca «L'organizzazione ha funzionato». Cantone: «Controllate 29 gare»

Responsabile dell'Iniziativa della Conferenza episcopale «I dieci oggi il nostro paese quotidiano», che fino a sabato in piazza Giovanni XII offerti ai pellegrini cinque quintali di pane al giorno. Il «villaggio del pane» è organizzato da Fiesi Assogestioni, l'associazione dei pasticcieri e pasticciotti, con un impegno da tutta Italia.

«Il pane non deve mai mancare ad ogni tavola» ha detto monsignor Fisichella — tutto questo ci insegna anche una profonda solidarietà. Il pane di dieci simbolicamente anche quando dobbiamo allargare i nostri orizzonti e guardare all'età della nostra tavola», ha



Monsignor Rino Fisichella

to il pasticcieri Fiesi portarono a papa Francesco una copia della Madonna del Cuore. Il tema del pane è al centro della 30 fotografia in mostra a Tuscany di Cortina, dove lo Acli di Roma raccontano attraverso mostre accostate alle immagini come in un anno sono riuscite a recuperare e distribuire 40.000 chili di pane.

Sempre ieri anche il commissario prefettizio Francesco Paolo Tronca ha fatto il bilancio del Giubileo «L'organizzazione ha funzionato perfettamente, la città sta vivendo questo anno con assoluto orgoglio». Il commissario, che sostituirà le deleghe al ma-

stro sindaco martedì prossimo, ha parlato dell'immediata attuazione della capitale dominata roma, alla presenza del presidente dell'Anac, Raffaele Cantone.

«Per il Giubileo sono state controllate 29 gare, non ci sono state svolte con grande regolarità» ha dichiarato Cantone, aggiungendo: «Assolutamente tutti gli appalti giubiliari significativi risolti, senza ricorrere a particolari variazioni, prendendo quindi i risparmi rilevanti senza incidere su qualità lavorio».

Man. Pol.
reportage@corriere.it

Olimpion

Montezemolo: «Sono fiducioso»

Pescante: ma ora basta «politichese»

«Se Roma capirà l'Olimpiade del 2024 saranno i Giochi più belli del mondo. Anche se Virginia Raggi sarà sindaco ho visto una dichiarazione molto bella della candidato sindaco di comune di Torino per il Movimento 5 Stelle (Chiara Appendino, ndr), ha visto come sono conosciuti Torino e Torino si può dire Giubileo, quindi sono molto fiducioso. E anche i romani lo sono. Io ho dichiarato il presidente del Comitato promotore di Roma 2024, Luca Montezemolo, al termine della riunione ai Covi, dove si discuteva anche e soprattutto della candidatura

Sospese le relazioni industriali

Atac, bufera tra azienda e sindacati

Rettighieri: tomino a fare ciò che serve

«Il cambiamento in Atac può avvenire con una leva e a una condizione: la leva è sollecitare le tante maestranze capaci e affidabili, testa con la paura e le influenze: mercificazione e impennata. La condizione che i rappresentanti dei lavoratori tornino a fare il loro compito, essenziale contributo al processo di ristrutturazione».

Cari il dg di Atac, Marco Rettighieri (Sis), in risposta ad alcune organizzazioni sindacali che hanno dichiarato ad Atac la sospensione delle relazioni industriali.

Protestano i sindacati: «L'aggravio le dichiarazioni di Rettighieri si rimane fuori. Siamo stati i primi a parlare

della Capitale per ospitare le Olimpiadi del 2024. Alla stessa condizione è intervenuto l'ex presidente Cgil e membro Cio Mario Pescante (Unit) «Le altre candidature in questo momento sono parate avanti dai loro sindacati. Roma bisogna che si decida con chiarezza. Il politico che dal giorno dopo la elezioni deve occuparsi perché altrimenti, e non escludo che qualche danno sia già stato fatto, Tempesto che detto sarebbe detestato».

«Credo che una volta riparte queste discussioni anche», ha aggiunto «questa è l'unica concreta prospettiva per il futuro della città».

ancora che si insediava l'ultimo management — dice il segretario generale della Cgil Cgil, Ezzeo Santoro — «a sottoscrivere atti formali per riorganizzare. Se si hanno le prese di ciò che si desidera la porta da bussare e quella della presenza della Repubblica. Altrimenti l'ultima campagna elettorale».

Sul caso ha presentato una interrogazione Maurizio Lupi al ministro delle Infrastrutture per sapere quali iniziative intende adottare per «garantire un servizio di trasporto che, appreso si mantenga, resti efficiente».

Cgil, Cisl e Uil: lettera ai candidati

Un Patto per Roma attraverso il confronto e la contrattazione. Una serie di temi — dal lavoro alle politiche agli appalti, alla riforma della pubblica amministrazione, alla politica, al welfare all'emergenza abitativa — volgarmente dal sindacato nella Conferenza «Per Roma dal 9 maggio» che «dovrebbe essere trattata in modo partecipativo». Sono i temi della lettera aperta inviata dai segretari generali di Cgil, Cisl e Uil Claudio Di Biase, Paolo Terenzi e Alberto Clivio ai candidati sindaco Virginia Raggi e Roberto Giachetti.

reportage@corriere.it

reportage@corriere.it

reportage@corriere.it

reportage@corriere.it

Agi

Giubileo: panificatori abruzzesi donano pane ai pellegrini

(AGI) - Pescara, 14 giu. - "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". E' il nome del progetto, a cui aderiscono anche i panificatori abruzzesi, finalizzato a distribuire il pane ai pellegrini che raggiungono piazza San Pietro, a Roma, nell' ambito del Giubileo della Misericordia. L' iniziativa, in programma giovedì, e' della Fiesa Assopanificatori Confesercenti, come ha annunciato questa mattina il presidente del Consiglio regionale d' Abruzzo Giuseppe Di Pangrazio, affiancato dal presidente di Fiesa Assopanificatori, Vincenslao Ruccolo, dal direttore Angelo Pellegrini e dal presidente regionale di Confesercenti Daniele Erasmi. "I panificatori, ha spiegato Di Pangrazio, saranno nella Citta' del Vaticano a distribuire circa 5 quintali di pane ai pellegrini". Di Pangrazio ha fatto notare il senso della giornata, promossa nell' ambito "del Giubileo che guarda agli ultimi della terra" e ha parlato di questa iniziativa come di "un giorno di festa per tutti, perche' quando sulla tavola c' e' il pane e' un giorno lieto. Il senso e' quello di donare agli altri, inginocchiarsi davanti agli ultimi". Il presidente del Consiglio ha anche ricordato che in Abruzzo ci sono 800 panificatori e 4000 addetti al settore e "questa e' la Regione, unica in Italia, che ha approvato una legge, il 24 maggio, che prevede la qualifica di panificatore". I rappresentanti della Confesercenti hanno commentato che "il pane e' un alimento naturale, punto di riferimento di eccellenza della tradizione artigiana in Abruzzo" e "per questa occasione e' stato scelto un pane antichissimo, con una farina di tipo semintegrale, un prodotto salutistico che segna il ritorno alle origini". (AGI) Pe1/Ett.

AskaneWS

Pane abruzzese ai pellegrini del Giubileo il 16 giugno a Roma

Di Pangrazio: 5 quintali in pagnottine e dono che sarà una festa
Pescara, 14 giu. (askanews) - "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". E' il nome del progetto illustrato questa mattina a Pescara in Regione, nella sede pescarese del Consiglio regionale dal presidente del Consiglio regionale dell' Abruzzo Giuseppe Di Pangrazio, dal presidente regionale Fiesa Vincenslao Ruccolo, dal presidente regionale di Confesercenti Daniele Erasmi e dal direttore Fiesa Angelo Pellegrini. Il 16 giugno prossimo a Roma, in Largo Giovanni XXIII, di fronte alla Basilica di S. Pietro, il pane d' Abruzzo verrà distribuito sotto il colonnato. "Sono 800 i panifici attivi in Abruzzo e circa 4000 gli addetti!". Ad affermarlo il Presidente Di Pangrazio che il 24 maggio scorso in assise regionale ha iscritto all' ordine del giorno una legge sulla panificazione, approvata poi all' unanimità. (Legge n° 138/2015 "Disposizioni in materia di promozione e tutela dell' attività di panificazione in Abruzzo" ndr). "La manifestazione - spiega il presidente del Consiglio - organizzata da Fiesa Assopanificatori Confesercenti, tra le organizzazioni maggiormente rappresentative dei panificatori e dei pasticceri italiani, si svolgerà nell' ambito delle attività che si terranno durante il "Giubileo della Misericordia", indetto dal Santo Padre". L' Abruzzo sarà presente con il "Pane abruzzese a lievitazione naturale", prodotto in "Pagnottina" da 250 grammi. Sulla pagnottina verrà posta un' ostia alimentare. "Ho molto apprezzato il progetto - continua il Presidente Di Pangrazio - cinque quintali di pane prodotto in Abruzzo verrà donato ai pellegrini del Giubileo, un dono questo che esige un impegno, quello di trasformare un prodotto della nostra terra, il grano. Un dono che sa di lavoro, sa di condivisione, sa di solidarietà, e sa anche di festa. Perché un prodotto così antico come il pane ci porta alla memoria dei nostri avi, che in tempi di povertà estrema se avevano pane in tavola potevano festeggiare". "Fiesa Assopanificatori - ha spiegato il presidente Vincenslao Ruccolo - ha progettato e organizzato l' iniziativa a sostegno e per il conforto dei pellegrini, offrendo, a titolo gratuito, i pani e i prodotti da forno tra i più rappresentativi d' Italia". Attento anche al valore del lavoro e della produzione di un alimento così fondamentale è stato il presidente regionale di Confesercenti Daniele Erasmi, che ha definito l'

iniziativa "lodevole per il contenuto di natura sociale, ma anche economico e di promozione del territorio. Abbiamo inserito il logo della presidenza del Consiglio regionale dell' Abruzzo sui sacchetti che conterranno il pane in modo da fare di un gesto di amore per il prossimo anche un momento di valorizzazione delle nostre maestranze, prodotti, risorse. Per questo il nostro plauso alla sensibilità della Presidenza del Consiglio". "Il pane verrà distribuito intero in modo che i pellegrini possano spezzarlo per dividerlo, gesto legato alla cristianità, diventerà un "Pane Votivo" - ha aggiunto il direttore di FIESA Ruccolo - abbiamo scelto un pane scuro, grezzo, quello che un tempo era considerato un pane povero e che oggi ha invece dimostrato di essere più salutare".

Il Resto del Carlino (ed. Pesaro)

Pagina 8

SOLIDARIETA' L' INIZIATIVA DI ASSOPANIFICATORI E ARCIDIOCESI

ASSOPANIFICATORI di Confesercenti, nell' ambito delle attività che si terranno in occasione del 'Giubileo della Misericordia' indetto dal Santo Padre, promuove anche a Pesaro l' iniziativa "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" realizzata in collaborazione con Panificio Pagnoni, Arcidiocesi, Comune, Banca Marche, Fimcost e Molino Mariani. L' iniziativa prevede, per la giornata di domenica prossima, la distribuzione, a titolo gratuito o a libera offerta, di oltre mille confezioni di pane nel piazzale antistante il Duomo di Pesaro e la chiesa di Villa San Martino, in concomitanza con gli orari delle funzioni religiose. Il ricavato delle offerte volontarie sarà destinato all' opera di carità voluta da Papa Francesco per la costruzione di una scuola agraria in Burkina Faso.

AD ANTICIPARE l' evento sarà, nella mattinata di domani, la festa degli 'Oratorinsieme', appuntamento annuale che gli Oratori dell' Arcidiocesi celebrano con l' Arcivescovo Piero Coccia. Anche in quell' occasione, Fiesa Confesercenti e Panificio Pagnoni predisporranno sul sagrato del Duomo la distribuzione del 'Pane del Giubileo' alle migliaia di giovani delle parrocchie pesaresi. L' iniziativa ripropone, a livello locale, il grande evento che Fiesa Assopanificatori promuove a Roma, con il sostegno della Santa Sede, da lunedì 13 fino a sabato.

«SIAMO orgogliosi di aver proposto anche a Pesaro questa iniziativa che ha un profondo valore religioso, ma che è significativa anche in termini sociali - ha affermato Roberto Borgiani direttore Confesercenti - nell' atto di donare il pane, simbolo di vita, si concretizzano, infatti, i valori dell' accoglienza e della misericordia.

Un' iniziativa grazie all' impegno di Benvenuto Pagnoni, presidente Assopanificatori e titolare dell' omonimo panificio, che si è fatto carico della produzione degli oltre 5 quintali di pane».

«Ringrazio l' Arcivescovo Coccia, don Matteo Merli della parrocchia di Villa San Martino, don Giuseppe Fabbri, responsabile degli 'Oratorinsieme', il sindaco e tutti coloro che si sono impegnati per realizzare l' iniziativa - aggiunge Benvenuto Pagnoni - che ha più di una valenza: religiosa, là dove il Pane rappresenta il nutrimento non soltanto del corpo, ma anche dell' anima, educativa nell' atto simbolico di dar da mangiare agli affamati e quindi di sostenere chi è nel bisogno, sociale e di impegno civile perché accende i riflettori sul lavoro di tutti i fornai d' Italia che, nonostante la crisi, vogliono partecipare alla costruzione di una società più equa».

ALLA PRESENTAZIONE dell' evento sono intervenuti anche Luca Bartolucci, presidente del consiglio comunale e Paola Campanini, responsabile della comunicazione dell' Arcidiocesi che hanno portato i saluti, rispettivamente, del sindaco Matteo Ricci e di monsignor Piero Coccia, per questa importante iniziativa.

Luigi Diotalevi.

Il Resto del Carlino (ed. Modena)

Pagina 8

Il nostro pane sarà donato ai pellegrini del Giubileo

ANCHE il pane prodotto a Modena sarà donato ai pellegrini giunti a Roma da tutto il mondo, in occasione del 'Giubileo della Misericordia' indetto dal Santo Padre. E questo grazie alla bella iniziativa di Assopanificatori Fiesa Confesercenti, 'Dacci oggi il nostro pane quotidiano'.

«La nostra provincia era tra quelle selezionate per questo progetto promosso a livello nazionale. E sono stati quasi una quindicina i panificatori locali associati a Confesercenti che hanno deciso di aderire, offrendo così sostegno e conforto ai pellegrini», spiega Daniele Mariani, presidente di Fiesa Modena, aggiungendo che il pane, prodotto e confezionato stamani, giungerà domattina nella Capitale.

E, dopo la benedizione, presso Castel Sant' Angelo verrà distribuito gratuitamente a tutti quei pellegrini che ne faranno richiesta. «Anzitutto un ringraziamento particolare ai panificatori modenesi che hanno deciso di dare il loro contributo.

Assopanificatori - evidenzia Mariani - condivide gli auspici contenuti nell'indizione dell'anno santo dedicato alla Misericordia e partecipa all'evento sacro per sottolineare il valore della produzione, di pane, legata a quelli della cristianità. Offrire questo alimento simbolo ai pellegrini, significa dare loro sollievo e, un po', invitarli alle nostre tavole.

Oltre al fatto di non secondaria importanza di rinnovare l'impegno dell'associazione sul fronte del contrasto alla lotta alle nuove povertà e al contenimento degli sprechi alimentari». «La Chiesa di Modena-Nonantola - afferma mons. Giuliano Gazzetti, vicario generale della Diocesi - elogia questa iniziativa perché è un importante segnale di condivisione dei valori dell'Anno Giubilare».

Il Centro (ed. Chieti)

DISTRIBUZIONE GRATUITA DOMANI in piazza San Pietro

Le pagnottine del pane abruzzese ai pellegrini del Giubileo

PESCARA Domani il pane abruzzese sarà distribuito a Roma, in largo Giovanni XXIII davanti alla Basilica di San Pietro. L'occasione è il Giubileo della Misericordia, indetto dal Papa. L'Abruzzo sarà presente con il pane a lievitazione naturale, prodotto in "pagnottina" da 250 grammi. Sulla pagnottina verrà posta un'ostia alimentare.

L'iniziativa, denominata "Dacci oggi il nostro pane quotidiano", è organizzata da Fiesa Assopanificatori Confesercenti, ed è stata presentata nella sede del consiglio regionale dal presidente regionale della Federazione italiana esercenti specialisti dell'alimentazione (Fiesa), Vincenzino Ruccolo, dal presidente regionale di Confesercenti, Daniele Erasmi, e dal direttore Fiesa, Angelo Pellegrini. Presente il presidente del consiglio regionale Giuseppe di Pangrazio. In definitiva circa cinque quintali di pane prodotto in Abruzzo verranno donati ai pellegrini del Giubileo.

«Il pane verrà distribuito intero in modo che i pellegrini possano spezzarlo per dividerlo, gesto legato alla cristianità, diventerà un "Pane Votivo"», spiega Ruccolo. E sui sacchetti sarà riprodotto il logo della Presidenza del consiglio regionale d'Abruzzo.

La Nuova Ferrara

Confesercenti: i panificatori ferraresi protagonisti al Giubileo

I panificatori Confesercenti erano ieri in largo Giovanni XXIII a Roma per donare il pane ai pellegrini con l'iniziativa "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". All'inaugurazione del "Villaggio del pane" c'erano i panificatori di Ferrara con il direttore di Confesercenti Alessandro Osti, alla presenza di monsignor Rino Fisichella, dei presidenti di Confesercenti Nazionale Massimo Vivoli e dei panificatori Fiesa Davide Trombini. "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" si concluderà sabato

con la partecipazione dei panificatori all'udienza papale, dove una delegazione consegnerà al Papa una copia della Madonna del Crivelli.

Gazzetta di Modena

L' INIZIATIVA DI Assopanificatori Fiesa Confesercenti Pane modenese per il Giubileo

L' associazione fornisce i propri prodotti ai pellegrini arrivati a Roma

Pane modenese per i pellegrini giunti a Roma da tutto il mondo in occasione del Giubileo della Misericordia indetto dal Santo Padre. E questo avviene grazie all' iniziativa di Assopanificatori Fiesa Confesercenti denominata "Dacci oggi il nostro pane quotidiano".

«La nostra provincia era tra quelle selezionate per questo progetto promosso a livello nazionale. E sono stati quasi una quindicina i panificatori locali associati a Confesercenti che hanno deciso di aderire, offrendo così sostegno e conforto ai pellegrini», spiega Daniele Mariani, presidente di Fiesa Modena. E, dopo la benedizione, presso Castel Sant' Angelo il pane, prodotto poche ore prima, viene distribuito gratuitamente a tutti quei pellegrini che ne fanno richiesta.

«Anzitutto un ringraziamento particolare ai panificatori modenesi che hanno deciso di dare il loro contributo. Assopanificatori - evidenzia Mariani - condivide gli auspici contenuti nell' anno santo dedicato alla Misericordia e partecipa a questo evento sacro per sottolineare il valore della produzione, di pane, legata a quelli della cristianità. Offrire questo alimento simbolo ai pellegrini, significa dare loro sollievo e, un po', invitarli alle nostre tavole.

Oltre al fatto di non secondaria importanza di rinnovare l' impegno dell' associazione sul fronte del contrasto alla lotta alle nuove povertà e al contenimento degli sprechi alimentari».

«La Chiesa di Modena-Nonantola - afferma mons. Giuliano Gazzetti, vicario generale della Diocesi - elogia l' iniziativa di Assopanificatori sostenuta e diffusa da Confesercenti anche dal nostro territorio.

Lo considera un importante segnale di condivisione dei valori dell' Anno Giubilare e ringrazia i panificatori della provincia che hanno scelto di aderire, offrendo ai pellegrini i loro prodotti».

Gazzetta di Parma

Giubileo: ogni giorno pane fresco gratis per i pellegrini

Il Cinque tonnellate di pane fresco della tradizione italiana da distribuire gratuitamente ogni giorno ai pellegrini. E' questo l' obiettivo di «Dacci oggi il nostro pane quotidiano», l' iniziativa lanciata ieri a Roma da Fiesa Assopanificatori, l' associazione dei panificatori e dei pasticceri aderenti a Confesercenti, in occasione del Giubileo della Misericordia a cui ha partecipato anche il deputato parmigiano del Partito democratico Giuseppe Romanini, membro della Commissione agricoltura della Camera dei Deputati e promotore dell' iniziativa legislativa di tutela del pane fresco.

«Dacci oggi il nostro pane quotidiano - spiega Romanini - è assolutamente coerente con il messaggio di misericordia del Giubileo, con la donazione di un simbolo della cristianità e della dignità umana che non dovrebbe mai mancare nel quotidiano. Un concetto questo di pane quotidiano che ben si sposa con la nostra proposta di legge sul riconoscimento del pane fresco».

Una legge, quella proposta dell' esponente del Pd parmigiano, che mira a garantire l' effettiva distinzione tra il pane fresco artigianale e il pane con servato, consentendo ai consumatori di scegliere con "informazioni corrette sulla qualità del pane in commercio" tra pane fresco di giornata e quello sfornato anche al momento, come avviene nei supermercati, ma su basi surgelate magari provenienti dall' estero.

All' inaugurazione dell' iniziativa di Confesercenti, avvenuta questa mattina in largo Giovanni

XXIII a Roma, sono intervenuti oltre a Romanini anche S.E Mons. Rino Fisichella, Presidente del Pontificio Consiglio per la Promozione della Nuova Evangelizzazione, il presidente di Confesercenti Nazionale Massimo Vivoli, il Presidente di Confesercenti Roma Valter Giammaria, il presidente di Fiesa-Assopanificatori Davide Trombini e il Presidente di Federconsumatori Rosario Trefiletti. • r.c.

Il Messaggero (ed. Pesaro)

Pane del Giubileo, si regalano mille filoni

DOMENICA IN DUOMO E VILLA SAN MARTINO INIZIATIVA REALIZZATA DALLA CONFESERCENTI ANCHE OFFERTE LIBERE PER LE MISSIONI

ARCIDIOCESI Il pane come simbolo di vita. Così mille filoni saranno distribuiti fuori dal Duomo e dalla chiesa di Villa San Martino.

Fiesa Assopanificatori, l'associazione dei panificatori e pasticceri aderenti alla Confesercenti, nell'ambito delle attività in occasione del Giubileo della Misericordia, promuove anche a Pesaro l'iniziativa Dacci oggi il nostro pane quotidiano realizzata in collaborazione con Panificio Pagnoni, Arcidiocesi di Pesaro, Comune di Pesaro, Banca Marche, Fimcost e Molino Mariani.

L'iniziativa prevede, nella giornata di domenica, la distribuzione, a titolo gratuito o a libera offerta, di oltre mille confezioni di pane nel piazzale antistante il Duomo di Pesaro e la chiesa di Villa San Martino, in concomitanza con gli orari delle messe. Il ricavato delle offerte volontarie, alle quali si aggiungeranno quelle che fino al 31 dicembre sono raccolte dal Duomo di Pesaro e attraverso apposite scatole dislocate in numerosi punti vendita della città, sarà destinato all'opera di carità voluta da Papa Francesco per la costruzione di una scuola agraria in Burkina Faso.

«E' un messaggio di compartecipazione all'evento giubilare ha sottolineato il segretario Conferescenti, Roberto Borgiani un gesto che parla del tema della carità. E che i panificatori vogliono esserci».

A Pesaro sarà il forno Pagnoni a produrre tutto il pane. Il titolare Benvenuto Pagnoni, vicepresidente nazionale Assopanificatori, ha sottolineato: «Abbiamo presentato il progetto alla Santa sede ed è stato accolto a Roma.

Vogliamo replicarlo qui. C'è anche un messaggio di come i fornai, colpiti dalla crisi, vogliono partecipare alla costruzione di una società più equa». Per Paola Campanini, responsabile comunicazione dell'Arcidiocesi, «si tratta di un gesto semplice, ma concreto, ricco di significati e valori sociali, a partire dalla misericordia, il tema del Giubileo».

Anche il Comune con il presidente del Consiglio Luca Bartolucci è dell'iniziativa: «Un simbolo importante, un messaggio costruttivo». Ad anticipare l'evento sarà, nella mattinata di domani, la Festa degli Oratorinsieme, appuntamento annuale che gli Oratori dell'Arcidiocesi di Pesaro celebrano insieme con l'arcivescovo Piero Coccia per dare segno dell'unità nella proposta educativa che la Chiesa offre ai bambini, ai giovani e alle loro famiglie e comunità Parrocchiali. Anche in quell'occasione, Fiesa Confesercenti e Panificio Pagnoni predisporranno sul sagrato del Duomo la distribuzione del Pane del Giubileo alle migliaia di giovani delle parrocchie pesaresi.

ParmaDaily.it

Presentato a Roma "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". Romanini: "Coerente con la mia proposta per garantire il settore"

Cinque tonnellate di pane fresco della tradizione italiana da distribuire gratuitamente ogni giorno ai pellegrini. E' questo l'obiettivo di 'Dacci oggi il nostro pane quotidiano', l'iniziativa lanciata oggi a Roma da Fiesa Assopanificatori, l'associazione dei panificatori e dei pasticceri aderenti a Confesercenti, in occasione del Giubileo della Misericordia a cui ha partecipato anche il deputato parmigiano del Partito democratico Giuseppe Romanini, membro della Commissione agricoltura della Camera dei Deputati e promotore dell'iniziativa legislativa di tutela del pane fresco. "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" - spiega Romanini - è assolutamente coerente con il messaggio di misericordia del Giubileo, con la donazione di un simbolo della cristianità e della dignità umana che non dovrebbe mai mancare nel quotidiano. Un concetto questo di pane quotidiano che ben si sposa con la nostra proposta di legge sul riconoscimento del pane fresco". Una legge, quella proposta dell'esponente del Pd parmigiano, che mira a garantire l'effettiva distinzione tra il pane fresco artigianale e il pane conservato, consentendo ai consumatori di scegliere con "informazioni corrette sulla qualità del pane in commercio" tra pane fresco di giornata e quello sfornato anche al momento, come avviene nei supermercati, ma su basi surgelate magari provenienti dall'estero. All'inaugurazione dell'iniziativa di Confesercenti, avvenuta questa mattina in largo Giovanni XXIII a Roma, sono intervenuti oltre a Romanini anche S.E Mons. Rino Fisichella, Presidente del Pontificio Consiglio per la Promozione della Nuova Evangelizzazione, il presidente di Confesercenti Nazionale Massimo Vivoli, il Presidente di Confesercenti Roma Valter Giammaria, il presidente di Fiesa-Assopanificatori Davide Trombini e il Presidente di Federconsumatori Rosario Trefiletti. Share.

Modena2000

Il pane dei panificatori modenesi per i pellegrini del Giubileo
Anche il pane prodotto sul territorio modenese, sarà donato ai pellegrini giunti a Roma da tutto il mondo, in occasione del 'Giubileo della Misericordia' indetto dal Santo Padre. E questo grazie alla bella iniziativa di Assopanificatori Fiesa Confesercenti, 'Dacci oggi il nostro pane quotidiano'. "La nostra provincia era tra quelle selezionate per questo progetto promosso a livello nazionale. E sono stati quasi una quindicina i panificatori locali associati a Confesercenti che hanno deciso di aderire, offrendo così sostegno e conforto ai pellegrini", spiega Daniele Mariani, presidente di FIESA Modena, aggiungendo che il pane, prodotto e confezionato stamani, giungerà domattina nella Capitale. E, dopo la benedizione, presso Castel Sant' Angelo verrà distribuito gratuitamente a tutti quei pellegrini che ne faranno richiesta."Anzitutto un ringraziamento particolare ai panificatori modenesi che hanno deciso di dare il loro contributo. Assopanificatori - evidenzia Mariani - condivide gli auspici contenuti nell'indizione dell'anno santo dedicato alla Misericordia e partecipa all'evento sacro per sottolineare il valore della produzione, di pane, legata a quelli della cristianità. Offrire questo alimento simbolo ai pellegrini, significa dare loro sollievo e, un po', invitarli alle nostre tavole. Oltre al fatto di non secondaria importanza di rinnovare l'impegno dell'Associazione sul fronte del contrasto alla lotta alle nuove povertà e al contenimento degli sprechi alimentari". "La Chiesa di Modena-Nonantola - afferma mons. Giuliano Gazzetti, Vicario generale della Diocesi - elogia l'iniziativa di Assopanificatori sostenuta e diffusa da Confesercenti anche dal nostro territorio. Lo considera un importante segnale di condivisione dei valori dell'Anno Giubilare e ringrazia i 13 panificatori della provincia che hanno scelto di aderire, offrendo ai pellegrini i loro prodotti". "I panettieri modenesi - sostiene il Sindaco di Modena Gian Carlo Muzzarelli - che parteciperanno al progetto di Assopanificatori Confesercenti, daranno il loro contributo ad un'importante iniziativa nell'ambito del Giubileo della Misericordia. Modena è una città con una rilevante tradizione solidale e agricola/rurale, in cui il pane significa sostentamento ed accoglienza. Il pane, del resto, oltre a questo valore e significato, è anche un prodotto tra i più importanti dell'artigianato agroalimentare, e la nostra città è in prima fila anche in questo campo." Il progetto. L'iniziativa, organizzata da Fiesa Assopanificatori Nazionale, nell'ambito delle attività del 'Giubileo

della misericordia', è dedicata all' alimento simbolo e sacro della cristianità, il pane. Col fine, di offrire a titolo gratuito pane e prodotti da forno delle diverse regioni d' Italia, ai pellegrini che giungono a Roma, nel periodo che va dal 13 al 18 giugno 2016. Il progetto ha selezionato 7 regioni tra cui l' Emilia Romagna, con le province di Modena e Ferrara. Tredici i panificatori modenesi di Confesercenti che hanno dato la loro adesione: Casa del Pane di Bernaroli Roberto & C., Dolce e Salato di N. Gallerani & C., Forno Graziella di Stancari Grazia & C., Forno Pasticceria di Fabbri Daniele & C., Forno Piazzini di Piazzini Giuseppe e Sofia, da Finale Emilia; Forno Pasticceria Briciola di Durante Maria e Forno di Gallone Filippo di Modena; Forno Bonucchi di Bonucchi Otello, Spilamberto; Forno Borelli di Borelli Paolo e Maurizio, Soliera; Panificio Mirandolese di Scali Roberta & C., Mirandola; Pirrone Basilio Claudio & C., Marano sul Panaro; Reggianini Silvano, Nonantola; Venturalli Maria Grazia, Castelvetro. I prodotti, contenuti in appositi sacchetti con i loghi identificativi dell' iniziativa saranno nella tipologia e nella forma adatta per essere consumati durante il cammino.



Il "Pane del Giubileo" anche a Pesaro

Iniziativa Fiesa Confesercenti il 16 e 19 giugno



Fiesa Assopanificatori, l'associazione dei panificatori e pasticceri aderenti alla Confesercenti, nell'ambito delle attività che si terranno in occasione del Giubileo della Misericordia, promuove anche a Pesaro l'iniziativa "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" realizzata in collaborazione con Panificio Pagnoni, Arcidiocesi di Pesaro, Comune di Pesaro, Banca Marche, Fimcost e Molino Mariani. Prevista domenica 19 giugno la distribuzione, gratuita o a libera offerta, di oltre mille confezioni di pane nel piazzale antistante il Duomo di Pesaro e la chiesa di Villa San Martino, in

concomitanza con gli orari delle funzioni religiose.

Il ricavato delle offerte volontarie, alle quali si aggiungeranno quelle che fino al 31 dicembre sono raccolte dal Duomo di Pesaro e attraverso apposite scatole dislocate in numerosi punti vendita della città, sarà destinato all'opera di carità voluta da Papa Francesco per la costruzione di una scuola agraria in Burkina Faso. L'evento viene anticipato, nella mattinata di giovedì 16 giugno, dalla festa "Oratorinsieme": Fiesa Confesercenti e Panificio Pagnoni predisporranno sul sagrato del Duomo la distribuzione del 'Pane del Giubileo' alle migliaia di giovani delle parrocchie pesaresi. Nelle due giornate è prevista la distribuzione di 5 quintali di pane.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CITYRUMORS.it
ABRUZZO

Giubileo, pane abruzzese donato gratuitamente ai pellegrini



Pescara. “Dacci oggi il nostro pane quotidiano”. E’ il nome del progetto, a cui aderiscono anche i panificatori abruzzesi, finalizzato a distribuire il pane ai pellegrini che raggiungono piazza San Pietro, a Roma, nell’ambito del Giubileo della Misericordia.

L’iniziativa, in programma giovedì, è della Fiesa Assopanificatori Confesercenti, come ha annunciato questa mattina il presidente del Consiglio regionale d’Abruzzo Giuseppe Di Pangrazio, affiancato dal presidente di Fiesa Assopanificatori, Vincenslao Ruccolo, dal direttore Angelo Pellegrini e dal presidente regionale di Confesercenti Daniele Erasmi.

“I panificatori, ha spiegato Di Pangrazio, saranno nella Città del Vaticano a distribuire circa 5 quintali di pane ai pellegrini”. Di Pangrazio ha fatto notare il senso della giornata, promossa nell’ambito “del Giubileo che guarda agli ultimi della terra” e ha parlato di questa iniziativa come di “un giorno di festa per tutti, perchè quando sulla tavola c’è il pane è un giorno lieto. Il senso è quello di donare agli altri, inginocchiarsi davanti agli ultimi”.

Il presidente del Consiglio ha anche ricordato che in Abruzzo ci sono 800 panificatori e 4000 addetti al settore e “questa è la Regione, unica in Italia, che ha approvato una legge, il 24 maggio, che prevede la qualifica di panificatore”.

I rappresentanti della Confesercenti hanno commentato che “il pane è un alimento naturale, punto di riferimento di eccellenza della tradizione artigiana in Abruzzo” e “per questa occasione è stato scelto un pane antichissimo, con una farina di tipo semintegrale, un prodotto salutistico che segna il ritorno alle origini”.

Il 16 giugno verranno distribuiti gratuitamente a Roma cinque quintali di pane d’Abruzzo. Più precisamente, il punto di distribuzione sarà collocato in Largo Giovanni XXIII, sotto il colonnato di fronte alla Basilica di S. Pietro.

La presidenza del Consiglio regionale è stata uno dei promotori principali di questa iniziativa che, come ha ricordato il Presidente Di Pangrazio nel corso della conferenza stampa, valorizza gli 800 panifici attivi in Abruzzo e i circa 4000 addetti.

Il prossimo 16 giugno, insieme ad altre cinque regioni italiane, l’Abruzzo sarà quindi presente a San Pietro con il “Pane abruzzese a lievitazione naturale”, prodotto in “Pagnottina” da 250 grammi. Il presidente di Fiesa Assopanificatori, Vincenslao Ruccolo- che ha progettato e organizzato l’iniziativa- ha spiegato “che i pani saranno distribuiti a titolo gratuito e interi, in modo che i pellegrini possano spezzarlo per dividerlo, rievocando così un gesto profondamente legato alla cristianità”.

LA STAMPA

Giubileo, da domani i panificatori Confesercenti in piazza per donare il pane ai pellegrini

La distribuzione gratuita di 5 quintali al giorno sarà in largo Giovanni XXIII a Roma



Fiesa Assopanificatori, l'associazione dei panificatori e pasticceri aderenti alla Confesercenti, in occasione del Giubileo della Misericordia, ha organizzato l'iniziativa «Dacci oggi il nostro pane quotidiano», che vedrà la distribuzione gratuita di pane italiano ai pellegrini, in largo Giovanni XXIII a Roma, in un «villaggio del pane», allestito nella piazza in prossimità del «Gazebo della Misericordia». L'inaugurazione dell'iniziativa è fissata per martedì 14 giugno alle 11.

È confermata la presenza di monsignor Rino Fisichella, presidente del Pontificio Consiglio per la Promozione della nuova Evangelizzazione, di Giuseppe Romanini, membro della commissione agricoltura della Camera dei Deputati e promotore dell'iniziativa legislativa di tutela del pane fresco, del presidente di Confesercenti nazionale Massimo Vivoli, del presidente di Confesercenti Roma Valter Giammaria, del presidente di Confesercenti Lazio Alberta Parissi, e del presidente di Fiesa-Assopanificatori Davide Trombini.

Prevista inoltre la partecipazione di parlamentari, esponenti della Camera di Commercio, della società civile e militare.

L'iniziativa coinvolgerà oltre 50 imprese della panificazione, provenienti da diverse regioni italiane (tra cui Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata e Calabria) che distribuiranno ai pellegrini 5 quintali di pane al giorno, e si concluderà sabato 18 con la partecipazione dei panificatori Fiesa all'udienza papale, dove una delegazione consegnerà al Santo Padre una copia della Madonna del Crivelli. Il ricavato delle offerte libere che i pellegrini vorranno

lasciare sarà destinato all'opera di carità di papa Francesco per il Giubileo della Misericordia, consistente nella costruzione di una scuola di Agraria nel Burkina Faso.

SASSUOLO2000.it
QUOTIDIANO ONLINE

Il pane dei panificatori modenesi per i pellegrini del Giubileo

14 Giu 2016 - 174 letture //



Anche il pane prodotto sul territorio modenese, sarà donato ai pellegrini giunti a Roma da tutto il mondo, in occasione del 'Giubileo della Misericordia' indetto dal Santo Padre. E questo grazie alla bella iniziativa di Assopanificatori Fiesa Confesercenti, 'Dacci oggi il nostro pane quotidiano'. "La nostra provincia era tra quelle selezionate per questo progetto promosso a livello nazionale. E sono stati quasi una quindicina i panificatori locali associati a Confesercenti che hanno deciso di aderire, offrendo così sostegno e conforto ai pellegrini", spiega Daniele Mariani, presidente di FIESA Modena, aggiungendo che il pane, prodotto e confezionato stamani, giungerà domattina nella

Capitale. E, dopo la benedizione, presso Castel Sant'Angelo verrà distribuito gratuitamente a tutti quei pellegrini che ne faranno richiesta.

“Anzitutto un ringraziamento particolare ai panificatori modenesi che hanno deciso di dare il loro contributo. Assopanificatori – evidenza Mariani – condivide gli auspici contenuti nell'indizione dell'anno santo dedicato alla Misericordia e partecipa all'evento sacro per sottolineare il valore della produzione, di pane, legata a quelli della cristianità. Offrire questo alimento simbolo ai pellegrini, significa dare loro sollievo e, un po', invitarli alle nostre tavole. Oltre al fatto di non secondaria importanza di rinnovare l'impegno dell'Associazione sul fronte del contrasto alla lotta alle nuove povertà e al contenimento degli sprechi alimentari”.

“La Chiesa di Modena-Nonantola – afferma mons. Giuliano Gazzetti, Vicario generale della Diocesi – elogia l'iniziativa di Assopanificatori sostenuta e diffusa da Confesercenti anche dal nostro territorio. Lo considera un importante segnale di condivisione dei valori dell'Anno Giubilare e ringrazia i 13 panificatori della provincia che hanno scelto di aderire, offrendo ai pellegrini i loro prodotti”.

“I panettieri modenesi – sostiene il Sindaco di Modena Gian Carlo Muzzarelli – che parteciperanno al progetto di Assopanificatori Confesercenti, daranno il loro contributo ad un'importante iniziativa nell'ambito del Giubileo della Misericordia. Modena è una città con una rilevante tradizione solidale e agricola/rurale, in cui il pane significa sostentamento ed accoglienza. Il pane, del resto, oltre a questo valore e significato, è anche un prodotto tra i più importanti dell'artigianato agroalimentare, e la nostra città è in prima fila anche in questo campo.”

Il progetto. L'iniziativa, organizzata da Fiesa Assopanificatori Nazionale, nell'ambito delle attività del 'Giubileo della misericordia', è dedicata all'alimento simbolo e sacro della cristianità, il pane. Col fine, di offrire a titolo gratuito pane e prodotti da forno delle diverse regioni d'Italia, ai pellegrini che giungono a Roma, nel periodo che va dal 13 al 18 giugno 2016. Il progetto ha selezionato 7 regioni tra cui l'Emilia Romagna, con le province di Modena e Ferrara. Tredici i panificatori modenesi di Confesercenti che hanno dato la loro adesione: Casa del Pane di Bernaroli Roberto & C., Dolce e Salato di N. Gallerani & C., Forno Graziella di Stancari Grazia & C., Forno Pasticceria di Fabbri Daniele & C., Forno Piazzi di Piazzi Giuseppe e Sofia, da Finale Emilia; Forno Pasticceria Briciola di Durante Maria e Forno di Gallone Filippo di Modena; Forno Bonucchi di Bonucchi Otello, Spilamberto; Forno Borelli di Borelli Paolo e Maurizio, Soliera; Panificio Mirandolese di Scali Roberta & C., Mirandola; Pirrone Basilio Claudio & C., Marano sul Panaro; Reggianini Silvano, Nonantola; Venturalli Maria Grazia, Castelvetro. I prodotti, contenuti in appositi sacchetti con i loghi identificativi dell'iniziativa saranno nella tipologia e nella forma adatta per essere consumati durante il cammino.