

Rassegna Stampa

“Dacci oggi il nostro pane quotidiano”

16 Giugno 2016



Il pane ferrarese per i poveri del Papa

SOLIDARIETÀ INIZIATIVA A CURA DI CONFESERCENTI

Il pane ferrarese per i poveri del Papa

IL PANE DI FERRARA per i poveri del mondo. Fiesa Assopanificatori, l'associazione dei panificatori e pasticceri aderenti alla Confesercenti, nell'ambito delle attività che si terranno nel Giubileo della Misericordia indetto dal Santo Padre, ha organizzato l'iniziativa 'Dacci oggi il nostro pane quotidiano', che vedrà la distribuzione di pane italiano ai pellegrini, in largo Giovanni XXIII a Roma, in un Villaggio del pane, allestito in diversi gazebo nella piazza. La manifestazione è dedicata all'alimento simbolo della cristianità. Il ricavato delle offerte 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. Per il direttore di Confesercenti Ferrara Alessandro Osti «se il pane e la sua storia hanno un grande valore per l'umanità, la sua produzione rappresenta, particolarmente per il nostro territorio, un punto di riferimento tra i più qualificati per ricchezza e genuinità del prodotto».

Distribuito il pane del Giubileo

di LUIGI DIOTALEVI

16 giugno 2016 - 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 oggi, 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 Fabbrini, 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. di LUIGI DIOTALEVI.

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...

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), Vincenslao 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.

Pane modenese per il Giubileo

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».

Radio Vaticana

Link al servizio:

http://it.radiovaticana.va/news/2016/06/14/pane_ai_pellegrini_mons_fischella_solidariet%C3%A0_ai_poveri/1237128



IL PANE DI MODENA PER I PELLEGRINI DEL GIUBILEO

'Dacci oggi il nostro pane quotidiano' è l'iniziativa alla quale hanno partecipato anche alcuni panifici modenesi. Dalla nostra provincia sono stati fatti inviati in Vaticano oltre 2 quintali e mezzo di prodotto

15 Giugno 2016

Un panino a pellegrino: è quanto donato dai forni e panifici di tutta Italia, aderenti a Confesercenti, che hanno partecipato all'iniziativa "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" rivolta alle tante persone che in questi giorni si recano a Roma per il Giubileo della Misericordia. Un progetto al quale hanno preso parte anche una quindicina di forni di Modena e provincia.

Dalla nostra provincia sono stati fatti inviati a Castel Sant'Angelo, poi distribuiti, oltre 2 quintali e mezzo. 20 kg, che corrispondono a circa 400 panini, sono stati sfornati dalla panificio Gallone di via Ganaceto a Modena.

L'iniziativa ha avuto anche il plauso della diocesi di Modena e Nonantola che parla di un importante segnale di condivisione dei valori giubilari con un prodotto che da sempre ha contribuito al sostentamento delle persone. Un alimento che negli anni ha subito una flessione nelle vendite ma che con il tempo, pur mantenendo immutati gli ingredienti principali si è trasformato adeguandosi alle evoluzioni del mercato.

Intervista a Michael Gallone, Forno Gallone Filippo

Il link al servizio

<http://www.tvqui.it/video/home/139153/IL-PANE-DI-MODENA-PER-I.html>

Night and Day News **ABRUZZOLIVE**

Dacci oggi il nostro pane quotidiano', pane abruzzese per i pellegrini del Giubileo



L'Aquila. Stamane nella sede pescarese del Consiglio regionale dell'Abruzzo il Presidente Giuseppe Di Pangrazio, il presidente regionale FIESA Vincelsao Ruccolo, il presidente regionale di Confesercenti Daniele Erasmì e il direttore FIESA Angelo Pellegrini, hanno illustrato i dettagli del progetto dal titolo "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". 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 Vinceslao 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". "FIESA si impegna a seguire attentamente la valorizzazione di questo prodotto – ha continuato – cercando di far in modo che, anche grazie alla Legge regionale di recente approvata e alle direttive Europee, si possano certificare i preziosissimi grani d'Abruzzo che vengono coltivati oltre i 400 metri di altitudine che rappresentano un'eccellenza italiana".

la Nuova Ferrara

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...



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.

15 giugno 2016



Pane abruzzese ai pellegrini del Giubileo

SULMONA - Stamane nella sede pescarese del Consiglio regionale dell'Abruzzo il Presidente **Giuseppe Di Pangrazio**, il presidente regionale FIESA **Vincenzo Rucolo**, il presidente regionale di Confesercenti **Daniele Erasmi** e il direttore FIESA **Angelo Pellegrino**, hanno illustrato i dettagli del progetto dal titolo "**Dacci oggi il nostro pane quotidiano**".

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 Vincenzo Rucolo - 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 Rucolo - 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". "FIESA si impegna a seguire attentamente la valorizzazione di questo prodotto - ha continuato - cercando di far in modo che, anche grazie alla Legge regionale di recente approvata e alle direttive Europee, si possano certificare i preziosissimi grani d'Abruzzo che vengono coltivati oltre i 400 metri di altitudine che rappresentano un'eccellenza Italiana".