

La guerra del pane

60 kg

• La media annua pro capite del pane consumato dai marchigiani. Una media che si è andata abbassando di anno in anno. Complice anche la moda delle diete proteiche che mettono al bando i carboidrati.

-40%

• La perdita di affari stimata da Assopannificatori nelle Marche. La vendita del pane fresco ha subito un crollo verticale a causa dei prodotti congelati e precotti che abbassano anche il costo al dettaglio del pane.

1,5-6 euro

• Il costo al kg del pane nelle Marche varia a seconda delle tipologie e delle specialità da banco. Che sia pane di Chiaserra, il filone casereccio, il pane di farro o a lievitazione naturale.

Fresco o congelato? Il braccio di ferro si decide in Regione

Nelle Marche si scatena la battaglia a difesa della filiera La proposta di legge in bilico sull'etichetta trasparente

Non è tutto pane fresco quello che viene sfornato. Può essere precotto e congelato, addirittura conservato: eppure all'apparenza sembra esattamente identico a quello venduto nei panifici marchigiani. Il paragone però fa scattare da sempre l'immediata reazione dei fornai che, negli anni - proprio a causa di questa strana commissione -, hanno visto scendere le vendite in negozio del 40% e proprio per cercare di arginare un'emorragia di vendita quasi cronica, è iniziata da Pesaro la battaglia più ostinata per difendere la filiera e dare maggiori garanzie al consumatore.

Il pressing

Le richieste di Assopannificatori sono arrivate sul tavolo della giunta regionale durante un incontro con l'assessore Manuela Bora e si sono tradotte in una proposta di legge attualmente al vaglio della seconda commissione: giovedì prossimo

Ci sono prodotti che arrivano anche dalla Spagna e dalla Romania

Il presidente Gino Traversini e i consiglieri commissari ascolteranno il parere delle associazioni dei consumatori, primo passo dopo il pressing dei panificatori durato quasi un anno. In sostanza la proposta di

Le nuove indicazioni

La modalita
Pane fresco
 in vendita entro la giornata in cui è stato prodotto

Pane conservato
 in vendita confezionato con l'indicazione del luogo di origine dell'impasto e del prodotto

Prodotto intermedio di panificazione
 in vendita con le disposizioni europee e statali e le modalità di conservazione e di utilizzo

Vieta
 Utilizzare la denominazione di pane fresco per identificare prodotti che si differenziano da quelli indicati dalla normativa statale vigente



legge garantisce un sistema di etichettatura trasparente che «prescrivendo indicazioni chiare e precise sull'origine e sulle modalità di preparazione del prodotto, rende più efficaci le informazioni a disposizione del consumatore, indirizzandolo verso scelte di acquisto consapevoli». Dunque nella

nuova etichetta dovrà essere esplicitato il tipo di pane che si va ad acquistare, identificando e rendendo chiara ai consumatori la produzione, con la distinzione netta tra pane derivante da prodotti congelati e

pane fresco.

Il distinguo

«Distinzione che - spiega il vicepresidente nazionale Assopannificatori Benvenuto Pagnoni - al momento, non è sottoposta ad alcuna disciplina». La differenza sta anche nelle farine utilizzate per i prodotti: per esempio i semilavorati - pane precotto o congelato - può arrivare sulle nostre tavole facendo il giro dalla Francia, dalla Spagna o dalla Romania. Viaggi di migliaia di chilometri che giustificano anche il prezzo molto abbordabile di una baguette o di una pagnotta che di fresca ha solo la cottura.

Maria Teresa Bianciardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE INTERVISTE

Varagona: «Iter da velocizzare per garantire i consumatori»

Francesco Varagona, presidente Adiconsum Marche, giovedì sarete in Regione per la proposta di legge.

«Sarà un incontro interessante con tutti i rappresentanti dei consumatori e valuteremo i contenuti della Pdl».



Francesco Varagona

A freddo che cosa ne pensa?

«Che è una buona iniziativa e che bisogna velocizzare l'iter per rendere i consumatori consapevoli circa il prodotto che vanno ad acquistare». C'è ancora molto da

lavorare sulla sicurezza alimentare e la guida all'acquisto?

«Esistono norme statali ed europee ma è indubbio che un intervento della Regione per esempio sulla distinzione delle varie tipologie di pane, contribuisce a chiarire ulteriormente aspetti che potrebbero ingannare gli acquirenti».

Quindi farete pressing a Palazzo?

«Ci consulteremo con le altre associazioni ma è chiaro che prima si approva la norma prima si andrà a recuperare un gap».

mtb

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pagnoni: «Senza certezze i fornai sono a rischio di estinzione»

Benvenuto Pagnoni, vice presidente nazionale di Assopannificatori Confescenti,

rispolveriamo il dente: chi ha il pane non ha i denti. «E' qui nelle Marche abbiamo una storia e una tradizione che non può essere perduta. Dobbiamo preservare la filiera con etichette trasparenti». In Emilia Romagna l'hanno già fatto.

«Adesso anche noi abbiamo una proposta di legge, senza intoppi potrebbe essere approvata entro l'estate». Lei ha fatto del suo panificio un'azienda familiare. **Quando pensa al pane congelato?**

«Per carità, non contesto il prodotto. Ma come per il pesce esiste una distinzione al momento dell'acquisto, anche sul pane bisogna essere chiari».



Benvenuto Pagnoni

Il pane congelato si mantiene anche due anni in freezer, quello fresco viene impastato, cotto e portato in negozio. **Quant'è dura trovare aspiranti fornai tra i giovani?**

«Ci vuole tanta passione e dedizione, altrimenti non è facile adattarsi ai nostri orari di lavoro».

mtb

© RIPRODUZIONE RISERVATA