



# ABRUZZO ECONOMIA

**N. 14 (maggio/giugno 2019) di Abruzzo Economia**

In questo numero:

Intervista di **Jolanda Ferrara** a **Vincenzo Rucolo**, Vice Presidente Assopanificatori Confesercenti, e ad **Angelo Pellegrino**, Direttore Fiesa Regionale d'Abruzzo.

## **IL BUONO DI UNA FETTA DI PANE ABRUZZESE. E COSÌ SIA**

*Sicurezza alimentare, garanzia per il consumatore, posti di lavoro ai giovani: "Ripartiamo dal pane", la rivoluzione bianca che profuma di buono e risolve le sorti di un settore in crisi.*

Buono, sano, sacro, quotidiano, necessario come solo il pane può essere, da sempre è stato e sarà. Un pane fragrante di forno in dono a tutti al termine di ogni incontro, convegno o momento di ricreazione organizzato dai maestri artigiani di Fiesa Assopanificatori Confesercenti d'Abruzzo protagonisti di una nuova stagione in difesa dell'arte del fornaio, dell'eccellenza dei pani tradizionali tipici regionali, in definitiva del modello alimentare mediterraneo e del vero "Made in Italy". Pane e olio, pane e pomodoro, pane e così sia. Un gesto di fratellanza e un atto politico. Una sfida ai moderni stili di vita irretiti di falsi messaggi commerciali ...

(Di seguito l'intervista completa)

**POTETE TROVARE LA RIVISTA IN TUTTE LE EDICOLE.**

# IL BUONO DI UNA FETTA DI PANE ABRUZZESE. E COSÌ SIA

*Sicurezza alimentare, garanzia per il consumatore, posti di lavoro ai giovani: “Ripartiamo dal pane”, la rivoluzione bianca che profuma di buono e risolve le sorti di un settore in crisi*



Di **Jolanda Ferrara**

TEMPI DI LETTURA  
3'20"

**B**uono, sano, sacro, quotidiano, necessario come solo il pane può essere, da sempre è stato e sarà. Un pane fragrante di forno in dono a tutti al termine di ogni incontro, convegno o momento di ricreazione organizzato dai maestri artigiani di **Fiesa Assopanificatori Confesercenti d'Abruzzo** protagonisti di una nuova stagione in difesa dell'arte del fornaio, dell'eccellenza dei pani tradizionali tipici regionali, in definitiva del modello alimentare mediterraneo e del vero "Made in Italy". Pane e olio, pane e pomodoro, pane e così sia. Un gesto di fratellanza e un atto politico. Una sfida ai moderni stili di vita irretiti da falsi messaggi commerciali. All'inesorabile calo dei consumi di pane artigianale di filiera nostrana. Alla sleale, artificiosa concorrenza della grande distribuzione che dispensa a tutte le ore anche di domenica pane "caldo", baguette e pagnotte precotte, congelate, importate dall'Est Europa e a prezzi più bassi. Una sfida, e questa è ancor più grave,

all'obesità infantile che proprio in Abruzzo pare detenga l'allarmante primato nazionale. Un gesto potente quel dono di pane, che chiede attenzione e rispetto. Una rivoluzione bianca che profuma di buono, pulito e giusto.

*Abruzzo Economia* ne ha ragionato con **Vincenzo Ruccolo**, maestro fornaio di San Vito Chietino, figlio d'arte (ha iniziato da bambino negli anni '70 seguendo l'esempio del padre nel forno di Casacalenda, in Molise), oggi figura leader nella Fiesa nazionale e vice presidente di Assopanificatori. E con **Angelo Pellegrino**, direttore regionale dell'associazione nonché direttore dell'**Officina dei Sapori**, la scuola di formazione nei mestieri del settore alimentare avviata nel 2007 a Sulmona, in procinto di aprire la nuova sede a Pratola Peligna e in animo di ramificarsi nel centro sud e isole.

**Ruccolo, cosa minaccia l'orizzonte dell'arte bianca?**

«Negli ultimi anni il consumo di pane fresco è sceso a picco: 70 gr pro capite al giorno contro i 185-190 nel 2003-4 e i 250 gr a testa di trent'anni fa. Colpa di snack, merendine e sostituti industriali del pane fresco messo ingiustamente sotto accusa tra le cause principali della tendenza a ingrassare e all'origine delle patologie da benessere. In realtà lo stile di vita sedentario insieme a modelli alimentari sbagliati e alla scarsa informazione sono responsabili dell'obesità diffusa nella popolazione. È paradossale che proprio l'Abruzzo, tra le regioni italiane, abbia il record negativo quando in realtà il nostro è un pane di ottima qualità e straordinariamente diverso da paese a paese dal mare alla montagna. Fare il pane è un'arte tramandata nel tempo che si rinnova quotidianamente, il pane non è tutto uguale e non ha mai fatto male, è ricco di nutrienti ed è componente imprescindibile della piramide nutrizionale. Lo confermano gli esperti della nutrizione che sono al nostro fianco in questa battaglia».

#### **Identità e orgoglio da difendere: quali altre criticità?**

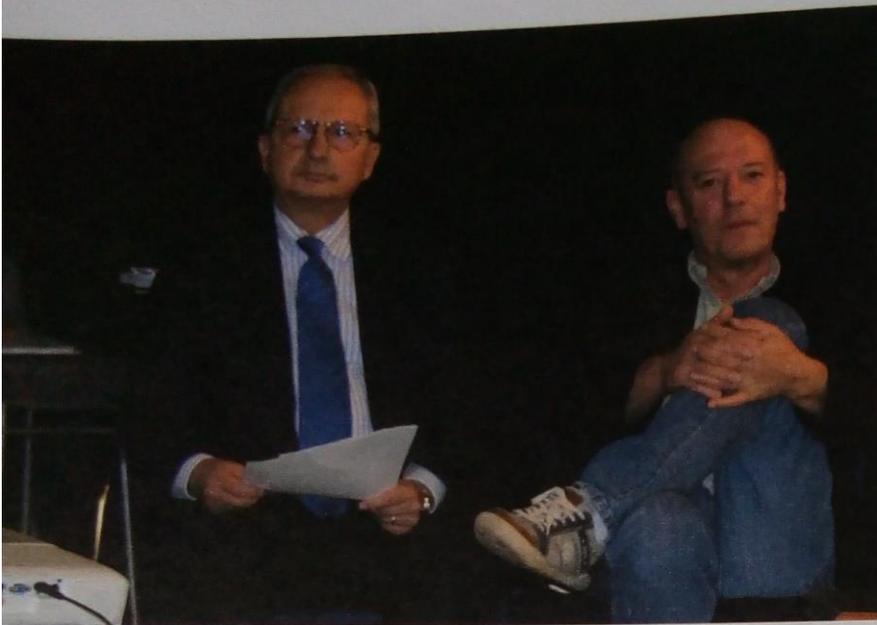
«L'abusivismo, la liberalizzazione spietata senza regole né professionalità, autorizzazioni concesse agli agriturismi riguardo la possibilità di panificare, ricette che girano senza controllo sui social. La nostra associazione si batte per la riqualificazione professionale del settore con un percorso obbligatorio di formazione come già avviene in altri Paesi europei. Significa sicurezza alimentare, garanzia per il consumatore, stare dentro il sistema produttivo senza improvvisazioni, dare posti di lavoro ai giovani, risolvere le sorti di un settore in crisi. Se prima bastava impastare un pò di farina con acqua e lievito, oggi ci vuole ben altro: eccellenza vuole eccellenza».

#### **Con il progetto "Guadagnare Salute" il Ministero ha sposato la causa per cui con la Fiesa vi state battendo, qual è il punto del discorso?**

«Insistere sul fatto che il pane abruzzese non fa male, anzi è più sicuro. Spiego meglio, in media nel pane tradizionale è contenuto 1.5% di sale, ben al di sotto della soglia raccomandata dall'UE del 1,8%. Quello che diamo in omaggio ai nostri appuntamenti è un pane mezzo sale a lievitazione naturale con soltanto l'1% di sale, un prodotto che esalta profumi di lieviti e farine, messo a punto con la Asl Lanciano-Vasto nel 2009 con un progetto dedicato».

**“ NEGLI ULTIMI ANNI IL CONSUMO DI PANE FRESCO È SCESO A PICCO: 70 GR PRO CAPITE AL GIORNO CONTRO I 185-190 NEL 2003-4 E I 250 GR A TESTA DI TRENT'ANNI FA. COLPA DI SNACK, MERENDINE E SOSTITUTI INDUSTRIALI DEL PANE FRESCO ”**





■ **Angelo Pellegrino**, direttore regionale dell'associazione nonché direttore dell'Officina dei Sapori con **Vincenzo Ruccolo**, vice presidente di Assopanificatori

**Pellegrino, quanto si riflette la crisi dei consumi di pane artigianale sull'occupazione del settore?**

«Premesso che le varie bufale sul pane rischiano di danneggiare un settore che offre lavoro a migliaia di addetti, in Abruzzo si contano circa mille aziende con cinque occupati in media per azienda, inquadri cioè contrattualizzati. Il dato nazionale riferisce di 130mila addetti al settore attualmente. Nonostante la regressione dei consumi, si rileva un tendenziale aumento di occupati del 2% anche in Abruzzo, secondo il piano di previsione 2018-2022. Questo perché i forni hanno differenziato la produzione introducendo pizzeria, pasticceria, caffetteria, un incentivo anche al consumo sul posto. Nei prossimi cinque anni si prevedono 21mila addetti in più a livello nazionale se questo tipo di consumo si attesterà stabilmente. Ma è necessaria la qualificazione professionale permanente, conoscere a fondo materie prime, varietà di pani e prodotti di panificazione, lieviti, cotture e tecnologie. Il mestiere di fornaio non si impara durante la lavorazione in laboratorio ma con percorsi di specializzazione e in autonomia, osservando le norme in vigore per la sicurezza

alimentare, l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti usati. Fondamentale è anche la disponibilità al lavoro notturno per quanto il settore sia in piena evoluzione e l'innovazione interrotta anche l'esigenza di un lavoro meno sacrificato».

**Insomma "Ripartiamo dal Pane", lo slogan dei vostri prossimi appuntamenti.**

«Proprio così, ripartiamo dal nostro pane quotidiano. L'Abruzzo è avanti nell'inquadramento del problema, c'è consapevolezza che la crescita della PMI rappresenti il volano del sistema locale, gli imprenditori appaiono consapevoli dell'importanza di un diverso modello alimentare, più sano e tracciabile, tradizionale, tipico. I giovani devono essere rieducati a mangiare partendo dal pane. Con il pane si utilizzano anche altri prodotti della tradizione mediterranea come l'olio e il pomodoro, non si tratta di mangiare di più ma mangiare meglio. Impensabile oggi tornare ai quantitativi pro capite di mezzo secolo fa, ma nei programmi studiati con il Miur e con il Ministero della Salute raccomandiamo ai nutrizionisti di inserire il pane per il mantenimento del peso. La scienza si dice favorevole: non c'è sana alimentazione senza pane. Con il supporto di medici della nutrizione, Fiesi e Confesercenti nazionale hanno sottoscritto un accordo con l'Università la Sapienza di Roma al fine di implementare il sistema formativo degli operatori del settore alimentare».

**Iniziative in arrivo?**

«Insieme alla Camera di Commercio Pescara- Chieti promuoviamo la colazione con prodotti da forno artigianali negli alberghi nella stagione estiva. Lanceremo il progetto del Pane Bio abruzzese certificato, compresi biscotti da colazione e panino da 60 gr per le mense e i turisti. È allo studio il Pane della Transumanza che rimetterà insieme tre regioni, Abruzzo Molise e Puglia legate da una cultura comune, la transumanza delle greggi, e da un pane unico espressione di tre tradizioni gastronomiche. Sarà disponibile in tutti i panifici, nella media e grande distribuzione e venduto anche online».

2019-06-13 17:54