

Relazione introduttiva del Vice Presidente Vincenzo Rucolo,
delegato per il mezzogiorno

Colleghe e colleghi panificatori buongiorno.

Buongiorno alle autorità che ci onorano della loro presenza.

Ma soprattutto buongiorno alla Città di Matera che ci ospita e ci accoglie con tutto il suo splendore storico, culturale e artistico.

Buongiorno a Matera, terra di Pane per parlare del Pane e la sua storia, perché oggi è di questo che Fiesca Assopanificatori Confesercenti intende parlare.

Nelle ultime settimane numerose sono state le iniziative sul pane da parte di associazioni culturali che hanno dato un ottimo contributo alla promozione e alla valorizzazione del prodotto coinvolgendo i consumatori, soprattutto i ragazzi nelle scuole.

A noi oggi spetta far presente l'importanza della panificazione sia nei piccoli che nei grandi centri. Perché il nostro ruolo è quello di salvaguardare la qualità dell'alimentazione con il lavoro dei forni artigiani che sfornano pane fresco tutti i giorni. Ripeto: sfornano "Pane fresco", NON "Pane caldo", "Pane congelato" o "Pane decongelato". Pane fresco, ATTENZIONE! Pane fresco!

Ma su questi aspetti rischerei di essere noioso e pesante. Mi fermerei a questo e parlare piuttosto solo di “CRISI DI SETTORE” e delle soluzioni che la nostra Associazione, ASSOPANIFICATORI appunto, ha proposto e va proponendo nei tavoli istituzionali: Senato, Camera, Governo e Regioni.

E allora iniziamo con i problemi della panificazione che in un decennio hanno messo in ginocchio un intero settore.

La “PANIFICAZIONE” è stata oggetto di un dibattito negativo per l’intera categoria dei Fornai; un dibattito che è servito a deviare l’attenzione su problemi più gravi per l’intero Paese.

Ai cittadini sono state fornite notizie false o distorte facendoci apparire degli “AFFAMATORI DI POPOLO”, come hanno sostenuto e, purtroppo, sostengono alcune Associazioni dei consumatori.

Ma la stessa negatività viene espressa anche da parte di Associazioni agricole che, non curandosi dei problemi degli agricoltori, si preoccupavano e si preoccupano più di parlare del “COSTO DEL PANE” piuttosto che delle “DINAMICHE DEI PREZZI” all’interno della FILIERA GRANO-PANE.

Che dire poi delle false e distorte informazioni di una parte del “SISTEMA SANITARIO NAZIONALE” che per anni ha stato

sconsigliato, e tuttora sconsiglia, il consumo del Pane perché secondo alcuni fa ingrassare.

Diciamo la verità: questi atteggiamenti sono stati utili alla promozione di linee industriali di prodotti dietetici; prodotti che, in fin dei conti, sono dannosi alla salute.

Dobbiamo dirlo con forza al mondo intero, care colleghe e cari colleghi! MAI NESSUNO È “MORTO DI PANE”. È falso e fuorviante dire che “il Pane fa ingrassare”, che “il Pane favorisce le malattie cardiovascolari”, che “il Pane provoca l’obesità”. Diciamolo chiaramente che a far male sono i “SOSTITUTI DEL PANE”; sono i cracker, gli snack, le patatine, le merendine, eccetera, eccetera, eccetera. Insomma, spuntini solitamente consumati per soddisfare temporaneamente la fame, ricchi di sale, semplicemente per soddisfare un piacere personale, senza sapere che chi li mangia potrebbe davvero avere problemi di salute.

Noi panificatori, invece, siamo stati sempre attenti alla qualità del prodotto e alla salute del consumatore, pur sostenendo spese notevoli; ma questo non ci ha fatto e non ci fa paura.

La cosa più sconcertante è che da circa 10 anni siamo in presenza di un vero attacco nei nostri confronti con la liberalizzazione imposta senza regole. A dire il vero gli imprenditori le proposte alternative le avevano; ma nessun Governo le ha mai fatte proprie,

tant'è che ancora oggi stiamo aspettando! Ma si continua ad ignorare l'IMPORTANZA DEL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE e del suo ruolo nel più ampio contesto del "SISTEMA ALIMENTARE". Come si continua a mortificare i fornai con le disparità derivanti dalla globalizzazione commerciale: l'Italia è il Paese con il tasso più alto di strutture commerciali della Grande distribuzione, rispetto agli altri Paesi europei, se non dell'intero pianeta. In queste catene commerciali arriva di tutto, anche il pane prodotto da altri Stati europei che hanno spese di produzione inferiori, con l'aggiunta di incentivi statali sull'esportazione. Questi prodotti vengono immessi sul mercato ricotti o rigenerati.

È vero anche che noi siamo stati avvantaggiati dal DECRETO LEGISLATIVO SUL PANE FRESCO. Ma la Grande distribuzione e sempre lì, ad offrire pane che stanno sfornando, oppure cuocendo, oppure rigenerando perché utilizzano prodotti precotti o congelati! Personalmente a questi signori non farei mettere la scritta "Pane".

Tutto ciò non basta, care colleghe, cari colleghi e gentili ospiti. Vogliamo parlare della disparità del sistema di tassazione che c'è in Italia? Questa è una vera tegola sulla testa dei fornai! Noi panificatori ci domandiamo perché un'azienda agricola per la

panificazione ha una tassazione che al massimo arriva al 20% con una contabilizzazione forfettaria, mentre noi fornai siamo costretti a tasse fino al 60% creando un vero divario e una concorrenza sleale elevata nei nostri confronti.

Vogliamo parlare dei rapporti commerciali con la Grande Distribuzione Organizzata? La GDO che noi forniamo e che ha sempre fatto valere il suo potere economico nei nostri confronti ci ha sempre imposto i suoi sistemi di pagamento delle forniture e la gestione del reso.

Se a volte noi ci lamentiamo e rappresentiamo le nostre preoccupazioni, le nostre difficoltà, da parte della politica la risposta che ancora oggi ci viene data è che “l’Europa fa i Regolamenti” e gli Stati membri devono recepirli. Ma chi ci governa ha il dovere di interpretare questi atti e gestirli a favore dei loro cittadini. E se qualcosa non va, ha il dovere di intervenire. Certo, questo non basta a mitigare l’impatto aziendale con i costi elevati sia delle materie prime che delle tecnologie di produzione che sono aumentati notevolmente. E non c’è modo di riequilibrare questa difficoltà: da molti anni noi piccoli imprenditori, quando i prezzi oscillano e si alzano e si abbassano senza controllo, non possiamo reagire allo stesso modo con il “PRODOTTO PANE” che oggi lo vendi ad un prezzo e domani, perché aumenta la

farina, o il metano, oppure l'energia elettrica o il costo del personale, possiamo aumentare il prezzo e poi fare lo stesso se questi costi scendono. Noi fornai siamo vicini nostri clienti e teniamo conto anche delle loro problematiche familiari.

Che angoscia fare i conti e notare cosa e quanto hanno perso i fornai negli ultimi 15 anni cosa! E pensare che questo non è accaduto ai nostri fornitori. Che tristezza notare che, per inspiegabili combinazioni, quando il prezzo del pane aumenta le Associazioni dei consumatori sono sempre pronte a interventi contro di noi! Non si rendono conto che così facendo stanno danneggiando un prodotto e un settore che dovrebbe far parte anche delle loro tradizioni e dovrebbero tutelarle. Ma, come si dice, è più facile avere consensi attaccando che tutelare, cosa molto diffusa oggi in Italia.

Mi dovete scusare se approfitto della vostra pazienza! Ma non posso fare a meno di aggiungere un riferimento all'abusivismo diffuso nei nostri territori: un altro macigno che da anni condiziona negativamente il nostro settore. Si potrebbe scrivere un libro su questo; pagine e pagine per spiegare il fatto di essere costretti a subire una concorrenza spietata senza poterci difenderci. Anche su questo dovremmo essere tutelati da chi ci governa. Invece cosa si fa? Ancora una volta con la scusa del

riequilibrio dei conti pubblici e con lo slogan secondo cui “tutti devono pagare per pagare meno tasse”, ci obbligano a mettere i POS per i pagamenti con Carte, favorendo ancora un’economia che oggi ha solo ridotto alla fame il popolo.

Proviamo a immaginare, tenuto conto del consumo del pane che è diminuito passando da 200 grammi circa di 30 anni fa ai 70 grammi di oggi, cosa deve fare una bottega che vende pane con una media giornaliera di spesa pro capite pari al massimo a 3 euro. In molti casi, per coppie di anziani, per il pane si spende in media 2 euro al giorno. Se parliamo di un territorio come il nostro Mezzogiorno forse spende anche meno. Chi ne trae vantaggio è l’abusivismo e il sistema bancario che tendono a svuotare il nostro portafoglio.

Spero che l’attuale Governo riveda il sistema di pagamento con “MONETA ELETTRONICA”. Si renda questo sistema facoltativo e utilizzabile per importi che vanno dai 50 euro in su, togliendo le commissioni bancarie. Certamente ci saranno categorie esenti da tale obbligo! Perché dico questo; perché si è visto che le tasse vi è chi le paga e chi no. Sorvegliati speciali saranno le cooperative, le aziende agricole e le aziende cosiddette “casalinghe”.

Il sistema politico italiano negli ultimi 20 anni ha fatto solo danni. Mai nessuno governo ha corretto i precedenti; anzi, era più facile

accusare ma non correggere e migliorare, perché questo è nel DNA di chi non fa niente! Scusate lo sfogo ma, ripeto, qui c'è da riscrivere la storia.

Fiesa Assopanificatori Nazionale ha lavorato per produrre un documento sullo STATO DI CRISI DELLA PANIFICAZIONE da presentare al Governo. La cosa sconcertante è che alcune Associazioni non hanno voluto accettare oppure confrontarsi per dividerlo. Solo Assipan Confcommercio lo ha fatto e insieme è stato inviato al Governo. Speriamo che presto inizi il confronto. Ripeto ad oggi siamo sfiduciati perché si parla troppo, di economia globale, industria, banche, di aumento di tasse; insomma SI PARLA SOLO DI PAGARE NON DI INCASSARE. Il documento presentato non fa altro che chiedere al Governo di aprire un tavolo di confronto con la categoria dei panificatori e dei collaboratori.

Fiesa Assopanificatori vuole il riconoscimento del LAVORO USURANTE DEL FORNAIO in funzione del lavoro notturno, continuativo e ripetitivo anche con la movimentazione di carichi pesanti, oltre che dell'incidenza delle malattie professionali con una lunga lista di patologie.

Inoltre, per la nostra Associazione è necessario RILANCIARE IL CONSUMO DEL PANE, perché si è arrivati a livelli

pericolosamente bassi: un'azienda non può sostenere più un impianto di pane con forni antichi e strutture vecchie in presenza di consumi così bassi e di costi elevati. È vero, i consumi sono cambiati, nessuno lo nega; ma sono cambiati anche i sistemi produttivi e le tecnologie. Se non accade, come si sta verificando, molti forni chiudono, e questo non possiamo permettercelo.

È necessario FAVORIRE LA FORMAZIONE CONTINUA e la manutenzione delle competenze affinché i nostri collaboratori possano avere un salario equo e meno tassato, perché il loro aiuto è importante e noi non ci tiriamo mai indietro ad ogni aumento e trattativa. Infatti, a breve ricomincia la trattativa sul rinnovo del Contratto degli addetti alla panificazione.

A tutto questo va aggiunta la necessità di una LEGGE NAZIONALE sul pane, che da troppo tempo è ferma in Parlamento, con regolamenti attuativi chiari e trasparenti anche per i consumatori. Questo sarebbe utile anche a riattivare l'attenzione sul pane in tutte le sue forme: ad oggi sono censiti circa 350 tipi di pane in Italia, oltre ai pani riconosciuti con DOP e IGP, come quello di Genzano, di Ferrara, di Altamura e di Matera. Ma il pane nel nostro Paese è talmente importante che ogni regione ha più di 300 pani, perché già tra comuni limitrofi cambiano le abitudini legate alle tradizioni. Insomma, il pane oltre

a generare economia può generare anche turismo enogastronomico e religioso e quindi non si possono svuotare i comuni di tale attività.

In attesa di una Legge Nazionale, molte regioni si sono dotate di norme locali sulla panificazione, alcune hanno introdotto l'OBBLIGO DELLA FORMAZIONE per l'acquisizione della QUALIFICA DI PANIFICATORE. E questo è davvero giusto perché non si può aprire un attività senza avere una conoscenza sui prodotti oppure sulla gestione aziendale.

Ad oggi in Italia nella Panificazione, e in tutto settore alimentare, vi è una grande confusione in funzione della sana alimentazione. È necessario introdurre l'EDUCAZIONE ALIMENTARE nelle scuole primarie, elementari e medie per una equilibrata cultura in merito capace di generare salute.

Non possiamo dimenticare un altro tassello del settore. Spesso sentiamo che gli agricoltori sono in crisi; i pastai dicono che il grano non basta. Ma noi cosa centriamo in tutto questo, dato che siamo vittime di un mercato che genera interessi per i grandi poteri? Perché non ci mettiamo insieme fornai e agricoltori e condividiamo dei progetti nostri progetti di filiera per generare ricchezza?

Carissime colleghe, carissimi colleghi e gentilissimi ospiti! Queste sono solo alcune considerazioni per il Settore della Panificazione che è cambiato. Il nostro obiettivo, l'obiettivo di Fiesa Assopanificatori Confesercenti, è di riportarlo al centro del tavolo necessario per **CONFRONTARSI, PROPORRE E VALORIZZARE IL PRODOTTO PANE** in un contesto di usi, tradizioni, qualità e sana alimentazione.

Potrei continuare per ore e ore, ma mi fermo qui e chiedo a tutti, consumatori, associazioni agricole, commercianti, eccetera, di sederci attorno un tavolo e iniziare a lavorare per le nostre imprese, rimettiamo in discussione i nostri valori, le nostre tipicità.

Uniti si può! Basta con le divisioni e con le disattenzioni.

BUON PANE A TUTTI!