



PANE **NOSTRUM** di **Rocco Lettieri**



ANNO XX agosto n. 232

RESISTE LA TRADIZIONE DEL **PANE** ARTIGIANALE .
IN ITALIA CI SONO ANCORA OLTRE 25.000 **PANETTERIE**
CHE **COPRONO** IL 92% DEL MERCATO NAZIONALE .

LA **PRODUZIONE** INDUSTRIALE DI **PANE** NON VA OLTRE L'8% CONTRO IL 35% DELLA GERMANIA

E IL 23% DELLA FRANCIA. PER IL PRESIDENTE DI ASSIPAN, ANTONIO SCLAVI :

“ANCHE IL **PANE**

E' DA **CONSIDERARE** UN **PRODOTTO** TIPICO E **COME** TALE **VA** **PROMOSSO**
E **VALORIZZATO**”.

pane

nostrum

In Italia resiste la tradizione del **pane** artigianale .
Sono oltre 25.000 le **panetterie** (ci supera solo la Francia a quota 34.500) e coprono una quota di mercato **pari** al 92%, mentre la **produzione industriale** si arresta all'8% del volume del mercato nazionale , contro l'80% della Gran Bretagna, il 56% dell'Olanda, il 35% della Germania e il 23% della Francia .

“Dobbiamo riconoscere il **pane** come alimento che identifica la **tradizione** italiana al **pari** degli altri prodotti di qualità del made in Italy, come **vino** e **olio** extravergine di oliva – dichiara il presidente dell' ASSIPAN aderente a Confcommercio .

– In tal senso **desideriamo** lavorare, iniziando una nuova politica di rispetto dei criteri di **produzione** e **commercializzazione** del **prodotto** nella filiera **tradizionale**. Il nostro impegno **deve ricadere** anche sulla scelta **degli ingredienti**, sulle modalità d'impasto, **cottura** e **conservazione** sino a rivolgere una **particolare cura** al **consumatore** e alla **formazione dell'addetto ai lavori**”.
E proprio ai 250 **pani** tipici italiani è dedicata la **manifestazione PANE NOSTRUM** , festa mondiale dei **pani italiani** e del Mediterraneo, che si tiene a **Senigallia (Ancona)** a **settembre**, da **diversi anni**.



Per tre giorni, il **centro storico** di **Senigallia** (intorno a **Piazza del Duca**) è una vera e **propria panetteria** a cielo aperto, con forni in **produzione**, da cui escono i **pani** della tradizione marchigiana, il **pane** biologico, i **pani** delle regioni italiane, oltre a quelli delle due città gemellate con **Senigallia** , che sono **Sens** (Francia) e **Lorrach** (Germania).



Il programma di **PANE NOSTRUM** prevede degustazioni, assaggi, abbinamenti con i prodotti tipici dell'agroalimentare marchigiano, la possibilità di acquistare i pani e – in esclusiva – la possibilità di gustare il primo “pane” della storia, quello dell'antica Mesopotamia, grazie ad un forno ricostruito secondo le tecniche dell'epoca .

Tema centrale di **PANE NOSTRUM** manifestazione promossa da Comune di **Senigallia**, provincia di Ancona e Camera di Commercio di Ancona, con il patrocinio della Confederazione Italiana Agricoltori e dell'Associazione Italiana **Panificatori** , ASSIPAN – è anche quello della sicurezza alimentare, cui viene dedicato un convegno nazionale che coinvolge tutta la filiera del pane : produttori , molini, panificatori , distribuzione commerciale e consumatori .

Lo scopo è quello di valorizzare e difendere il prodotto da forno artigianale , ma anche biologico.

La scelta del tema è sembrata naturale e conseguente ad un rilevamento della situazione del mercato italiano e internazionale che offre interessanti spunti di riflessione e dibattito .

Le tipologie di pane in Italia, come detto, sono oltre 250. Il primo riconoscimento Igp (Identificazione geografica protetta) arriva al pane di Genzano nel 1997. Altri aspiranti alla denominazione di origine, fra gli altri, sono la pagnotta di Lariano, il pane di Altamura, il pane toscano , la “coppia” ferrarese, il pane carasau di Sardegna, la “pizza romana” e il pane nero di Castelvetrano .

Il consumo pro capite di pane in Italia è di 70 kg all'anno, quarto posto in Europa dopo Germania, Austria e Danimarca (Aibi – Association internationale de la boulangerie industrielle, 2000).

Circa il 44% degli esercizi sono presenti al Sud, il 24% a Nord-Est, il 17% del Nord Ovest e il 15% nelle regioni del Centro (Infocamere, 1999). Insieme producono circa 3.600.000 tonnellate di pane (il 18% della produzione totale europea). Lo stock di imprese artigiane è aumentato dal 1998 al 1999 di 500 esercizi (+2%) concentrate soprattutto nelle regioni meridionali. Le imprese di tipo industriale sono circa 150 e crescono a ritmi più contenuti. Quindi la situazione italiana è molto differente da quella degli altri paesi europei. Facciamo alcuni esempi : 66 imprese panificatrici industriali britanniche coprono circa il 70% della produzione nazionale ; in Germania 170 imprese producono il 35% dell'offerta totale .



Il **prodotto surgelato** , **confezionato** , **presente** nei banchi frigo, che richiede una cottura domestica o da parte del punto vendita della moderna distribuzione, foodservice, è un esempio che ha largo impiego all'estero (es. Inghilterra, Irlanda, Danimarca e Svezia). Il fenomeno è in atto dai primi anni '80 .

Le difficoltà economiche delle famiglie, che ha **causato** mutamenti **profondi** della domanda, **hanno** **intaccato** gli equilibri del settore per quanto riguarda i canali di vendita tradizionali.

La ricerca di standard superiori di efficienza e di **organizzazione** più **moderna** **hanno** **rimodellato** il territorio e **hanno** **spostato** i flussi commerciali dai centri storici alle aree suburbane, dove sono sorti operatori della grande **distribuzione** .

La **globalizzazione** ha inoltre favorito l'apertura dei **mercati** a molte imprese dotate di maggiori mezzi economici e di maggiore cultura manageriale. Tecnologia e produttività su larga scala hanno causato la **riduzione** dei costi del **prodotto** industriale .

Il **mercato** italiano è **però** sensibile al fascino del **pane** artigianale e cotto al forno **tradizionale** . La **possibilità** di poter contare su un vasto assortimento di **prodotti** di qualità e gusto, alimenta ancora le fantasie gastronomiche **popolari**.

A testimoniare l'importanza delle giornate del **pane** a **Senigallia** intervengono anche le agenzie **P**er lo **sviluppo** agricolo delle sei regioni italiane coinvolte nell'**organizzazione** (oltre alle Marche, la Toscana, l'Umbria, il Lazio, l'**A**bruzzo e il Molise). Esse sono da tempo impegnate nella **realizzazione** di **iti** **N**erari turistici del **pane** e **intendono**, **insieme** a **parallele** richieste di riconoscimento della «Dop» e la «Igp» per i **propri** **prodotti** (secondo il Reg. CE 2081 del 1992) di **E**ndere i **pani** artigianali in Italia e **mantenerli** ad alti livelli di qualità .



una rotonda sul mare F. Bongusto



PaNe Nostrum

Grafica di **pa nino** La Terza . sponsor **pa nino** **teca** **pa** **gnotta**

... non di solo **pane** vive l'uomo... ma anche di **pane** **toni** , **pan** **na**... e di **pan** **orami**