

LA SANA ALIMENTAZIONE

Buongiorno a tutti e grazie Presidente ERASMI per aver dato inizio a questi tre giorni dedicati al re della tavola: il pane.

Queste giornate sono state fortemente desiderate dalle nostre associazioni e vedere che oggi sono realtà ci rende orgogliosi; ancor di più data la vostra partecipazione.

Eventi come questi sono necessari per riportare l'informazione sulla sana alimentazione sulla strada giusta, libera da pregiudizi e sciocchezze diffuse sui social.

Lascerò i dettagli ai nostri relatori esperti in materia di alimentazione; il mio intervento vuole essere invece un breve racconto della mia storia coniugata all'arte bianca, da ragazzo figlio di panificatori, a panificatore a mia volta e Presidente di Assopanificatori Fiesa Confesercenti.

L'anno scorso, insieme alla mia famiglia, abbiamo celebrato un traguardo importantissimo: 50 anni di attività della nostra panetteria. È passato un po' di tempo da quando questo bellissimo viaggio è iniziato, ma ancora oggi continuiamo ad essere artigiani e promotori dell'arte bianca.

Il mio mestiere, antico e nobile, richiede braccia e mani forti, passione, e tanto spirito di sacrificio per dar vita ad un alimento presente sulle nostre tavole da secoli, appunto, il pane.

Il profumo del pane appena sfornato ha accompagnato e accompagna tutt'oggi la mia vita. Sin da bambino, il pane è stato per la mia famiglia il vero re della tavola. Addirittura, ricordo con affetto che alle medicine si preferiva una bella fetta di *pane e olio*, alimenti dall'incredibile potere curativo. Questo rimedio, semplice

LA SANA ALIMENTAZIONE

e naturale, ha curato intere generazioni, dai miei nonni fino a quella delle mie figlie.

È per questo che oggi vogliamo contrastare chi denigra questo prodotto, frutto di notti insonni. Come mi hanno già sentito affermare, ribadisco anche qui che il pane non è soltanto un alimento. È storia, cultura, identità. È il risultato di saperi antichi tramandati, ma anche di innovazione, ricerca e capacità imprenditoriale. Perché per fare il pane ci vogliono conoscenza e pazienza tanto quanto acqua e farina. Esso è il frutto di una serie di trasformazioni biochimiche coordinate che comportano benefici ma anche criticità se prodotto o consumato male, come ogni altro alimento d'altronde... .

Un pane di qualità è un pane sano, fresco e a tal proposito condivido con piacere con voi la recente approvazione da parte del Senato del disegno di legge n.413, redatto grazie anche al lavoro della nostra Assopanificatori, che prevede e introduce elementi fondamentali di trasparenza per il consumatore, rafforza la tutela del Made in Italy e riconosce il ruolo centrale dei panifici nella filiera produttiva.

Il nostro Paese, l'Italia, è considerato una delle "patrie" storiche della panificazione mondiale per varietà di tipologie di pani che raccontano regioni, province, città e anche piccoli borghi, e tecniche di fermentazione...varie e diverse a discrezione della tradizione e che spero abbiate tempo di scoprirne una piccola parte questa domenica presso i Portici di corso Vittorio Emanuele, in piazza Duomo qui all'Aquila.

LA SANA ALIMENTAZIONE

Per darvi qualche numero, vi basti pensare che il nostro Paese conta oltre 25.000 imprese, è dominato per il 90% da microimprese artigiane, che garantiscono occupazione per circa 160.000 dipendenti, ed è focalizzato sulla produzione del pane fresco.

Proprio per questi numeri non c'è e non ci deve essere spazio per chi sostiene dicerie e falsi miti su questo alimento o addirittura l'eliminazione del medesimo dalla nostra alimentazione... (ad esempio che il pane faccia ingrassare o che fermenti nello stomaco quando è ancora caldo).

A sfatare questi miti, dopo i relatori vi verrà presentato e raccontato il pane della transumanza, a testimonianza di quanto siano vere e profonde le radici di questo nobile alimento.

In conclusione e in qualità di Presidente di Assopanificatori Fiesa Confesercenti non posso non portare alla vostra attenzione il nostro impegno quotidiano per avere leggi nazionali e regionali, adeguate ed utili alla salvaguardia del pane fresco e alla promozione e valorizzazione dello stesso come patrimonio culturale nazionale. A tal proposito ritengo doveroso ringraziare Alessandro Partigiani e Francesco Arena, vicepresidenti di Assopanificatori Fiesa Confesercenti e grandi esempi di militanza, in quanto sempre presenti ai tavoli nazionali per dare un contributo attivo, volto al raggiungimento dei nostri obiettivi.

Quello che oggi chiediamo a voi, è di aiutarci a restituire al pane la sua centralità nella vita di tutti i giorni. Facciamone il focolare della tavola, attorno al quale tutta la famiglia si riunisce con amore.

Vi ringrazio per l'attenzione e vi lascio all'ascolto dei nostri esperti.