

AL SARAL FOOD NUOVE FRONTIERE DELLA PANIFICAZIONE: IL BIOLOGICO ABRUZZESE

28 Febbraio 2019



PESCARA – Domenica 10 marzo, alle ore 10,00, in ambito Saral Food 2019, presso la sala convegni di Pescara Fiere, in Via Tirino n. 431, è in programma un convegno organizzato dalla Fiesa Assopanificatori Confesercenti su “Le nuove frontiere della panificazione”.

L’evento sarà l’occasione per comunicare e presentare il Progetto Biopan, Pane Biologico Abruzzese, che rientra nell’area delle attività dell’associazione di categoria, tendenti alla valorizzazione del pane abruzzese in un contesto di fiera intesa come struttura capace di offrire al consumatore prodotti derivanti dall’uso di materie prime controllate all’origine. I dirigenti di Fiesa Assopanificatori e gli imprenditori che hanno aderito al progetto, hanno previsto una concreta collaborazione con il Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro, dell’Istruzione, della Ricerca e dell’Università della Regione Abruzzo e l’Istituto di Certificazione Etica e Ambientale (Icea).

Il convegno – informa la Fiesa in una nota – vedrà impegnati numerosi personaggi che si

confronteranno sulla necessità di operare in modo teorico-pratico per la promozione a favore del settore della produzione di pane biologico. Ma la Fiesa Assopanificatori intende operare a favore del settore della produzione integrata e della produzione di prodotti Dop, Igp e Stg, con uno sguardo attento ai consumatori, in modo particolare agli utenti della ristorazione collettiva, in modo particolare per i bambini delle scuole materne ed elementari.

In sostanza, le nuove frontiere della panificazione impegneranno i forni artigianali per produrre un tipo di Pane biologico, sorretto dalle norme previste da un Disciplinare di produzione e da un Regolamento attuativo, rappresentare e promuovere anche mediante la partecipazione a fiere, manifestazioni varie, convegni ecc. il prodotto di riferimento, diffondere i principi ed i profili fondamentali che saranno alla base dei metodi di produzione praticati dai soci stessi, svolgere attività di formazione tecnica e professionale nell'interesse ed a vantaggio dei soci e dei consumatori ed elaborare standard di produzione riguardanti il Settore della Panificazione.

Su questo ambito si confronteranno studiosi, tecnici ed esperti del settore: **Vincenzo Ruccolo**, vice presidente nazionale di Assopanificatori; **Daniele Erasmi**, presidente di Confesercenti Abruzzo; **Attilio Di Sciascio**, presidente Ats Progetto Biopan; **Sandro Bucciarelli**, dirigente Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del lavoro, dell'Istruzione, della Ricerca e dell'Università della Regione Abruzzo; **Antonio Pacella**, medico nutrizionista; **Angelo Pellegrino**, direttore Fonsap, Fondo Assistenza Sanitaria Integrativa per i Lavoratori delle Aziende di Panificazione e Attività Affini. Le conclusioni del convegno sono affidate a **Lido Legnini**, vice presidente vicario della Camera di Commercio Chieti-Pescara.