IL PANE ABRUZZESE SI RACCONTA A MATERA, TRA CRISI E RINASCITA “PRONTI PER LA NUOVA ERA”

18 Novembre 2019

di Jolanda Ferrara

MATERA – Il pane si spezza con le mani, un gesto antico, sacro, che da sempre unisce. E racconta di una lunga storia, patrimonio comune dei popoli mediterranei, saperi, tradizioni, identità, bellezza. Un miracolo che si rinnova ogni giorno per mano dell’uomo, che chiede nuova attenzione, nuova fratellanza, difesa dalle moderne fuorvianti strategie di marketing che puntano a demonizzare il consumo di pane additato tra le cause principali di obesità e all’origine delle patologie da benessere ponendolo in “sleale” concorrenza con il pane “caldo” sfornato a tutte le ore nella grande distribuzione a prezzi inferiori.

“Di fresco quel pane non ha nulla, è un prodotto precotto e congelato importato dai paesi

dell’est europeo che certamente non racconta l’eccellenza del modello alimentare mediterraneo e del vero made in Italy”, tuona **Vinceslao Ruccolo**, piccolo artigiano del pane a San Vito Chietino (Chieti), figura leader nella Fiesa (Federazione degli esercenti dell’alimentazione) nazionale.

Ruccolo, cresciuto nel forno di famiglia a Casacalenda (Campobasso), è vice presidente di Assopanificatori e coordinatore della nascente rete di panettieri Fiesa Assopanificatori Mezzogiorno che riunisce artigiani di Abruzzo, Molise, Puglia, Lazio, Campania, Basilicata, Calabria e isole maggiori.

Una nuova invocata alleanza – che riconosce all’Abruzzo un ruolo strategico – per fare fronte comune, contrastare la cattiva informazione, rivitalizzare un settore straordinariamente identitario del comparto agroalimentare nazionale. È quanto si è ribadito a gran voce nella due giorni “I pani d’Italia-Il pane racconta la storia” organizzata a “Matera 2019” da Fiesa Assopanificatori Confesercenti con Ebipan.

Argomenti prioritari per la categoria e che saranno rilanciati con il sostegno di illustri relatori dai padiglioni del Lanciano Fiera per l’edizione numero 20 di Agroalimenta nel prossimo fine settimana, 22–24 novembre (*www.lancianofiera.it*).

Nella città dei Sassi, capitale europea della cultura per il 2019 e Città del Pane in virtù del profondo legame tra la storia del luogo e l’uomo, i maestri dell’arte bianca hanno voluto ribadire a gran voce di essere custodi di una ricchezza insostituibile, il pane quotidiano.

Un patrimonio di tutti che rischia di perdersi. Mettendo in ginocchio un settore vitale per la crescita del territorio sotto tutti i punti di vista, sociale, economico, culturale, turistico. Di fatto il consumo di pane artigianale di filiera nostrana è in picchiata: da 1 kg pro capite a inizio ‘900 a meno di cento grammi a testa dagli anni ‘80 a oggi, calo netto del 40% dettato dai diversi stili di vita, meno dispendiosi dal punto di vista energetico, più sedentari, ma anche dall’offerta molteplice di succedanei industriali del pane e prodotti da forno “per quanto non altrettanto semplici e salutari come una fetta di pane fatta ad arte, meglio ancora se condita con olio extravergine di oliva”, come rimarcato dai medici della nutrizione intervenuti al convegno organizzato nella due giorni a Matera “Il pane si racconta: tra crisi e rinascita”

“Circa la metà delle kilocalorie nella dieta di un individuo attivo deve provenire da carboidrati, fondamenta della dieta mediterranea. Ma nessuno segue questo principio, irretiti da altro genere di messaggi alimentari”, osserva **Loreto Gesualdo**, preside di Medicina all’Università di Bari. “Bisognerebbe tornare al pane e marmellata a colazione: pane di

qualità con fibre grezze, meno sale: più gusto uguale più benessere".

"Il pane è un alimento quasi completo che fornisce anche una parte di proteine, fibre e grassi. Aggiungendo del companatico, olio, formaggio o prosciutto o frittata, diventa un pasto unico, sano, da completare con un frutto", raccomanda **Agostino Macrì** del Campus biomedico di Roma

"Il nostro pane a lievitazione naturale è fatto con farine controllate e sicure" sottolinea Ruccolo, Addirittura, fa notare, il pane abruzzese ha un contenuto di sale dell'1% circa, ben al l di sotto della soglia raccomandata dall'Ue del'1,8%.

"Perciò non ci stiamo", ha incalzato rivolto al sottosegretario alle politiche agricole **Giuseppe L'Abbate** intervenuto al convegno. "Stiamo mettendo in campo strategie di controinformazione per restituire al mestiere del fornaio un ruolo centrale nel vissuto quotidiano. I medici sono dalla nostra parte. La nostra categoria è in stato di crisi ma mai come ora viva e vitale, chiediamo una legge sulla panificazione, l'obbligo di corsi di qualificazione professionale. Chiediamo al ministero dell'agricoltura di riconoscere il nostro ruolo nella filiera grano pasta pane, un tavolo che metta insieme agricoltori, panificatori e piccoli rivenditori. La necessità dell'educazione alimentare fin dalla scuola primaria, insieme all'educazione motoria per contrastare la conclamata tendenza all'obesità".

"È importante che il consumatore in fin dei conti capisca che l'euro speso in più per il pane fresco di giornata ha il suo motivo di essere. I prodotti di qualità sono alla base del nostro benessere", aggiunge il direttore di Confesercenti Abruzzo, **Lido Legnini**.

Sotto i tendoni bianchi in piazza Firrao, a Matera, i fornai hanno messo in mostra pani tipici regionali. Abruzzesi e molisani hanno sfornato e offerto in degustazione pane di Cappelli, di solina con patate, al nero di seppia dell'Adriatico, casereccio aquilano.

Lo stesso Ruccolo si è distinto portando direttamente dal suo forno sulla Costa dei Trabocchi una pagnotta del peso di venticinque chili (almeno 15 kg di farina, lievitazione naturale).

Trofeo che non ha mancato di ispirare l'assessore alle attività produttive della Regione Abruzzo, **Mauro Febbo**, dettosi interessato a replicare la performance dei maestri panettieri in Abruzzo.

Il laboratorio del pane è stato arricchito da una rassegna di pani artistici e votivi tipici di vari centri del Meridione d'Italia.

Dall'Abruzzo non mancavano i popolari taralli di San Biagio, le panicelle di Lama dei Peligni

(Chieti), il pane di Sant'Agata di Castelvecchio Subequo (L'Aquila), pani di San'Antonio e di San Giuseppe, gli Occhi di Santa Lucia tipici dell'Ortonese (Chieti).

Il tutto accompagnato da una mostra documentaria in cento scatti d'epoca di forni e fornai più rappresentativi della storia della panificazione regionale, curata da **Barbara Martusciello**. E la presentazione del libro di **Nicola Caggiano** *Il Romanzo del Pane* (edito da Gelso Rosso, Altamura) presentato con lectio magistralis dell'antropologo **Angelo Lucano Larotonda**.

Consegnato il riconoscimento di "Maestro dell'alimentazione" ai fornai, tutti di area teatina, **Romano Fioriti** (Tornareccio), **Giovanni De Lollis** (Panetteria De Lollis, Civitaluparella), **Gianfranco Centofanti** (Forno Il Giglio, Giuliano Teatino), **Walter Giangiordano** (Bontà del Tempo, Piazzano di Atessa).

Non ultimo Vinceslao Ruccolo (L'Arte del pane, San Vito Chietino), premiato anche con un attestato di stima e riconoscenza da parte dei colleghi e dirigenti dell'associazione "per la competenza, l'impegno e la cura nella promozione e valorizzazione della cultura del pane, l'originalità, creatività, dedizione, senso di solidarietà e di comunità trasmessi con l'impegno quotidiano, esempio di generosità nella vita associativa"

"Portare l'arte di fare il pane in piazza a Matera con il laboratorio a vista è stata un'esperienza straordinaria, un segnale forte per dire che non siamo secondi a nessuno", conclude **Angelo Pellegrino**, direttore Fiesa Confesercenti Abruzzo. "Matera ha rappresentato il passaggio da un insieme di realtà locali a un'associazione dai confini più ampi. Se oggi possiamo parlare di Fiesa Assopanificatori del Mezzogiorno, lo si deve a chi fa del suo lavoro una missione".

Fiesa Mezzogiorno , annuncia Pellegrino, avrà anche il compito di organizzare l'ente bilaterale Ebipan e il Fondo sanitario integrativo al fine di garantire la contrattazione di secondo livello. Imminente l'apertura della nuova sede dell'Officina dei Sapori, la scuola di formazione nei mestieri del settore alimentare, a Pratola Peligna con l'idea di ramificarsi nel meridione.

Fiesa Abruzzo rappresenta una realtà di 2.500 imprese alimentari, come Assopanificatori conta 500 forni che danno lavoro a 2.500 addetti, numero in crescita esponenziale che per fine anno punta al raddoppio netto.

LE FOTO DELL'EVENTO A MATERA