



Il Pane di Altamura protetto dall'Unesco non sarà fake. Parola degli addetti ai lavori

2 Febbraio 2024 

ALTAMURA – Pane industriale o solo Dop? È tutta una questione di terroir quando si parla del pane di Altamura. Entrato di diritto nella lista dei possibili beni immateriali Unesco – dopo il voto unanime delle Commissioni Agricoltura e Cultura della Camera – ci si è interrogati sull'integrità del prodotto da tutelare.

La politica e i sostenitori del pane, proprio qualche settimana fa, sembravano salutare con entusiasmo solo il pane di Altamura in generale e non il tuppo prodotto secondo il rigoroso disciplinare della Dop. Su tutti ha fatto rumore il contributo del deputato **Rossano Sasso** – tra i primi firmatari della proposta- che sembra rivolgersi indistintamente al comune pane di semola e quello prodotto secondo tutti i crismi.

Ciò ha suscitato reazioni quasi fiammanti degli addetti ai lavori che hanno ricordato come basti poco per non ricadere negli errori del passato fatti di semole non autoctone utilizzate in alcuni impasti e, non ultimo, pane contraffatto venduto come Dop da imprenditori senza scrupoli. Così il mitico tuppo aveva perso la sua naturalità e il suo valore culturale e commerciale. Ma questa ormai, è storia.

“Non trasformatelo in un pasticcio e una manovra a vantaggio di pochi” dicono le associazioni di agricoltori, tra cui la Cia Puglia, mettendo in allarme operatori della filiera in primis e consumatori alla ricerca dell'eccellenza. A conti fatti la richiesta è condivisa anche da panificatori e commercianti, perché assicurare il controllo circa gli ingredienti e la giusta remunerazione per ogni operatore, contribuisce a mettere un sincero pane in tavola. Tutte legittime considerazioni che generano dibattito, se pensiamo alla situazione proteste di questi giorni con argomentazioni più o meno varie.

Torniamo a noi. Un giro di affari importante che, con questo step verso il riconoscimento Unesco, potrebbe portare ulteriori vantaggi economici a tutto campo. Stiamo parlando di 561.339,5 kg prodotti a Dop nel 2023, con un coinvolgimento 18 aziende agricole, 3 molini e 15 panifici collocati nel consorzio (Dati Bioagricert).

Da qui poi, si viaggia su oltre 90 attività cittadine artigianali che hanno ereditato il saper fare del pane di Altamura. A ciò si aggiunge un disciplinare blindato che vede unirsi semola rimacinata di grano duro da varietà autoctone Appula, Arcangelo, Duilio, Simeto, acqua, sale e lievito madre. Pazienza e maestria, nel finale, per confezionare il mitico tuppo complice,



assieme alla focaccia, di aver distrutto il colosso del fast food mondiale circa vent'anni fa. Ma questa è un'altra storia...e anche un film (*Focaccia Blues*, N. Cirasola 2009).



Non tardano ad arrivare le rassicurazioni sull'argomento Dop e rispetto della filiera. Ci pensa **Beppe Di Gesù**, panificatore da generazioni, membro del Consorzio Pane di Altamura Dop che saluta con favore la notizia, come tutti in città, e sfata ogni dubbio: "Se si parla di Pane di Altamura si intende solo il Dop, altrimenti lo stesso pane non avrebbe senso di esistere, sarebbe semplicemente un comune pane di semola. Non citare la parola Dop non è un problema, piuttosto è un solo atto di disattenzione, soprattutto se questo viene tra i primi firmatari e sostenitore della proposta".

A confermarlo sono più parti che fanno riferimento alla risoluzione appena approvata. Una polemica sterile forse, ma non del tutto. Perché a chi non è capitato di vedere tra gli scaffali del supermercato delle bustine di pane di semola confezionate, etichettate dal supermercato come pane di Altamura? Cosa succede in questo caso? Si tratta anche qui di un prodotto protetto da Dop? A questa domanda Beppe Di Gesù mette un punto, richiamando l'attenzione sulla faccenda, ma, allo stesso tempo, allontanando i sospetti verso l'istituzionalità del croccante tuppo.

"Il Pane di Altamura Dop viene certificato e controllato passaggio dopo passaggio e viene marcato con un bollino numerato da una sequenza numerica univoca. È questo a fare la differenza e che allontana ogni sospetto di alterazione nel mix di grani o di altri ingredienti", spiega.

E allora a scaffale che si fa? "Se non c'è bollino e non c'è un'identificazione, non si parla assolutamente di pane di Altamura e si entrerebbe nel campo della frode in commercio. Piuttosto si tratta di un generico pane di semola".

Per cui occhio a cosa si legge quando si fa la spesa e, ovviamente, più attenzione alle etichette. "Fare il pane fake, che non sia di Altamura per intenderci, è forse più difficile per chi ha sempre operato in un certo modo. La tecnica è nel nostro Dna da sempre, quindi sofisticarlo o ritoccarne la ricetta con qualcosa che non ci appartiene diventa difficile", continua Di Gesù, non escludendo però, pericoli fuori dalla categoria dei panificatori altamurani.

"Tagliare la semola con altre farine non è possibile. Il disciplinare Dop non lo permette e tutto ciò che va fuori non ci riguarda". Ma non solo, non sembrano essere lontani gli echi di vecchie



truffe che hanno macchiato il buon nome del pane, ed è per questo che ci si allontana dal prodotto “tipo Altamura” con una miscela di grani duri e grani teneri di provenienza extra Ue e non meglio identificati. Spettro che va allontanato con forza dai moniti dagli operatori di filiera e dei panificatori.

Sfatato però, il pericolo di contaminazioni, è il momento di parlare di scenari futuri per la città murgiana del pane. Attrezzarsi è il primo step, soprattutto per accogliere quella parte di turismo – l’enogastronomico si intende – che, in Italia, muove almeno il 58% delle persone solo nel 2023, superando di 37 punti percentuali i dati del 2016 (fonte report Roberta Garibaldi).

Certamente ci sarebbe da ripensare a qualcosa, o proprio a tutto, visto che i collegamenti non sono proprio performanti, le strutture ricettive non in grado di reggere un pellegrinaggio più consistente di turisti “affamati” che si concentrano nella città murgiana solo per poche ore migrando poi, verso destinazioni più note.

Ma c’è fermento e su questo non c’è dubbio. Lo conferma il consigliere comunale **Michele Barattini** prendendo a cuore la faccenda: “Il riconoscimento dell’Unesco del nostro pane è la consacrazione di un percorso che parte da lontano e che riflette la storia altamurana a tutto tondo”, afferma. “Non dobbiamo farci trovare impreparati. Come amministrazione siamo già al lavoro per sviluppare maggiormente le infrastrutture cittadine, l’offerta culturale e turistica della città (che consta di un patrimonio archeologico importante e non sempre valorizzato). Interverremo a 360 gradi affinché il visitatore rimanga in città per più di una semplice toccata e fuga”.

“Dobbiamo lavorare affinché si acquisisca consapevolezza del prodotto sin da piccoli”, aggiunge Barattini, “in modo da preservarne l’arte e portarla avanti. Ritengo che il compito delle istituzioni debba essere anche quello di vigilare affinché il Pane di Altamura mantenga alti gli standard di qualità”. E aggiungiamo, al netto delle polemiche.

Qualità e opportunità. Si dovrebbe partire da questi due elementi per pensare, o ripensare, al nuovo percorso che il pane di Altamura sta affrontando. Solo tenendo saldi i principi tradizionali si potrà preservare quest’arte gastronomica che in Puglia è sinonimo di successo in termini di affari, anche legati al turismo. Per ora però, ci si gode il primo step verso il successo riassumibile con un’unica espressione che il panificatore Di Gesù ci lascia ed è “Siamo a mille”.

