



Il valore del pane, all'Aquila tre giorni con fornai da tutta Italia per celebrare un simbolo della dieta mediterranea

10 Maggio 2026 

L'AQUILA – Con l'esposizione di pani da ogni parte d'Italia sotto i portici del centro storico e la distribuzione del "Pane della Pace" è calato il sipario sulla tre giorni dedicata alla panificazione, organizzata all'Aquila dalla Confesercenti nazionale e dalle sigle che al suo interno rappresentano gli esercizi specializzati nell'alimentazione (Fiesa) e i panificatori (Assopanificatori).

La manifestazione ha richiamato in città sessanta fornai da tutta la penisola, oltre a esperti del settore per discutere del presente e del futuro di uno degli alimenti di punta della dieta mediterranea e simbolo del made in Italy.



Da venerdì a domenica, spazio ad una riflessione scientifica proprio sul ruolo del pane nella sana alimentazione e un suggestivo focus sul "pane della transumanza", curato dagli Assopanificatori del Molise per celebrare l'antico legame pastorale tra le due regioni. E non è mancato un momento dedicato ai temi del lavoro e del futuro della professione, con gli interventi tecnici di **Angelo Pellegrino**, direttore generale di Ebipan (Ente bilaterale della panificazione costituito nell'ambito del Contratto collettivo nazionale di lavoro panificatori) e **Lido Legnini**, direttore regionale di Confesercenti, focalizzati sul sistema bilaterale e sulla tutela delle imprese artigiane in un mercato in costante evoluzione.

Gran finale oggi con i portici che si sono trasformati in una grande esposizione a cielo aperto con la mostra dei "Pani d'Italia", un viaggio sensoriale tra le diverse tradizioni regionali del nostro Paese. Il momento più simbolico e atteso è stato in Piazza Duomo dove i fornai aquilani hanno presentato il "Pane della Pace", una creazione che è stata distribuita alla cittadinanza per ribadire il valore etico e universale di un alimento che, da millenni, unisce l'umanità.

"Abbiamo condiviso riflessioni sul come il pane oggi si integra alla nutrizione, dagli ingredienti e la loro provenienza, i nostri grani che hanno sempre caratterizzato la nostra alimentazione, e sulle modalità di consumo nelle abitudini di vita contemporanee" ha detto **Daniele Erasmi**, presidente nazionale di Fiesa e regionale di Confesercenti.

"Abbiamo approfondito le tematiche del lavoro, delle tutele di una professione in cui si lavora



quasi esclusivamente di notte. Ci sono contratti-pirata che non rappresentano il nostro mondo, i collaboratori sono quasi sempre parte integrante della famiglia del fornaio e noi utilizziamo i contratti riconosciuti che permettono ai lavoratori di avere la giusta dignità”, ha aggiunto Erasmi.

“Sono stati tre giorni davvero impegnativi ripagati dalla grande partecipazione di cittadini, di panificatori e di produttori di farine” ha osservato Pellegrino. “In ogni circostanza di questo genere c’è qualcosa da imparare e conoscere. Abbiamo lanciato un messaggio importante ribadendo che il pane è un elemento indispensabile nell’alimentazione quotidiana, non fa male e che fa parte della dieta mediterranea, alla base della piramide nutrizionale”.



pubbliredazionale