

LA CRISI DEI FORNAI, NELL'AQUILANO C'È CHI PENSA DI DEDICARSI SOLO AI DOLCI

25 Gennaio 2023

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA – Dal **tavolo di confronto**, richiesto nel novembre scorso al Ministero delle Imprese e del Made in Italy in merito ai sostegni per affrontare la crisi energetica, il neonato Coordinamento nazionale delle associazioni dei panificatori è ancora in attesa di risposte.

Si è tenuta, nel frattempo, un'assemblea nazionale online di tutti i presidenti di categoria per esprimere la loro preoccupazione e il loro bisogno di tutela, attraverso un aiuto mirato sul caro energia o l'equiparazione delle relative aziende tra quelle energivore.

“Il discorso vale per tutte le regioni, la situazione dei rincari dell'energia elettrica e del gas è

stata devastante per le nostre aziende, che si sono viste raddoppiare o triplicare quei costi, mettendole in grave difficoltà”, afferma a *Virtù Quotidiane* **Lucio Marinangeli**, presidente Assipan Confcommercio L’Aquila.

A livello locale, sono state le voci di un piccolo gruppo di associati dell’aquilano ad unirsi nel luglio scorso, e a portare per primi alla luce il problema. In particolare i fornai **Giovanni Petronio** di Castel del Monte, **Antonio Silveri** di Ofena, **Riccardo Marsili** di Capestrano e **Romeo Battistella** di Castelvechio Calvisio hanno comunicato il rischio di chiusura delle loro attività senza troppi preamboli. La notizia ha ricevuto una eco nazionale, riscontrando le medesime esigenze e difficoltà in tutti gli addetti ai lavori d’Italia.

“Una simile reazione non era difficile da prevedere”, dice Marinangeli, lui stesso titolare di uno storico forno aquilano, “in quanto il gas e l’energia elettrica rappresentano costi importanti per noi, non come il semplice rincaro del 20% della farina che può essere risolto aumentando di dieci centesimi il prodotto”.

In assenza di una risposta istituzionale e malgrado forti riduzioni di guadagno, i panificatori continuano ad alzare le saracinesche, consapevoli del rischio al quale stanno andando incontro. Alcuni addirittura sarebbero intenzionati ad occuparsi esclusivamente della parte dolciaria perché più redditizia.

“Nella nostra provincia” prosegue Marinangeli, “si sta riducendo la presenza di forni, soprattutto nel centro storico dell’Aquila, dove c’è soltanto lo storico Placidi mentre, prima del terremoto, erano numerosi. Purtroppo il nostro è un lavoro difficile che si svolge in orario notturno e non è facile trovare manodopera. Bisognerà capire se le nuove generazioni vorranno adattarsi a questo tipo di mestiere”.

La crisi economica conseguente alla pandemia non ha eguali in epoche recenti, e l’aumento delle materie prime non ha lo stesso impatto della spesa per le bollette.

“Nel nostro panificio abbiamo avuto una diminuzione di lavoro perché i consumi sono in picchiata da qualche anno, e il post terremoto ha modificato il numero di residenti nel circondario. Non è più il lavoro di una volta ma, fortunatamente, la situazione occupazionale dei nostri dipendenti non è cambiata e andiamo avanti”, conclude Marinangeli, terza generazione del forno Peppinella.