

## SARAL FOOD 2018, PANETTIERI CHIEDONO RICONOSCIMENTO LAVORO USURANTE DEL FORNAIO



PESCARA - Incalzare il futuro governo per la soluzione dei problemi delle imprese e riproporre subito la richiesta di riconoscimento di lavoro usurante per i fornai. È quanto emerso dal convegno "Alimentazione e stili di vita: partiamo dal pane", organizzato dalla Fiesa Confesercenti Abruzzo al Saral Food 2018 in corso a Pescara.

Nel convegno – informa una nota – è stato ribadito che un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute. Ma tutto questo deve essere il frutto di una cultura della conoscenza che, in ambito alimentare, deve essere alta e in continua implementazione. I professori **Eugenio Del Toma** e **Agostino Macrì**, e il dottor **Attilio Di Sciascio**, hanno sottolineato la necessità di un'informazione attenta, capillare e significativamente comprensibile sia per i consumatori che per gli stessi produttori.

La normativa in ambito alimentare è complessa e articolata; il livello dei contenuti scientifici è elevato. Per questo gli studiosi ospiti hanno univocamente riconosciuto l'insostituibilità della formazione/Informazione alla quale dovrebbero accedere gli imprenditori, i dipendenti e i collaboratori. Gli stessi De Toma e Macrì hanno informato i presenti dell'istituzione del Corso sulla Sicurezza Alimentare organizzato dalla Fiesa Nazionale in collaborazione con Unitelma, Università Telematica La Sapienza di Roma.

A tale proposito **Gaetano Pergamo**, direttore Fiesa Confesercenti Nazionale ha ribadito la necessità che oltre ai produttori del settore, al Corso partecipino anche i dirigenti e gli operatori dello Sportello Sicurezza Alimentare delle Confesercenti territoriali. Il Presidente della Confesercenti Abruzzo, **Daniele Erasmi**, ha raccolto l'invito e le raccomandazioni dei tecnici e ha assicurato l'impegno dell'Associazione a sostegno di queste e delle altre iniziative della Fiesa Abruzzo.

Il presidente della Fiesa Regionale d'Abruzzo, **Vincenzo Ruccolo** e il direttore **Angelo Pellegrino**, hanno ribadito la necessità di riprendere il confronto con il nuovo Governo per il riconoscimento del "Lavoro usurante del fornaio", favorendo e accentuando il dibattito politico/sindacale sulla definizione di lavoro usurante e sul relativo trattamento in termini di pensionamento e protezione sociale che da tempo divide, purtroppo, anche le associazioni di categoria. In sostanza, dal convegno è emersa la necessità di superare una certa ambiguità nella definizione di lavoro usurante cercando di impostare un percorso di individuazione della correlazione tra qualità della vita e professione svolta.

Dal dibattito è emerso che il consumo di pane, anche se è l'alimento principe della dieta mediterranea, è in forte declino. Le ragioni di questo sono molteplici e legate alla mutate

abitudini alimentari dovute alla maggiore disponibilità finanziaria dei cittadini che possono acquistare alimenti di “pregio”, sia di origine animale sia di origine vegetale. È necessario e opportuno tentare nuove vie di approccio al consumatore. Un primo aspetto di fondamentale importanza è quello di chiarire il “ruolo nutrizionale del pane”.

Tutti i ricercatori e gli studiosi presenti hanno sostenuto che si può affermare con tranquillità che il pane rappresenta un alimento completo che, oltre a essere ricco in carboidrati, ha una buona quantità di proteine, è un buon apportatore di sali minerali ed è povero di grassi. Il pane fatto con farine poco raffinate ed è una ottima fonte di fibra grezza di fondamentale importanza per i processi digestivi. Potrebbe essere interessante creare degli accordi di filiera e/o microfiliera con pane quale prodotto utile sia alla salute che alla nostra economia.

Anche per questi motivi, nel corso del convegno, **Lorenzo Pace**, presidente dell’Unione Cuochi Abruzzesi e Vincislao Ruccolo, presidente della Fiesa Confesercenti Regionale d’Abruzzo, con la testimonianza diretta di **Daniele Erasmi**, presidente della Confesercenti regionale, hanno sottoscritto un Protocollo d’Intesa su “Qualità e prodotti tipici, tradizione e innovazione, cultura e promozione, sana e sicura alimentazione”, con l’obiettivo di rafforzare il reciproco ruolo di testimonianza della qualità, delle eccellenze e delle tradizioni locali, per valorizzare la varietà e la ricchezza della cucina italiana e di far emergere le eccellenze enogastronomiche a partire dai produttori e trasformatori locali.

Il Protocollo vuole essere anche un’adesione sostanziale all’iniziativa “2018: Anno del cibo italiano nel mondo” e un omaggio a Ovidio, D’Annunzio e Silone che con le loro Opere letterarie hanno contribuito a far conoscere i prodotti alimentari regionali.

Al termine del convegno sono stati consegnati gli attestati del Premio Nazionale “Maestri dell’alimentazione 2018”, istituito dalla Fiesa Nazionale, agli imprenditori del settore alimentare che si sono particolarmente distinti nella loro attività: **Michele Lariccia**, panificatore di Santa Croce di Magliano (Campobasso), **Americo Baiocco**, panificatore di Montereale (L’Aquila), **Beniamino Ranieri**, macellaio di Lanciano (Chieti), **Camillo De Cristofaro**, panificatore di Petacciato (Campobasso), **Giuseppe Ciavalini**, panificatore di Ortona (Chieti), **Mario Porrone**, panificatore di Agnone (Isernia).