

SUPERMERCATI MOROSI METTONO IN CRISI PICCOLI PRODUTTORI, LA DENUNCIA DI UN PANETTIERE

16 Aprile 2017

di Daniela Braccani



SANT'EUSANIO FORCONESE - La pizza pasquale, immancabile sulle tavole aquilane imbandite per la tradizionale colazione pasquale, protagonista indiscussa del luculliano menù a base di salumi, uova e un bicchiere di buon vino rosso, è una di quelle prelibatezze dolciarie del territorio aquilano che ancora resiste alla grande distribuzione industriale ma con immensi sacrifici per i panettieri che la producono.

Luciano De Luca, titolare dello storico panificio Forconese, a Sant'Eusanio dal 1982, in occasione delle festività pasquali racconta a *Virtù Quotidiane* i retroscena di un mestiere tra i più antichi, mai passato di moda, come il pane del resto, ai tempi del dopo terremoto dell'Aquila e del suo cratere.

Ma denuncia anche "il problema diffuso dei mancati pagamenti che sta assumendo proporzioni importanti. C'è chi non paga affatto o ritarda nei pagamenti, chi invece vive la

crisi del commercio e ha difficoltà ad onorare i debiti con i fornitori anche dopo tre mesi dalla consegna, tempo questo stabilito per la maggior parte degli acquirenti. Poi c'è una bella fetta di insolventi cronici che spariscono in seguito al fallimento dell'attività e tra i meandri della burocrazia giudiziaria", tra questi De Luca indica come "il caso più eclatante" quello di un supermercato di Bazzano, "chiuso per fallimento ma con una sfilza di debiti nei confronti dei fornitori aquilani compreso il panificio Forconese. Quando arriviamo noi è tardi, di fronte al fallimento programmato poco si può fare ma la perdita per chi ha anticipato i prodotti, pagato i dipendenti, le tasse e le spese legali è molto pesante".

"Prepariamo la pizza pasquale come facevano un tempo le massaie del paese – svela De Luca, raccontando delle sue produzioni – Io aggiungo alla ricetta anche le patate bollite coltivate nella frazione di Bagno, poi aggiungo farina, lievito, pasta madre, zucchero, latte, cannella e uova, tutti prodotti del territorio abruzzese. Quest'anno abbiamo venduto dieci quintali di pizze pasquali, circa 1.500 pezzi. Prima del terremoto tuttavia ne vendevamo molte di più, si arrivava a circa quattordici quintali di pagnotte pasquali. Un duro colpo arriva dalla grande distribuzione, in particolare dalle catene di supermercati a marchio che acquistano solo prodotti industriali, i prezzi pertanto sono precipitati e non può esserci nemmeno competizione".

"Forse la piazza pasquale è una delle poche prelibatezze dolciarie che resiste al commercio globalizzato perché appartiene ad una tradizione tipicamente aquilana – continua il panettiere – Se pensiamo però alle colombe pasquali così come ai panettoni che talvolta è capitato di trovare in offerta ad un euro nelle grandi catene, possiamo affermare di essere quasi fuori mercato ma non certo per qualità che la vince sempre su qualsiasi produzione industriale".

"È difficile la gestione di un panificio che fornisce giornalmente pane e dolci ai banchi alimentari di numerose attività commerciali dell'Aquila e delle sue frazioni, soprattutto dopo il terremoto. Gli esercizi commerciali ai quali consegniamo il pane fresco sono circa una quarantina ma le vendite negli ultimi anni sono calate drasticamente e di conseguenza anche la quantità di prodotti che ci vengono richiesti giornalmente".

"La crisi del commercio al dettaglio artigianale è causata dalla grande distribuzione e dal proliferare di centri commerciali e ipermercati, solo nel nucleo industriale di Bazzano, nel giro di un chilometro, di supermercati ce ne sono più di sei. In qualche supermercato si trovano anche il pane e la pizza di Sant'Eusanio ma le quantità che ci chiedono sono comunque esigue", spiega De Luca.

"In seguito al terremoto la produzione è scesa di circa il trenta per cento – rileva il titolare del

panificio Forconese – In forno ho sei dipendenti regolarmente contrattualizzati, tre part time e altri tre a tempo pieno. Con la dislocazione dei negozi dovuta al terremoto, per il giro di consegne giornaliero ho bisogno di almeno tre furgoni mentre prima ne bastava solo uno.

Anche questo aspetto comporta una spesa maggiore per il forno che paradossalmente consegna meno ma percorre più chilometri in luoghi diametralmente opposti l'uno dall'altro".