

VIA DELLA SPIGA, I PANI TIPICI ABRUZZESI IN RASSEGNA NAZIONALE A FICO BOLOGNA

22 Maggio 2018



L'AQUILA – A Bologna, all'interno della struttura in Via Paolo Canali, un fine settimana a Fico, sabato 16 e domenica 17 giugno, viene interamente dedicato alla produzione di pani tipici da tutta Italia, con un mercatino in cui i migliori panificatori italiani, direttamente presenti o rappresentati dall'associazione di panificatori di appartenenza o di provenienza, vendono le loro produzioni tipiche.

L'obiettivo è quello di rappresentare al grande pubblico (sono decine di migliaia i visitatori che entrano a Fico nei giorni di fine settimana) le migliori produzioni artigianali italiane.

Nel più grande parco alimentare del mondo, con i suoi 8 ettari di struttura coperta e 2 di campagna, gli aromi nell'aria rivelano che si è circondati da cibi veri. Verrà celebrato il legame indissolubile di filiera corta "dal Grano al Pane", perché giugno è il "Mese nei campi", dalla trebbiatura a alla farina, al pane, alla pasta e i mestieri che se ne prendono cura: coltivatori, mugnai, panificatori e pastai.

"È in questo contesto che i panificatori associati a Fiesa Assopanificatori Confesercenti dell'Abruzzo e del Molise faranno percepire le fragranze appena sfornate e frutto dell'impasto anche di farine di grani antichi: Senatore Cappelli, Solina, Saragolla – dice in una nota **Vincenzo Ruccolo**, vice presidente nazionale di Assopanificatori – Sono grani amorevolmente coltivati anche da giovani agricoltori che, per fortuna, in queste regioni hanno ripreso a coltivare per dare vita a farine per pasta e pane altamente digeribili".

Giugno è il mese della mietitura; per questo saranno messi a confronto i tanti "Pani regionali" realizzati anche e soprattutto con frumenti autoctoni, tipici e tradizionali dei vari territori, che contribuiscono a dare corpo e sostanza alla biodiversità italiana.

La Fiesa Assopanificatori prende atto che, in effetti, Fico, nelle sue reali intenzioni, intende mettere in scena la storia del nostro Paese, quella dei nostri territori, tutta la ricca e variegata cultura, la sapienza artigianale, il saper fare che distingue l'enogastronomia italiana da quella del resto del mondo e la rende unica per quantità e qualità.

"Ecco, quindi, il Pane, che non è solo un'alimentazione nei secoli passati, ma ancora oggi costituisce un elemento eccellente di tipicità e tradizione e rappresenta, nelle sue numerose varianti, un patrimonio gastronomico da riscoprire e valorizzare – aggiunge **Camillo De Cristofaro**, coordinatore di Assopanificatori del Molise – Diversi per forma e per dimensione, i pani tradizionali si caratterizzano per ingredienti semplici quali acqua, farina di frumento, sale e lievito naturale o pasta madre in un contesto alimentare che riserva un posto di rilievo al Pane e al Fornaio che lo produce in modo artigianale".