

CARO ENERGIA E MATERIE PRIME IN ABRUZZO: IL PANE PUO' ARRIVARE A COSTARE FINO AL 30% IN PIU'

25 Ottobre 2021



CHIETI - Da novembre ma anche da Natale un chilo di pane può arrivare a costare il 30% in più se di grano duro, e il 20% in più se di grano tenero: per fare un esempio, il casereccio di grano duro passerebbe dagli attuali 3,50 euro a 4,50 euro al chilogrammo, il pane di grano tenero da 2,50 a 3,20 euro, anche 3,50.

Tutto ciò a causa del vertiginoso aumento delle materie prime, come la farina, oltre che del costo dell'energia.

Le semole di frumento duro in un anno sono aumentate del 66%, le farine di frumento tenero del 20%.

A lanciare l'allarme è stato a Chieti Vincenzino Ruccolo, vice presidente nazionale e presidente di Assopanificatori-Confesercenti di Abruzzo e Molise, con il direttore regionale di Confesercenti, Lido Legnini, e collegato in video conferenza Angelo Pellegrino, coordinatore Abruzzo e Molise della Fiesi, la federazione italiana esercenti specialisti dell'alimentazione.

"A macchia di leopardo già alcuni panificatori hanno fatto gli aumenti, ci saranno ulteriori aumenti anche prima di Natale. Da inizio giugno a fine luglio ci sono stati aumenti spropositati per quanto riguarda le materie prime - ha detto Ruccolo. C'è l'incidenza di plastica e carta ma ciò che ha più inciso è la farina di grano duro che ha avuto un aumento a due cifre: fino al 30 settembre eravamo ad un aumento del 71% , ovvero 40 euro al quintale, arriveremo pure a 60 euro in più al quintale per Natale, la farina che pagavamo 52 euro al quintale a Natale la pagheremo 100".

"Chiediamo alla Regione di aprire un tavolo urgentemente per valorizzare quella caratteristica del nostro pane abruzzese: in alcune località utilizzano il grano duro, come in altre località utilizzano il grano tenero, ma il grano duro è fondamentale non solo per valorizzare i nostri territori ma è anche un ottimo prodotto salutistico che abbassa pure la glicemia. Quindi valorizziamo la salute ma anche i terreni del territorio senza trascurare altri tipi di farina che abbiamo in Abruzzo come il senatore Cappelli, la saragolla, la solina, il frasinese. La Regione si faccia carico di aprire un tavolo che mette insieme tutte le parti: agricoltori, artigiani panificatori, pizzaioli, ristoratori e parliamo di valorizzazione del nostro territorio".

Direttore responsabile Berardo Santilli