

CONFESERCENTI: NASCE BIOPAN, PANE BIOLOGICO D'ABRUZZO E MOLISE, IN VENDITA DAL 26 APRILE

25 Aprile 2021



CHIETI - Lunedì 26 aprile Biopan, il pane biologico dell'Abruzzo e del Molise, sarà disponibile per il consumatore presso i forni dei soci che hanno dato vita a questo marchio unico nel suo genere, con la finalità di valorizzazione dell'Artigianato alimentare della Sana alimentazione e del Mangiare sano.

E' l'esito di anni di formazione, di sperimentazione e di ricerca tecnico-scientifica, curata anche dal tecnologo alimentare Attilio Di Sciascio.

I fornai di Fiesa Assopanificatori Confesercenti, promotori dell'iniziativa, hanno mostrato tutto il loro impegno affinché si potesse dar vita ad una realtà imprenditoriale in grado di rispondere alla crescente domanda di pane biologico da parte delle mense scolastiche, aziendali e ospedaliere, ma, soprattutto, da parte del consumatore sempre più attento alle tematiche legate alla sana alimentazione nel rispetto dell'ambiente.

Icea, l'Istituto per la certificazione Etica e ambientale ha certificato i forni e i prodotti ottenuti, garantendo l'origine delle materie prime e il metodo biologico con le quali vengono prodotte. È proprio la certezza del biologico che rendono unici i prodotti da forno Biopan.

A tale proposito, ci sono ricerche di istituti universitari nazionali e internazionali che hanno rilevato che la digeribilità e i

livelli di alcuni microelementi sono significativamente superiori nelle farine di frumento biologico; proprio quelle utilizzate dai fornai per garantire al Pane biologico, il profumo e il sapore della tradizione e della tipicità dell'Abruzzo e del Molise.

I panifici L'Arte del Pane, di San Vito Chietino, Panetteria De Lollis, di Civitaluparella, Colori e Saporì, di Silvi Marina, Americo Baiocco, di Montereale, Panificio Kalena Distribuzione, di Casacalenda, Panificio D'Angelo, di Castel Mauro e , Panificio Pasticceria La Spiga d'Oro, di Agnone, sono tutti certificati da Icea e si sono impegnati nella produzione del Pane biologico in un contesto di filiera intesa come struttura capace di offrire al consumatore prodotti derivanti dall'uso di materie prime controllate all'origine. Il loro impegno è quello di sviluppare un'azione consistente finalizzata ad un prodotto nuovo ben identificato da un disciplinare che tutti i soggetti aderenti a Biopan dovranno rispettare, soprattutto nella fase di identificazione dei fornitori, anch'essi certificati, di materie prime necessarie a garantire proprio la biodiversità

Nello spirito dei fornai Vincislao Ruccolo, Giovanni De Lollis, Anna e Giulia Cirone, Americo Baiocco, Gianfranco Fallucchi, Claudio D'Angelo e Mario Porrone, "mangiare bene è un dovere, non una necessità legata al momento. Per cui il pane biologico appena sfornato, soprattutto quello del forno sotto casa, rappresenta davvero un elemento a garanzia del benessere della nostra società, perché il pane è biologico se è prodotto con farina che proviene da grano coltivato con sistemi di agricoltura biologica. Altrettanto biologici devono essere i lieviti. Per cui, nulla è affidato al caso; il Pane biologico Biopan è controllato in tutte le sue componenti e in tutte le sue fasi di produzione. A breve saranno immessi sul mercato anche altri prodotti da forno biologici, come maritozzi, friselle, frolle di crostate, frolle di biscotti e panini".