

MATERA: IL PANE DELL'ABRUZZO TRA I MIGLIORI D'ITALIA

30 Ottobre 2019



MATERA – Grande partecipazione e grande attenzione all'intero Settore della Panificazione alla due giorni di Matera, sabato 26 e domenica 27 ottobre, nel contesto della manifestazione nazionale "I Pani d'Italia, il Pane racconta la Storia", voluta e organizzata dalla Fiesa Assopanificatori Confesercenti.

In questo contesto sono stati insigniti del Titolo di "Maestro Panificatore" alcuni dei migliori fornai abruzzesi: Vincenzo Ruccolo, del Panificio "Arte del Pane" di San Vito Chietino, Giovanni De Lollis, della "Panetteria De Lollis" di Civitaluparella, Romano Fioriti, del panificio "Il tuo Pane" di Tornareccio, Gianfranco Centofanti, del Panificio "Il Giglio" di Giuliano Teatino, e Walter Giangiordano, del panificio "Bontà del Tempo" di Archi.

Questi "Maestri" hanno fatto conoscere il pane e i prodotti da forno dell'Abruzzo inondando letteralmente la Città dei Sassi, Matera, Capitale europea della Cultura.

Questa manifestazione nazionale ha rappresentato una vetrina importante per la promozione del patrimonio di biodiversità agroalimentare che si sviluppa in aree a volte remote o marginali della nostra Regione, ma sempre di ineguagliabile bellezza. Ruccolo, De Lollis, Fioriti, Centofanti e Giangiordano, insieme agli altri colleghi abruzzesi, hanno reso protagoniste le eccellenze del territorio, portando l'Abruzzo alla ribalta per la varietà dei prodotti e per la qualità e la quantità di produzione.

In due giorni hanno raccontato la storia del cibo, con la sua anima, il suo Dna fatto di acqua, la più buona del mondo, e di verde, tanto è che l'Abruzzo è la regione con più parchi e riserve naturali d'Europa: ciò conferisce alle produzioni agroalimentari locali delle caratteristiche organolettiche uniche. Per questi motivi, quindi non a caso, la Fiesa Confesercenti Nazionale ha nominato questi cinque fornai "Maestri Panificatori".

La delegazione dei fornai abruzzesi, ha arricchito di un ulteriore tassello di eccellenza, tra pane e dolci, le piazze di Matera. Fiesa Assopanificatori d'Abruzzo ha raccontato ai tantissimi turisti, ai cittadini, e ai giovani la storia del pane, con le sue evoluzioni e le tradizioni territoriali, grazie alla narrazione rinnovata e in grado di assicurarsi un ruolo di primo piano nella comunicazione della cultura alimentare.

Con la presenza di un Laboratorio mobile di notevole entità, i panificatori di Fiesa Confesercenti in due giorni hanno assicurato prodotti freschi della tradizione regionale attraverso un percorso dei "cinque sensi" capace di attrarre l'attenzione sul pane fatto con le farine 100% abruzzesi e italiane e di farine di grani antichi quali il solina, il cappelli e il saragolla.

A condividere questa esperienza è stato anche Mauro Febbo, assessore alle Attività produttive e al Turismo della Regione Abruzzo.

Febbo ha avuto anche la possibilità di seguire l'intero percorso della manifestazione, tra una mostra fotografica "Il Pane ci racconta" (percorso storico nell'arte bianca in 100 scatti d'epoca), la video proiezione "Il Cibo nella Storia dell'Arte" a cura

della storica dell'arte Barbara Martusciello, l'esposizione dei "Pani Artistici" e dei "Pani Votivi" e la presentazione del libro di Nicola Caggiano "Il Romanzo del Pane", i laboratori e lo show cooking di pane e dolci da forno.

L'assessore si è soffermato tra i fornai e i dirigenti di Assopanificatori, analizzando accuratamente la necessità di una strategia di promozione e valorizzazione del pane capace di ridare impulso ad un settore da troppi anni in crisi. In sostanza, il mondo dell'artigianato alimentare, proprio da Matera e con la presenza dell'assessore Febbo, ha lanciato gli obiettivi organizzativi di Fiesa Assopanificatori: divulgare lo stretto legame tra cultura, in senso ampio, e cultura agroalimentare; intensificare i rapporti con il Parlamento per l'approvazione del Testo unico sulla Panificazione; costruire un sistema operativo certo per la promozione e valorizzazione del pane; definire con il Ministero dell'Agricoltura la Filiera Grano-Pasta-Pane.

A tale proposito Angelo Pellegrino, direttore regionale di Fiesa Abruzzo, ha dichiarato: "Le giornate di sabato 26 e domenica 27 ottobre, sono state memorabili per l'Abruzzo e il Paese intero. La Fiesa Assopanificatori Confesercenti può esprimere gratitudine alla Città di Matera e a tutti quei 'Fornai' del Mezzogiorno che hanno reso possibile l'evento sul pane".

"Ma un grazie va soprattutto ai neo maestri panificatori abruzzesi che hanno dimostrato che lavorando insieme si riesce a trasmettere la vera essenza del settore della panificazione: un piccolo impasto riesce a lievitare a tal punto da assicurare grandi quantità di prodotto. Così è in Fiesa Assopanificatori. Perché solo una grande Confederazione riesce a dare un senso al lavoro delle imprese e a rappresentarne le problematiche e le esigenze reali".