

PANE E PIZZA 'MADE IN ABRUZZO', ECCO L'ACCORDO DI FILIERA PER EXPO

5 Luglio 2015



PESCARA - Creare le condizioni per un pane e una pizza rigorosamente 'made in Abruzzo': è l'obiettivo dell'accordo di filiera siglato per la valorizzazione delle produzioni locali, dopo quello per lo zafferano e per l'arrosticino abruzzese, nell'ambito della settimana dedicata all'Abruzzo nel palazzo Coldiretti all'Expo di Milano intitolata #exportiamoabruzzo.

Coldiretti ha siglato un "patto" con il Consorzio agrario Centro Sud (nato dall'aggregazione del Consorzio di Foggia con il Consorzio agrario d'Abruzzo e Molise e presieduto da Domenico Pasetti), il Molino Candelori di Pineto, l'università di Teramo e una rappresentanza di panificatori alla presenza del direttore regionale di Coldiretti, Alberto Bertinelli, del direttore del consorzio agrario, Fabio Colonna, del direttore di Coldiretti Chieti, Gabriel Battistelli, e del delegato di Coldiretti Giovani Impresa, Pier Carmine Tilli.

L'impegno tra le parti prevede una filiera cerealicola regionale che: fornirà seme di grano certificato ai cerealicoltori, ritirerà a condizioni vantaggiose il grano prodotto, contribuirà con il mondo scientifico alla costruzione di un disciplinare di produzione che, dalla semina alla panificazione, certifichi l'intero processo.

Una filiera, circa 20 mila le imprese in Abruzzo, che valorizzerà con un marchio specifico il prodotto del panificatore e del pizzaiolo, tutelando il loro lavoro e invertendo la tendenza degli ultimi vent'anni, caratterizzata dalla fortissima diminuzione (-76,5%) delle superfici coltivate a grano tenero e causata dalle quotazioni troppo basse e mortificanti del seminativo.

Per Coldiretti l'accordo ha una duplice valenza.

"Da una parte favorisce lo spirito imprenditoriale dei cerealicoltori e degli imprenditori agricoli che vogliono intraprendere l'arte della coltivazione del grano tenero chiudendo la filiera fino al consumatore finale dalla campagna al piatto - commenta Bertinelli - dall'altra fornisce al consumatore uno strumento per riconoscere il pane abruzzese sul mercato rendendo la sua scelta più consapevole. Dal 2016 sulle tavole abruzzesi potranno arrivare pane e pizza prodotti esclusivamente con farine regionali".