

PANE PRODOTTO TIPICO D'ABRUZZO: A PESCARA CONVEGNO PER RAFFORZARE FILIERA E QUALITA'

4 Marzo 2019



PESCARA – Pani dalle varie fogge e profumi, prodotti da grani sani e anche antichi, con tecniche e segreti che variano da territorio a territorio. Sono i pani d'Abruzzo, una ricchezza di cui forse non si è fatto finora tesoro, non supportando il settore con adeguate azioni di comunicazione e valorizzazione.

A tutto questo cercherà di dare risposte concrete il convegno che si terrà a Pescara Fiere il prossimo 10 marzo, ospitato da Saral Food, e organizzato da Fiesa Assopanificatori Confesercenti Abruzzo.

Tra i momenti clou del Saral Food ci sarà lo "Show cooking della panificazione", a cura di Simona Lauri, consulente tecnico, perito, docente, maestro e formatore di Panificazione. oltre al puto che sarà fatto sul progetto Biopan, volto a rafforzare le quote di mercato e la filiera del pane biologico e da grani autoctoni.

Parteciperanno al convegno Lido Legnini, vice presidente vicario della Camera di Commercio Chieti-Pescara, fratello del candidato presidente della Regione del centrosinistra ed ex presidente del Csm Giovanni Legnini, Daniele Erasmi, presidente regionale Confesercenti, Viceslao Ruccolo, presidente regionale Fiesa Confesercenti, Attilio Di Sciascio, presidente Ats Progetto Biopan, Sandro Bucciarelli, dirigente dipartimento Sviluppo economico della Regione Abruzzo, Antonio Pacella, medico nutrizionista, Angelo Pellegino, direttore del Fondo assistenza sanitaria integrativa per i lavoratori delle aziende della panificazioni.

A benedire l'iniziativa il presidente nazionale di Assopanificatori Davide Trombini.

"Deve essere una risposta che abbia finalità di comprensione delle dinamiche di evoluzione del mercato della panificazione e degli spazi di possibile riposizionamento – afferma Trombini –, delle priorità e aspettative di settore, delle strategie utili a consolidare gli spazi dell'economia reale. Occorre divulgare sempre più l'importanza del ruolo del panificatore artigiano per diffondere l'importanza del pane fresco. Vanno combattute tutte le falsità che vengono scritte e dette per mettere in cattiva luce il fornaio".

Una delle priorità di Assopanificatori, che sarà rilanciata al convegno, la necessità di una legge nazionale che riconosca con urgenza il lavoro del fornaio come lavoro usurante, oltre che misure di contrasto allo stato di crisi della panificazione.

"Gli eventi di sensibilizzazione, per un'alimentazione consapevole e di qualità, che Fiesa Confesercenti Abruzzo organizza, si stanno sempre più caratterizzando come appuntamenti di grande rilievo nel panorama enogastronomico ed alimentare abruzzese –dichiara Lido Legnini – La Camera di Commercio è sarà al fianco delle produzioni di qualità e di tutta la sua filiera, con iniziative di promozione nei mercati interni ed esteri e accompagnamento alla formazione di reti di imprese che aiutino le PMI ad affrontare con più forza le nuove sfide del futuro e dell'innovazione tecnologica".

Direttore responsabile Berardo Santilli