

Arriva la definizione di 'Pane fresco'

Rimini, 27 maggio 2016 – Il tema dell'imminente pubblicazione del Decreto che definirà il 'pane fresco' sarà al centro, **domenica 29 maggio, alle ore 12,30 presso il ristorante 'Quo Vadis' di Rimini, dell'annuale Assemblea dell'Associazione Panificatori e del Consorzio Panificatori della Confartigianato di Rimini, alla presenza del Sindaco di Rimini Andrea Gnassi e dell'Assessore alle Attività Economiche Jamil Sadegholvaad.**

Finalmente l'Italia, paese che più di ogni altro sforna pani unici per qualità, tipicità e varietà, avrà una legge che consentirà ai consumatori di non essere raggirati nel momento dell'acquisto del pane, **in quanto vengono posti precisi paletti all'uso delle definizioni "pane fresco" e "panifico", e viene prevista la dicitura "pane a durabilità programmata" per il pane che fresco non è.**

"E' previsto dal Decreto Interministeriale – afferma **Davide Cupioli, Presidente dei Panificatori della Confartigianato di Rimini** – che, dopo l'approvazione in Conferenza Stato Regioni, è in via di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale".

La famosa baguette apparentemente 'fresca' perché calda, profumata e dalla crosta dorata che attrae i consumatori nei locali della Grande Distribuzione, dovrà essere etichettata come 'pane a durabilità programmata' in quanto, di solito, è un precotto, surgelato o meno, che viene portato a doratura presso il punto vendita ma il cui impasto viene realizzato in altra parte, molto spesso nei paesi dell'Est Europa. Viene confermata l'allocatione di questo prodotto in comparti separati rispetto a quelli contenenti il pane fresco al fine proprio di netta distinzione tra le due tipologie, tutelando di fatto il consumatore da eventuali malintesi. Si tratta pertanto di intensificare i controlli in tale direzione ed è stata questa la richiesta avanzata al Ministero dello Sviluppo Economico, perché è inutile fare nuove leggi se nessuno sovrintende alla sua concreta applicazione".

Secondo i dati Istat, in Italia esistono attualmente quasi quattro milioni e mezzo di imprese extra-agricole, di queste, **41.298 appartengono a vario titolo al settore della panificazione tra comparto produttivo e distributivo con un numero di occupati pari a 179.122. Purtroppo, nel giro di pochi anni sono andate perse oltre 3.000 imprese della panificazione, erano 44.406 nel 2007, e il trend non sembra lasciar ben sperare, questo deve far riflettere.**

Per contrastare questo trend, l'Associazione Panificatori della Confartigianato di Rimini – che rappresenta oltre 50 panificatori locali – ha avviato da alcuni anni precise strategie tese a promuovere e valorizzare presso i consumatori la produzione ed il consumo del pane e dei prodotti da forno freschi e appena sfornati, in competizione con la produzione industriale o precotta, in nome della buona, genuina e sana alimentazione.

Una particolare attenzione è rivolta inoltre alle tipologie di pane dedicate ai celiaci e a quanti non tollerano la presenza di glutine.