

Non tutto il pane caldo è pane fresco

Rimini, 24 febbraio 2017 – Domenica 26 febbraio il Ristorante Quo Vadis di Rimini ospiterà l'annuale **Assemblea dell'Associazione Panificatori e del Consorzio Panificatori della Confartigianato**.

Per i panificatori del territorio sarà l'occasione per incontrare l'**On. Giuseppe Romanini**, relatore in Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati di una proposta di legge che porta il suo nome, riguardanti nuove disposizioni in materia di produzione e vendita del pane.

Sono stati invitati anche gli onorevoli **Tiziano Arlotti** e **Sergio Pizzolante**, oltre al Sindaco di Rimini **Andrea Gnassi** e l'Assessore alle Attività Economiche **Jamil Sadegholvaad**.

La 'Legge Romanini' vuol consentire al consumatore di acquistare consapevolmente e di conoscere le qualità del prodotto pane, distinguendo se è pane fresco artigianale o pane conservato, ma anche di conoscere la qualità del lievito utilizzato.

LA BAGUETTE CALDA E NON FRESCA

La famosa baguette apparentemente "fresca" perché calda, profumata e dalla crosta dorata che attrae i consumatori in tanti locali della Grande Distribuzione, secondo la Legge dovrà essere etichettata come "pane a durabilità programmata" quando, come accade quasi sempre, 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.

Si chiede che il prodotto sia offerto in comparti separati rispetto a quelli contenenti il pane fresco, per distinguere chiaramente le due tipologie e consentire un acquisto consapevole.

Il pane fresco potrà essere soltanto quello che risponderà appieno ai requisiti posti dalla legge, cioè essere realizzato secondo un processo di produzione continuo che non può durare oltre le 72 ore nel periodo tra l'inizio della lavorazione fino al momento della vendita.

L'On. Romanini propone anche di realizzare progetti di filiera, che vedano una possibile stabilizzazione anche qualitativa dei grani, delle farine e del pane che con esse viene prodotto.

L'Associazione Panificatori della Confartigianato di Rimini – che rappresenta oltre 50 panificatori locali – si adopera per 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.