

Confartigianato Cuneo: È il pane fresco artigianale a rendere virtuosa la filiera del grano

Il pane, prodotto principe delle tavole italiane e non solo, rappresenta uno degli alimenti più ricchi di significati, di funzioni e di valenze culturali. Il suo ruolo così profondo e completo nella nostra tradizione lo rende ambasciatore di qualità e di sapere, messaggero di pace e fratellanza.

Una vera e propria eccellenza che richiede l'utilizzo di altrettanto eccellenti tecniche di panificazione da parte di esperti artigiani. E nel pane la qualità non soltanto si vede, ma soprattutto si sente nel sapore, nella fragranza e nella conservazione.

«Per produrre del buon pane fresco è certamente essenziale l'impiego di materie prime di alto livello qualitativo, – sottolinea Vincenzo Pallonetto, rappresentante territoriale dei panificatori di Confartigianato Imprese Cuneo – ma ad essere determinante è il lavoro del panificatore. La sua esperienza e la sua capacità nel gestire i tempi e i modi di lievitazione, rendono il prodotto finale un alimento completo, sano e digeribile, quale deve essere il pane di qualità».

Ed è proprio il pane in questi giorni ad essere finito al centro di una querelle sollevata dal mondo agricolo su una ventilata speculazione che riguarderebbe il suo prezzo al consumatore. Secondo i cerealicoltori il valore del frumento nel percorso della filiera produttiva aumenterebbe di ben 15 volte durante la trasformazione da grano a pagnotta. Un incremento che è stato valutato però senza fare i conti con i dovuti "distinguo" tra chi produce, chi macina, chi trasforma

e vende.

«Nel passaggio tra l'agricoltore e il mugnaio – spiega Pallonetto – i prezzi da grano a farina subiscono già degli aumenti consistenti. D'altra parte, se si vuole puntare sulla qualità e contrastare l'importazione selvaggia di materie prime estere, sicuramente non salubri come quelle locali, è importante affidarsi a fornitori garantiti e rintracciabili. Ci sono poi i costi relativi alla produzione del pane fresco, dagli ingredienti, alla gestione dell'attività, al personale fino ai balzelli fiscali. E infine, c'è la qualità del prodotto: un pane che nasce ogni giorno con materie prime controllate e con l'impegno e la passione della migliore tradizione artigianale porta sulle nostre tavole genuinità e salute».

Un percorso di filiera che diventa "virtuoso" proprio grazie al prodotto finale: quel pane fresco che nasce ogni giorno dalle mani dell'artigiano panificatore.

«Il nostro è un territorio ricco di eccellenze – dichiara Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – apprezzate e riconosciute nel mondo. In ogni prodotto c'è un po' della nostra storia, ci sono saperi antichi, tradizione, genialità e la capacità di traghettare i nostri valori verso la modernità.

Valori che dobbiamo salvaguardare divenendo noi stessi custodi e artefici di quella qualità che ci contraddistingue. A tal proposito, la nostra Associazione ha avviato già da tempo il progetto dei "Creatori di Eccellenza", una community virtuosa che raggruppa gli artigiani di valore del territorio cuneese, dando loro sostegno attraverso un ampio panel di iniziative promozionali, dalla partecipazione agli eventi territoriali di maggior rilievo, alla presenza nelle pubblicazioni editoriali dedicate agli anni tematici, fino ad un fattivo affiancamento nel migliorare la loro visibilità sui social e sul nuovo portale di shopping on-line "Scelgo Artigiano". Ben vengano quindi nel mondo agricolo gli accordi di filiera per sostenere

la produzione locale delle materie prime, che potrà essere ulteriormente rafforzata grazie alla nostra tradizione artigianale. Fare il pane è una delle arti più antiche e con i suoi prodotti freschi di qualità rende giusto merito all'impegno e alla capacità dei nostri artigiani panificatori».