

IL PANE FA TENDENZA

Il CREA partner del progetto CNA per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della regione Emilia-Romagna

Incoraggiare le persone al consumo di pane fresco attraverso l'acquisizione di una consapevolezza culturale e scientifica. Questo l'obiettivo principale del progetto "Il Pane fa tendenza 2022", coordinato da CNA in collaborazione con il CREA e l'ISMEA, che sarà lanciato il prossimo 16 ottobre, in concomitanza con la celebrazione del World Bread Day.

Il contesto La giornata mondiale del Pane si collega idealmente alla strategia sull'economia circolare "Dal produttore al consumatore" (Farm to Fork), fulcro dell'iniziativa Green Deal europeo, che punta ad una filiera agroalimentare sostenibile e più competitiva, caratterizzata da migliori prestazioni climatico-ambientali e dall'aumento continuo della qualità delle produzioni, anche in termini di salute, sicurezza e caratteristiche nutrizionali.

Gli obiettivi "Ti Voglio Pane" è il claim proposto anche quest'anno per **promuovere e valorizzare il consumo consapevole del pane fresco e dei prodotti da forno artigianali** tra i cittadini dell'Emilia-Romagna, specialmente tra bambini, giovani e famiglie. Il progetto intende far conoscere cosa significhi degustare i prodotti da forno e, in particolare, il pane fresco artigianale: un alimento antico, semplice, buono e naturale dall'impasto di acqua e farina fino alla cottura, viene fatto espresso in giornata, da veri maestri artigiani che caratterizzano la produzione di questo territorio nel settore della panificazione e del dolciario.

Il ruolo del CREA "Il centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali – dichiara la ricercatrice **Daniela Pacifico, referente del progetto per il CREA** - si occuperà dell'organizzazione di seminari e incontri tematici sulle strategie che le imprese possono adottare per incrementare la qualità del prodotto, favorire l'innovazione e implementare azioni e investimenti per la sostenibilità: attività necessarie a superare l'attuale scenario economico, la crisi energetica e l'aumento dei costi delle materie prime. L'innovazione dei sistemi cerealicoli, il miglioramento genetico, la gestione sostenibile dei sistemi colturali, la tutela della biodiversità dal seme alla tavola e gli alimenti tipici e innovativi ad elevata valenza nutrizionale e sicurezza alimentare, saranno le tematiche cardine di queste azioni di valorizzazione. Verranno coinvolti tutti i territori della regione, permettendo di unire simbolicamente oltre 400 panificatori artigiani emiliano-romagnoli". Parte importante degli eventi territoriali sarà dedicata al **coinvolgimento delle scuole** del territorio per trasmettere ai ragazzi la cultura del pane fresco.

Le azioni previste I partner scientifici elaboreranno un'analisi economica e di contesto, che sarà presentata durante l'iniziativa conclusiva del progetto: verranno approfonditi i temi legati all'efficientamento energetico e le dinamiche della filiera Grano pane, mediante una valutazione della molteplicità di fattori di tipo congiunturale e strutturale che hanno portato all'aumento dei prezzi e dei costi di produzione, con particolare riferimento agli scenari di mercato del frumento tenero e duro.

Il progetto troverà il suo compimento in un evento conclusivo in cui intervorranno, oltre al CREA, il CNA Emilia-Romagna, CNA Agroalimentare Nazionale, la Regione Emilia-Romagna, l'ISMEA, il MIPAAF, le associazioni, i panificatori e le scuole del territorio. Durante l'evento verranno lanciate idee e spunti per poter continuare a mantenere vivo il progetto, valorizzando la cultura del pane fresco, l'abilità e l'arte del fornaio e per affrontare al meglio le sfide economiche future del comparto.

Contatto stampa: Giulio Viggiani 3384089972

UFFICIO STAMPA CREA
GIULIO VIGGIANI - Giornalista
338 4089972
Tel 06 47 836 219

Capo Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707
CREA - via della Navicella 2/4 - 00184 Roma
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

Twitter [CREA_Ricerca](https://twitter.com/CREA_Ricerca)
Facebook: [CREA - Ricerca](https://www.facebook.com/CREA-Ricerca)
linkedin: [CREA Ricerca](https://www.linkedin.com/company/CREA-Ricerca)
instagram: [crearicerca](https://www.instagram.com/crearicerca)
CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>
CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>