

IL PANE FA TENDENZA

In occasione della giornata mondiale del Pane, il CREA sostiene la promozione del progetto CNA "Ti Voglio Pane", claim proposto anche quest'anno per promuovere e valorizzare il consumo consapevole del pane fresco e dei prodotti da forno artigianali della regione Emilia-Romagna.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

ANSA

Il Pane fa tendenza, Crea partner progetto di valorizzazione

Iniziativa per regione Emilia Romagna al via con Giornata Pane

(ANSA) - ROMA, 14 OTT - Incoraggiare le persone al consumo di pane fresco attraverso l'acquisizione di una consapevolezza culturale e scientifica: è l'obiettivo del progetto "Il Pane fa tendenza 2022", iniziativa per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della regione Emilia-Romagna e coordinato da Cna-Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa in collaborazione con **il Crea- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria**, e Ismea- Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. Il progetto sarà lanciato il prossimo 16 ottobre, in concomitanza con la celebrazione del World Bread Day e intende far conoscere cosa significhi degustare i prodotti da forno e, in particolare, il pane fresco artigianale. "Ti Voglio Pane" è il claim proposto 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 centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali - **commenta 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. 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". (ANSA).



Pane, **il CREA** partner del progetto CNA la sua 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 interverranno, 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.

IL VOLANTINO DELL'EVENTO

RASSEGNA

Pane. **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 interverranno, 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.

RASSEGNA STAMPA

Fresco e profumato in Emilia Romagna "Il pane fa tendenza"



Il 16 Giornata del pane, lancio progetto di Cna con Crea e Ismea

Roma, 14 ott. (askanews) - 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 Emilia Romagna in collaborazione con il **CREA** e l'ISMEA, che sarà lanciato il prossimo 16 ottobre, in concomitanza con la celebrazione del World Bread Day.

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.

"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 - informa **il Crea** - 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 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.

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 interverranno, 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.

Fresco e profumato in Emilia Romagna “Il pane fa tendenza”

Il 16 Giornata del pane, lancio progetto di Cna con Crea e Ismea



Roma, 14 ott. (askanews) – 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 Emilia Romagna in collaborazione con il CREA e l’ISMEA, che sarà lanciato il prossimo 16 ottobre, in concomitanza con la celebrazione del World Bread Day.

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.

“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 – informa **il Crea** – 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 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.

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 interverranno, 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.

AGROALIMENTARE: "IL PANE FA TENDENZA", IL CREA PARTNER DEL PROGETTO CNA

ROMA (ITALPRESS) - 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.

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.

"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. (ITALPRESS) - (SEGUE).

AGROALIMENTARE: "IL PANE FA TENDENZA", IL CREA PARTNER DEL PROGETTO CNA -2-

"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. (ITALPRESS) - (SEGUE).

AGROALIMENTARE: "IL PANE FA TENDENZA", IL CREA PARTNER DEL PROGETTO CNA -3-

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 interverranno, 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. (ITALPRESS).



Giornata mondiale del pane, i rincari rischiano di mettere in ginocchio la filiera

L'arte bianca viene oggi celebrata a livello mondiale con una giornata dedicata. L'aumento dei costi mette però in pericolo tutto il comparto: per questo Assopanificatori ha rivolto "un vivo appello alle forze politiche tutte e al futuro Governo, affinché si esca dalle misure tampone per contrastare il caro energia"



1/8©IPA/Fotogramma

Oggi, domenica 16 ottobre, è la Giornata mondiale del pane. "Oltre ad avere una forte carica simbolica, il pane è anche un inestimabile patrimonio culturale da tutelare e da promuovere con circa 250 tipologie che raccontano la storia dell'Italia, delle sue Regioni, delle sue collettività", sostiene Italmopa, l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Federalimentare/Confindustria)

GUARDA IL VIDEO: Da pane a verdura, mega rincari nel carrello: il report



2/8©Ansa

I NUMERI – Quali sono i numeri relativi al pane oggi in Italia? “La produzione, da parte dei nostri molini, di farine e semole destinate alla sola panificazione, sia essa artigianale o industriale, ammonta annualmente a circa 2,4 milioni di tonnellate, alle quali aggiungere circa 250mila tonnellate destinate ai prodotti sostitutivi del pane”, sostiene Andrea Valente, presidente Italmopa

Iscriviti alla nostra newsletter per restare aggiornato sulle notizie di economia



3/8©Ansa

I COSTI – Chi pensa che a incidere sul costo del pane sia soprattutto il grano sbaglia: come dimostra Coldiretti, infatti, conta a malapena il 10%. “Un chilo di grano viene pagato oggi agli agricoltori intorno ai 36 centesimi e serve per produrre un chilo di pane che viene venduto ai consumatori a prezzi che variano dai 3 ai 5 euro a seconda delle città”, evidenzia l’Associazione degli agricoltori. A pesare sono i rincari energetici

Inflazione, dal latte al pane: ecco le città dove costano di più



4/8©IPA/Fotogramma

L'ENERGIA – “I prezzi all'ingrosso delle farine di grano tenero sono in costante aumento, sono arrivati a segnare un +51% e +45% nei mesi di agosto e settembre, rispetto ai prezzi di un anno fa”, denuncia il presidente Fiesi Assopanificatori Confesercenti, Davide Trombini, che coglie l'occasione di questa giornata “per rivolgere un vivo appello alle forze politiche tutte e al futuro Governo, affinché si esca dalle misure tampone per contrastare il caro energia”

Inflazione: olio, burro e pasta sul podio dei rincari



5/8©IPA/Fotogramma

I PANI PIÙ CONOSCIUTI - L'arte bianca nazionale annovera anche cinque pani Igp (Indicazione geografica protetta) - la Coppia Ferrarese, il Pane casareccio di Genzano, il Pane di Matera, la Piadina Romagnola e il Südtiroler Schüttelbrot - e tre pani Dop (a Denominazione di origine protetta) che sono la Pagnotta del Dittaino, il Pane di Altamura e il Pane Toscano, ricorda Italmopa

Pane mai così caro, nel 2022 gli Italiani spenderanno 900 mln in più



6/8©IPA/Fotogramma

I PREZZI - Molto variegato, città per città, il prezzo di acquisto nei panifici: secondo elaborazioni Coldiretti su dati dell'Osservatorio prezzi del Ministero dello Sviluppo economico "se a Milano una pagnotta da un chilo costa 4,46 euro, a Roma si viaggia sui 2,92 euro, a Bologna siamo a 4,91 euro, mentre a Palermo costa in media 3,89 euro al chilo, a Napoli 2,16 euro"

Pane tipo ciabatte	€/Kg 4,90	Pane tipo bigné	€/Kg 2,90
Pane tipo grano duro	€/Kg 3,90	Pane tipo bigné mignon	€/Kg 3,90
Pane tipo Terni	€/Kg 2,90	Pane tipo ciabattine	€/Kg 3,90
Pane tipo all'olio	€/Kg 4,90	Pane tipo tartarughe	€/Kg 3,90
Pane tipo al latte	€/Kg 6,50	Pane tipo	€/Kg 4,90
Pane tipo arabo	4,90	Pane tipo	€/Kg 3,90



7/8©Ansa

L'INIZIATIVA - Per celebrare la ricorrenza del 16 ottobre, Giornata mondiale del pane, Fiesi Assopanificatori Confesercenti ha organizzato a Ferrara l'iniziativa "Il Pane della Pace", che vedrà il Vescovo di Ferrara, Mons. Perego, procedere alla benedizione del "Pane della Pace", panini prodotti con una particolare farina di grano antico, il monococco



8/8©Ansa

L'IDEA - Altra iniziativa, lanciata sempre in questa giornata, il progetto "Il Pane fa tendenza 2022", per incoraggiare le persone al consumo di pane fresco attraverso l'acquisizione di una consapevolezza culturale e scientifica. Il progetto, lanciato in Emilia-Romagna, è coordinato da Cna con **il Crea** e Ismea

RASSEGNA S.I.

Il Pane Casereccio di Genzano protagonista alla Giornata Mondiale del Pane: quest'anno il 25° anniversario dalla concessione dell'IGP

In occasione della Giornata internazionale del pane e dei prodotti da forno artigianali, che si celebra domenica 16 ottobre, anche il Pane di Genzano sarà protagonista, essendo inimitabile per qualità e bontà.

Non un caso che il pane di Genzano, a differenza di tanti altri meno pregiati e qualificati, possa fregiarsi del marchio IGP, che rappresenta l'Indicazione Geografica Protetta, che identifica il pane casereccio genzanese, che si ottiene da farina di ottima qualità di tipo 0 o 00, lievito naturale, sale, acqua e cruschetto di grano. Un suggello, quello dell'IGP, arrivato nel 1997, ben 25 anni fa (traguardo che verrà festeggiato a fine novembre di quest'anno).

"Il pane rappresenta, fin dall'antichità, il simbolo universale non solo del nutrimento, ma anche della comunità umana che condivide quello stesso nutrimento. La Giornata mondiale del pane costituisce così l'occasione per evidenziare la centralità di un cibo che, attraverso i secoli, ha unito, e mai diviso, popoli, culture e religioni".

Lo dichiara Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Federalimentare/Confindustria) in occasione all'annuale celebrazione, il 16 ottobre, dell'alimento principe delle nostre tavole.

"Nel nostro Paese, il pane, oltre alla sua valenza simbolica, costituisce – informa Italmopa – anche un inestimabile patrimonio culturale da tutelare e da promuovere con circa 250 le tipologie di pane che raccontano la storia dell'Italia, delle sue Regioni, delle sue collettività. Tra i quali si contano – sottolinea l'associazione – anche 5 pani Igp (la Coppia Ferrarese, il Pane casereccio di Genzano, il Pane di Matera, la Piadina Romagnola e il Sudtiroler Schüttelbrot) e 3 pani Dop (la Pagnotta del Dittaino, il Pane di Altamura e il Pane Toscano).

"La produzione, da parte dei nostri Molini, di farine e semole destinate alla sola panificazione, sia essa artigianale o industriale, ammonta annualmente – commenta Andrea Valente,

presidente di Italmopa – in circa 2.400.000 tonnellate, alle quali aggiungere circa 250.000 tonnellate destinate ai prodotti sostitutivi del pane. Un quantitativo, complessivamente, in costante riduzione non solo per la giusta attenzione alla riduzione dello spreco alimentare ma anche, e purtroppo, per campagne che, irresponsabilmente e ignorando le indicazioni scientifiche contenute nelle “Linee Guida per una sana alimentazione” del Crea-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria, hanno convinto molti consumatori ad eliminare o a ridurre drasticamente i carboidrati in generale ed il pane in particolare dalle loro diete alimentari”.



Molto variegato, città per città, il prezzo di acquisto nei panifici: secondo elaborazioni Coldiretti su dati dell’Osservatorio prezzi del Ministero dello Sviluppo economico: “Se a Milano una pagnotta da un chilo costa 4,46 euro, a Roma si viaggia sui 2,92 euro, a Bologna siamo a 4,91 euro, a mentre a Palermo costa in media 3,89 euro al chilo, a Napoli 2,16 euro”.

Per celebrare la ricorrenza del 16 ottobre, Giornata mondiale del pane, Fiesi Assopanificatori Confesercenti, ha organizzato a Ferrara, l’iniziativa ‘Il Pane della Pace’, che vedrà il Vescovo di Ferrara, Mons. Perego procedere alla benedizione del “Pane della Pace”, panini prodotti con una particolare farina di grano antico, il monococco. Altra iniziativa, lanciata sempre in questa giornata, il progetto “Il Pane fa tendenza 2022”, per incoraggiare le persone al consumo di pane fresco attraverso l’acquisizione di una consapevolezza culturale e scientifica.

L’arte bianca nazionale, quindi, annovera appena 5 cinque pani Igp, e tra questi vi è proprio il Pane casareccio di Genzano. Le origini del pane casareccio di Genzano IGP discendono dalla tradizione rurale da sempre legata al territorio di produzione; proprio nel comune dei Castelli Romani il prodotto veniva lavorato e cotto in speciali forni a legna chiamati “soccie”.


Fin dall'antichità era compito delle donne che abitavano nei borghi, preparare e portare il pane a cuocere nelle strutture pubbliche. Una volta inserite in forno le pagnotte, le lavoratrici lasciavano impressi sulla superficie del prodotto segni particolari e ben riconoscibili, per distinguere i propri pani da quelli delle altre donne. Fonti storiche riportano inoltre che tutti i giorni, sin dalle prime ore del mattino, le vie del paese erano invase da un particolare profumo di frumento misto a quello di legno di castagno, con cui erano alimentati i forni.

Nel comune di Genzano l'attività della produzione del pane era così radicata e diffusa che scandiva il passare delle ore e della giornata. Testimonianze storiche riportano inoltre che già attorno 1600 era diffusa la cultura del pane, tanto che il principe Cesarini Sforza, accanto al cui palazzo sorgeva il borgo, lo offrì in dono al Papa. Si narra a tal proposito che il Pontefice fosse rimasto estremamente colpito dal gusto e dal profumo di questo particolare prodotto. Apprezzato già agli inizi del XX secolo, è solo dagli anni Quaranta che il prodotto ha visto ampliare le proprie prospettive, grazie all'introduzione delle impastatrici e dei forni elettrici che hanno alleviato, nel tempo, le fatiche dei fornai.

Il pane di Genzano ha così iniziato a registrare consensi prima presso gli abitanti di Roma, dove veniva trasportato di notte e venduto il giorno successivo nei panifici locali, e poi anche al di là dei confini regionali. I motivi della particolarità e inimitabilità del prodotto si devono però in larga parte all'impiego di strumenti che fanno parte della tradizione locale ed alle procedure di lavorazione tramandate di generazione in generazione.

Pane di Genzano, metodo di produzione

Il pane di Genzano IGP è ottenuto attraverso le seguenti fasi di produzione:

- 
- *Preparazione del lievito madre* – è l'unico metodo che permette di ottenere un lievito naturale contenente batteri lattici ed acetici garantendo così caratteristiche uniche di conservabilità ed elasticità. Si prepara a partire da un impasto di acqua e farina, rinnovato quotidianamente. Le dosi devono essere proporzionali alla quantità di impasto.
 - *Impasto* – viene preparata la biga, un preimpasto ottenuto tramite la miscela di acqua, farina e lievito. L'operazione dura circa 20 minuti, anche se il tempo necessario per tale fase può variare a seconda del quantitativo di preparato da lavorare. Per l'impasto di una dose pari ad 1 quintale di farina di tipo 0 o 00, vanno aggiunti: 2 kg di sale, 1,5 kg di lievito naturale e 70 l di acqua circa.
 - *Lievitazione* – dura circa 1 ora, tempo durante il quale l'impasto raggiunge il punto ottimale di lievitazione, anche se spesso è il fornaio stesso a decidere se il preparato è pronto o meno per essere spianato.
 - *Modellatura* – l'impasto viene spianato e modellato per formare le caratteristiche pagnotte o i filoni, che vengono collocati all'interno di apposite casse di legno. Qui gli impasti vengono sistemati in teli di canapa e spolverati con cruschetto o tritello, che conferiscono al prodotto il caratteristico colore scuro della crosta.

- *Seconda lievitazione* – A questo punto il Pane Casareccio di Genzano IGP deve essere sottoposto ad una seconda fase di lievitazione che dura circa 40 minuti. Le casse contenenti il prodotto non ancora pronto devono, in questa fase, essere sistemate in un ambiente caldo con una temperatura idonea alla lievitazione.
- *Cottura* – il Pane Casareccio di Genzano IGP può venire cotto sia in forni a legna sia in forni ad alimentazione diversa. La temperatura del forno deve essere compresa tra i 280 ed i 320 °C al fine di permettere al prodotto di raggiungere al suo interno una temperatura di cottura compresa tra i 94 ed i 96 °C ottenendo così una cottura completamente uniforme e consente il formarsi di una crosta di circa 3 mm di spessore. Proprio la conformazione di questa parte più superficiale del pane, consente alla mollica del prodotto di rimanere spugnosa e soffice, con fori o alveoli irregolari e non eccessivamente grandi; a seconda delle dimensioni delle pagnotte e dei filoni, la fase di cottura può durare dai 35 minuti fino ad 1 ora.

Etichettatura Pane di Genzano

L'Indicazione Geografica Protetta pane casareccio di Genzano ha ottenuto la registrazione europea con Regolamento CE n. 2325/97 (pubblicato sulla GUCE L 322/97 del 25/11/1997). Ogni pagnotta o filone di pane casareccio di Genzano IGP deve riportare sempre il bollino identificativo sul quale si trovano le seguenti indicazioni:

- Pane casareccio di Genzano – Indicazione geografica protetta
- Garantito dal Mi.P.A.A.F. ai sensi dell'Art. 10 del Reg. CE 510/2006
- Il codice del produttore autorizzato
- Il numero progressivo di produzione.
- Il logo comunitario dei prodotti IGP

Il bollino identificativo viene applicato sulla forma prima che questa venga infornata, quindi non è necessario utilizzare alcuna sostanza collante in quanto è la pasta fresca e appiccicosa a garantirne l'adesione.

Curiosità sul Pane di Genzano

- Il profumo e la fragranza del Pane Casareccio di Genzano IGP vanno attribuiti all'uso del lievito madre e alla qualità e varietà dei cereali impiegati.
- Il lievito naturale e la doppia fase di lievitazione (il ciclo di lavorazione dall'impasto allo sfornamento dura oltre quattro ore) permettono al prodotto di conservarsi per diversi giorni dopo la cottura.
- Il bollino identificativo del Pane Casareccio di Genzano IGP viene applicato sulla forma prima che questa venga infornata, quindi non è necessario utilizzare alcuna sostanza collante

in quanto è la pasta fresca e appiccicosa a garantirne l'adesione. La carta e gli inchiostri usati sono rigorosamente atossici.

– Il colore scuro della crosta del Pane Casareccio di Genzano IGP non è un difetto ma una specifica caratteristica ed è dovuto sia al metodo di cottura che al cruschetto di frumento cosperso sulla superficie dei filoni e delle pagnotte prima della cottura.

Nella foto che segue uno degli storici panificatori genzanesi, il compianto Sergio Bocchini, venuto a mancare nel 2017. Nello storico forno di via Livia (oggi via Belardi) continua ad operare suo figlio Marco, titolare di “Gran Fornaio”.

RASSEGNA STAMP.



Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Mugnai d'Italia: Più informazione per incrementare il consumo di pane

14 ottobre 2022

Il pane rappresenta, fin dall'antichità, il simbolo universale non solo del nutrimento, ma anche della comunità umana che condivide quello stesso nutrimento. La giornata mondiale del pane costituisce così l'occasione per evidenziare la centralità di un cibo che, attraverso i secoli, ha unito, e mai diviso, popoli, culture e religioni. Così Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Federalimentare/Confindustria) in merito all'annuale celebrazione, il 16 ottobre, dell'alimento principe delle nostre tavole.



Il pane simbolo del made in Italy

Nel nostro Paese, il pane, oltre alla sua valenza simbolica, costituisce anche un inestimabile patrimonio culturale da tutelare e da promuovere: sono circa 250 le tipologie di pane che raccontano la storia dell'Italia, delle sue Regioni, delle sue collettività. Tra i quali si contano anche 5 pani IGP (la Coppia Ferrarese, il Pane casareccio di Genzano, il Pane di Matera, la Piadina Romagnola e il Sudtiroler Schüttelbrot) e 3 pani Dop (la Pagnotta del Dittaino, il Pane di Altamura e il Pane Toscano).

La farina o la semola, siano esse di grano tenero, di grano duro o di altri cereali, costituiscono il principale ingrediente del pane ed è opportuno ricordare che l'Industria molitoria italiana detiene un'assoluta leadership europea nella produzione di sfarinati ottenuti dalla selezione e dalla trasformazione delle migliori varietà di frumento.

«La produzione, da parte dei nostri Molini, di farine e semole destinate alla sola panificazione, sia essa artigianale o industriale, ammonta annualmente in circa 2.400.000 tonnellate, alle quali aggiungere circa 250.000 tonnellate destinate ai prodotti sostitutivi del pane - evidenzia Andrea Valente, Presidente Italmopa - un quantitativo, complessivamente, in costante riduzione non solo per la giusta attenzione alla riduzione dello spreco alimentare ma anche, e purtroppo, per campagne che, irresponsabilmente, e ignorando le indicazioni scientifiche contenute nelle "Linee Guida per una sana alimentazione" del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), hanno convinto molti consumatori ad eliminare o a ridurre drasticamente i carboidrati in generale ed il pane in particolare dalle loro diete alimentari. È invece opportuno ricordare che il pane è un alimento particolarmente saziante, ricco di importanti proprietà nutrizionali indispensabili al nostro fabbisogno quotidiano quali fibre, proteine, vitamine soprattutto del gruppo B (B1, B2, PP) e minerali (ferro, calcio, fosforo). Ed è per questo che riteniamo che il pane debba continuare a rimanere un assoluto protagonista del nostro modello alimentare, anche avvalendosi di opportune attività istituzionali di informazione e di promozione promosse dalle rappresentanze della filiera e dalle Amministrazioni competenti».

RAS

Giornata mondiale del pane, l'aumento dei costi mette però in pericolo il comparto

Redazione | 16 Ottobre 2022 | ECONOMIA



Oggi, domenica 16 ottobre, è la **Giornata mondiale del pane**. “Oltre ad avere una forte carica simbolica, il pane è anche un inestimabile patrimonio culturale da tutelare e da promuovere con circa 250 tipologie che raccontano la storia dell’Italia, delle sue Regioni, delle sue collettività”, sostiene Italmopa, l’Associazione Industriali Mugnai d’Italia (Federalimentare/Confindustria).

Quali sono i numeri relativi al pane oggi in Italia? “La produzione, da parte dei nostri molini, di farine e semole destinate alla sola panificazione, sia essa artigianale o industriale, ammonta annualmente a circa 2,4 milioni di tonnellate, alle quali aggiungere

circa 250mila tonnellate destinate ai prodotti sostitutivi del pane”, sostiene Andrea Valente, presidente Italmopa.

Chi pensa che a incidere sul costo del pane sia soprattutto il grano sbaglia: come dimostra Coldiretti, infatti, conta a malapena il 10%. “Un chilo di grano viene pagato oggi agli agricoltori intorno ai 36 centesimi e serve per produrre un chilo di pane che viene venduto ai consumatori a prezzi che variano dai 3 ai 5 euro a seconda delle città”, evidenzia l’Associazione degli agricoltori. A pesare sono i rincari energetici.

“I prezzi all’ingrosso delle farine di grano tenero sono in costante aumento, sono arrivati a segnare un +51% e +45% nei mesi di agosto e settembre, rispetto ai prezzi di un anno fa”, denuncia il presidente Fiesa Assopanificatori Confesercenti, Davide Trombini, che coglie l’occasione di questa giornata “per rivolgere un vivo appello alle forze politiche tutte e al futuro Governo, affinché si esca dalle misure tampone per contrastare il caro energia”.

L’arte bianca nazionale annovera anche cinque pani Igp (Indicazione geografica protetta) – la Coppia Ferrarese, il Pane casareccio di Genzano, il Pane di Matera, la Piadina Romagnola e il Südtiroler Schüttelbrot – e tre pani Dop (a Denominazione di origine protetta) che sono la Pagnotta del Dittaino, il Pane di Altamura e il Pane Toscano, ricorda Italmopa.

Molto variegato, città per città, il prezzo di acquisto nei panifici: secondo elaborazioni Coldiretti su dati dell’Osservatorio prezzi del Ministero dello Sviluppo economico “se a Milano una pagnotta da un chilo costa 4,46 euro, a Roma si viaggia sui 2,92 euro, a Bologna siamo a 4,91 euro, mentre a Palermo costa in media 3,89 euro al chilo, a Napoli 2,16 euro”.

Per celebrare la ricorrenza del 16 ottobre, Giornata mondiale del pane, Fiesa Assopanificatori Confesercenti ha organizzato a Ferrara l’iniziativa “Il Pane della Pace”, che vedrà il Vescovo di Ferrara, Mons. Perego, procedere alla benedizione del “Pane della Pace”, panini prodotti con una particolare farina di grano antico, il monococco.

Altra iniziativa, lanciata sempre in questa giornata, il progetto “Il Pane fa tendenza 2022”, per incoraggiare le persone al consumo di pane fresco attraverso l’acquisizione di una consapevolezza culturale e scientifica. Il progetto, lanciato in Emilia-Romagna, è coordinato da Cna con **il Crea** e Ismea.



IL PANE FA TENDENZA

In occasione della giornata mondiale del Pane, **il CREA** sostiene la promozione del progetto CNA "Ti Voglio Pane", claim proposto anche quest'anno per promuovere e valorizzare il consumo consapevole del pane fresco 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.

Ti voglio pane.

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 interverranno, 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.

www.crea.gov.it

RASSEGNA STAMPATA



Riscoprire il profumo del pane fresco: in occasione della giornata mondiale del pane

14 OTTOBRE 2022

CNA per il quinto anno promuove la campagna “Ti Voglio Pane”

Dal 1981 ogni anno il **16 ottobre** si festeggia la Giornata Mondiale dell’Alimentazione, organizzata dalla FAO. Dal 2006, è stato istituito nello stesso giorno il *World Bread Day*, ovvero la **Giornata Mondiale del Pane**, una giornata per celebrare il pane al fine di incoraggiare le persone al consumo e promuovere la cultura del pane fresco. La giornata si collega strettamente 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, più competitiva, con migliori prestazioni climatico-ambientali, con aumento continuo della qualità delle produzioni, anche in termini di salute, sicurezza e caratteristiche nutrizionali.

In questa ricorrenza **CNA Emilia-Romagna** vuole lanciare, per il quinto anno consecutivo, azioni di promozione ed iniziative per valorizzare la produzione del pane fresco, realizzate nell’ambito del progetto cofinanziato dalla Regione Emilia-Romagna **“IL PANE FA TENDENZA 2022”** – Azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della Regione Emilia-Romagna (di cui all’art. 6 della Legge Regionale 17 novembre 2017 n.21 – annualità 2022 CUP E48C22000140009).

“**Ti Voglio Pane**” è il claim proposto anche quest’anno per la campagna che verrà lanciata in occasione della giornata del pane, 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. L’obiettivo è duplice, da un lato si intende promuovere la

conoscenza di cosa significhi degustare i prodotti da forno e il pane fresco artigianale, alimento antico, semplice, buono, naturale, che nasce dall'impasto di acqua e farina fino alla cottura, fatto in giornata senza conservanti e senza interrompere la lavorazione e si vuole focalizzare l'attenzione sulla maestria della manifattura artigiana che pervade la produzione del nostro territorio nel settore della panificazione e del dolciario.

Dall'altro si intende porre l'attenzione, attraverso seminari e incontri tematici, sulle strategie che le imprese possono attivare per incrementare la qualità del prodotto, per favorire l'innovazione, per implementare azioni e investimenti per la sostenibilità, attività necessarie per superare l'attuale scenario economico, la crisi energetica e l'aumento dei costi delle materie prime.

<<Nei mesi di ottobre, novembre e dicembre – commenta il Presidente regionale di mestiere Dolciari Panificatori CNA Emilia-Romagna **Alberto Amadei** – organizzeremo diverse **iniziative territoriali** di promozione che coinvolgeranno i nostri panificatori, attraverso la realizzazione di azioni di diffusione locale, eventi di degustazione, dimostrazioni sulla produzione del pane fresco e dei prodotti da forno da parte degli artigiani panificatori e di altre iniziative a tema. Parte importante degli eventi territoriali – conclude Amadei – sarà dedicata al **coinvolgimento delle scuole** del territorio: la cultura del pane fresco da trasmettere ai ragazzi è un progetto in cui crediamo fortemente.

Alto valore aggiunto del progetto sarà anche l'**approfondimento di temi legati all'efficientamento energetico, all'analisi delle dinamiche della filiera Grano pane, all'innovazione**, partendo dall'analisi del settore che nei primi 7-8 mesi del 2022 ha visto i costi energetici sostenuti dalle imprese in molti casi triplicati rispetto allo stesso intervallo temporale del 2021 ed ha visto l'aumento del costo delle materie prime fuori controllo a livello internazionale e nazionale. Attraverso iniziative seminariali verranno avanzate soluzioni e proposte, partendo dalla testimonianza reale delle aziende associate>>

Alto valore aggiunto del progetto sarà dato dal coinvolgimento di tutti i territori della regione, che permetterà di unire simbolicamente oltre 400 panificatori artigiani emiliano-romagnoli, che saranno partecipi delle iniziative e organizzeranno degustazioni all'interno di eventi territoriali dedicati all'agroalimentare. I panificatori si metteranno in gioco, soprattutto nel rapporto con le scuole, alle quali verrà data l'opportunità di conoscere meglio l'arte dei fornai.

A supporto delle diverse azioni quest'anno saranno coinvolti [CNA Agroalimentare Nazionale](#) e due partner scientifici di grande spessore: **CREA** –

Centro di Ricerca di Cerealicoltura e Colture Industriali e **ISMEA Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare**.

CREA – Centro di Ricerca di Cerealicoltura e Colture Industriali sarà partner scientifico di progetto per la realizzazione di azioni e attività di divulgazione scientifica relative all'innovazione dei sistemi cerealicoli, afferenti ai temi del miglioramento genetico, della gestione sostenibile dei sistemi colturali, della biodiversità e degli alimenti tipici e innovativi ad elevata valenza nutrizionale e sicurezza. L'unità operativa del CREA – Centro di Ricerca di Cerealicoltura e Colture Industriali attività di CREA, in accordo con il Direttore del Centro, Prof Nicola Pecchioni, sarà coordinata dalla dott.ssa Daniela Pacifico, ricercatore presso il medesimo centro.

ISMEA Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare interverrà come partner scientifico, per elaborare un'analisi economica e di contesto della filiera “grano -pane”, che verrà presentata durante l'iniziativa conclusiva di progetto: verranno approfondite le dinamiche della filiera Grano pane, con l'analisi 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 interverranno insieme a CNA Emilia-Romagna, CNA Agroalimentare Nazionale, la Regione Emilia-Romagna, **CREA – Centro di Ricerca di Cerealicoltura e Colture Industriali**, **CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria** ISMEA, 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 ed a valorizzare la cultura del pane fresco e l'abilità e l'arte del fornaio e per affrontare le sfide economiche a cui si trova davanti il settore.

[Brochure](#)
[VOLANTINO SCUOLA](#)
[VOLANTINO](#)

[CREA](#) partner del progetto Ti Voglio Pane

Progetto "IL PANE FA TENDENZA 2022 - Azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della Regione Emilia-Romagna" in attuazione dell'art. 6, comma 1 della legge regionale 17 novembre 2017, n. 21 - annualità 2022 - D.G.R. n. 1424/2022 - CUP n. E48C22000140009

 Regione Emilia-Romagna

Ti voglio pane.



16 OTTOBRE 2022

GIORNATA DEL PANE

LA TRADIZIONE ARTIGIANA CI NUTRE. Il pane è fatto di pochi semplici ingredienti: acqua, lievito e sale. Lo trovi ogni giorno dal tuo fornaio. E lo sappiamo fare con passione seguendo la tradizione. A partire dal 16 ottobre, per il quinto anno consecutivo, i forni dell'Emilia Romagna celebrano il pane fresco con una serie di eventi che saranno promossi su tutto il territorio regionale fino alla fine dell'anno. Lasciatevi conquistare dal pane fresco artigianale, alimento antico, semplice e naturale.

 **crea**  **isma**
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria
Partner scientifici di progetto

 **CNA** Mestiere Dolciari e Panificatori
Emilia-Romagna