

PANE E PANIFICAZIONE - Presentati i PANIFICI APERTI 2019

PANE E PANIFICAZIONE – Presentata l’iniziativa regionale “Panifici aperti”. Promozione del pane sardo, valorizzazione dell’attività di panificazione, conoscenza dei territori: dal 2 ottobre all’8 dicembre, 11 laboratori di panificazione di tutta la Sardegna aprono le loro porte per far conoscere meglio Civraxiu, Coccoi e Moddizzosu. Iniziativa regionale dei Panificatori di Confartigianato Sud Sardegna.

800 tipi di pane, 930 forni, 110mila tonnellate prodotte ogni anno in Sardegna. Civraxiu, Coccoi, Moddizzosu ma anche rosette, schiacciatine, baguette, bananine e lingue senza dimenticare il pane alla ricotta o quello con le olive.

E’ questo il patrimonio della panificazione che in Sardegna dal 2 ottobre all’8 dicembre potrà essere conosciuto e degustato, attraverso “Panifici aperti”, l’iniziativa regionale, presentata ieri a Cagliari a Monte Claro, che coinvolgerà le imprese della panificazione, le Amministrazioni Locali, le Pro-Loce, i musei e le scuole di 10 comuni di tutta l’Isola.

Promossa dall'Associazione Panificatori di Confartigianato Sud Sardegna, in collaborazione con Confartigianato Sardegna, Laore e la Città Metropolitana di Cagliari, la manifestazione ha l'obiettivo aprire fisicamente le porte delle imprese della panificazione ai cittadini, turisti e studenti, creare o rafforzare il legame tra maestri dell'"arte bianca" e clienti, valorizzare le produzioni realizzate con sfarinati sardi, sensibilizzare al consumo di pane fresco a marchio sardo e far conoscere i relativi contesti territoriali e culturali.

Laore, Agenzia l'agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale, ha poi presentato "Le vie del pane", percorsi realizzati per identificare e valorizzare il pane tipico locale attraverso alcuni itinerari turistico-didattici che ripercorrono le fasi produttive della filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione del pane. Gli itinerari, con i laboratori didattici, i percorsi di analisi sensoriale e la visita dei luoghi dove hanno origine le materie prime, evidenziano gli aspetti storico-culturali legati agli usi e ai costumi dei territori.

"I panificatori sono i custodi di tradizioni preziosissime e millenarie che dobbiamo proteggere, valorizzare e soprattutto far conoscere – ha commentato Gianfranco Porta, Presidente

dell'Associazione Panificatori di Confartigianato Sud Sardegna
– e
questa iniziativa è un modo per rafforzare la filiera
dell'arte
bianca, riscoprirne i valori e fare rete tra piccoli
produttori". "In
questa prima edizione, inizieremo con gli 11 panifici
recentemente
premiati dal "Gambero Rosso" – ha continuato Porta – tutti gli
altri
potranno unirsi per far crescere l'iniziativa: dobbiamo essere
inclusivi e quindi le porte sono aperte".

Primo appuntamento mercoledì 2 ottobre a Cagliari, nei
laboratori di
Pbread e Porta1918. Si prosegue il mercoledì seguente, 9
ottobre, in
provincia di Sassari con l'apertura dei panifici Piga di
Padria e
Bulghesu a Bonorva. Il 16 ottobre doppio appuntamento
nell'Oristanese,
con le visite al panificio Fancellu di Montresta e Nino Vacca
a
Oristano. Il 23 dello stesso mese appuntamento in Marmilla a
Genuri,
Panificio Sa Moddixia, e nel Sarcidano a Orroli da Kentos. Il
30
apriranno i panifici Porta a Gonnosfanadiga (VS) e Gioi di
Iglesias
(CI). A inizio novembre, il 6, ci si traferisce nell'Isola di
San
Pietro, dove a Carloforte aprirà il panificio Stagnin. Gran
finale il
7 e 8 dicembre, con l'apertura contemporanea di tutti e 11 i
laboratori di panificazione. All'interno di ogni laboratorio
per ogni
pane prodotto, verrà fatta la descrizione storica e

antropologica,
sottolineate le curiosità, ed evidenziate le differenze tra
grano duro
e tenero, i diversi lieviti e le relative lievitazioni, la
filiera
corta e il chilometro zero. Alla fine delle visite, ogni
prodotto
verrà fatto degustare attraverso il coinvolgimento dei cinque
sensi.
Successivamente i visitatori potranno cimentarsi in una prova
di
panificazione partecipando ai laboratori didattici.

“Questa sarà anche l’occasione anche per far capire meglio ai
consumatori la differenza tra il pane fresco sardo e quello
precongelato, magari proveniente da altre nazioni europee – ha
sottolineato Pietro Paolo Spada, Segretario di Confartigianato
Sud
Sardegna, ricordando la Legge Regionale sul marchio di tutela
del pane
fresco sardo – abbiamo apprezzato il lavoro svolto
dall’Assessorato
Regionale all’Artigianato che, attraverso il logo “pane
fresco”, ha
disciplinato in maniera organica l’attività di produzione e di
vendita
del pane e le sue tipologie tipiche”. “Tale intervento sul
settore
della panificazione – ha continuato – è stato importante
perché tutela
i panificatori e garantisce gli acquirenti, mettendo entrambi
al
riparo dalla concorrenza sleale da parte di produttori che
nulla hanno
a che fare con la Sardegna e le sue specialità”. “Il problema
è che
ancora pochi panificatori, 78 su circa 950, hanno fatto la

richiesta
del marchio – ha proseguito Spada – e ancora meno hanno
esposto il
logo”. “Cogliamo l’occasione per ricordare come sia necessario
che la
Regione si attivi anche per effettuare verifiche verso tutti
coloro
che esporranno, o continueranno a esporre, la scritta “pane
sardo”
senza averne i requisiti – ha concluso il Segretario di
Confartigianato Imprese Sud Sardegna – in ogni caso questa
operazione
continua ad avere necessità di una campagna di comunicazione e
sensibilizzazione, affinché i consumatori possano essere
informati sul
valore e la genuinità del pane sardo. E’ una condizione
imprescindibile sulla quale Confartigianato è pronta a fare la
sua
parte”.