

URI: SABATO 11 FEBBRAIO FESTA DELLA PANIFICAZIONE

TERMINATO IL CORSO DELL'ACCADEMIA DEL LIEVITO MADRE. I PANI REALIZZATI DAI PARTECIPANTI SARANNO CUCINATI NEL FORNO COMUNALE DI SANTA CADRINA.

Si concluderà sabato 11 febbraio il "Corso sulla Panificazione tradizionale con l'impiego del lievito madre" organizzato dalla ProLoco di Uri in collaborazione con il Comune e l'Accademia Sarda del Lievito Madre.

L'ultima attività dei 25 partecipanti al corso iniziato il 16 gennaio con il professor Antonio Farris, presidente dell'Accademia e ideatore del percorso, sarà strutturata come una festa, la festa della panificazione che si svolgeva ogni settimana nelle comunità che si riunivano attorno al forno comunale.

La partecipazione ai cinque incontri è stata costante ed entusiasta, i partecipanti hanno avuto modo di recuperare le radici storiche della panificazione e restituire alla memoria moderna le antiche tecniche di preparazione dell'alimento centrale della cultura sarda.

Appuntamento alle ore 9:30 del mattino con la preparazione della Madre (il lievito necessario alla panificazione) che sarà utilizzata per dar vita ai pani che ogni partecipante dovrà realizzare. I pani verranno successivamente cotti, a fine mattinata, nel forno a legna comunale di Santa Cadrina, valorizzato grazie al lavoro della Pro Loco. Durante il tempo necessario alla lievitazione, la ProLoco ha organizzato una visita guidata all'Antico Mulino della Farina.

Alla festa della panificazione parteciperanno i docenti dell'Accademia Sarda del Lievito Madre, la ProLoco di Uri e la rappresentanza della giunta comunale.

“Il corso sulla panificazione ha permesso di far emergere la ricchezza delle nostre tradizioni. L’uso del forno comunale sarà l’importante passo per riunirci come comunità di fronte alla nostra memoria. Un anticipo di quella che sarà la Sagra 2023!”, annunciano dalla Pro Loco di Uri.

Panificazione con l’uso del lievito madre, importante accordo di collaborazione tra il Parco di Porto Conte e l’Accademia del Lievito Madre

Importante accordo tra l’Azienda Speciale Parco di Porto Conte e l’Accademia del Lievito Madre finalizzato allo studio, valorizzazione, promozione e divulgazione della pratica della panificazione con l’uso del lievito madre. Un accordo, firmato dal Presidente del Parco Raimondo Tilloca e dal prof. Antonio Farris, Presidente dell’Accademia, che rappresenta un fatto di grande interesse, in modo particolare per il territorio algherese in quanto l’azione sinergica delle due istituzioni ha come obiettivo primario il potenziamento della filiera cerealicola di grano duro del Parco e della Nurra di Alghero e l’utilizzo degli sfarinati per la produzione dei pani tipici algheresi (il Pà Punyat in particolare) con l’impiego del lievito madre (Llevat in algherese). Lievito madre che, oltre a garantire delle ottime fermentazioni, conferisce al pane proprietà nutrizionali e salutistiche che non sono riscontrabili in altri prodotti ottenuti con il lievito di birra. Il Parco di Porto Conte e l’Accademia del lievito madre

intendono collaborare per diffondere non solo la pratica della panificazione con l'impiego del Lievito Madre ma anche lo studio e la valorizzazione dei prodotti trasformati, non trascurando gli aspetti storico-culturali, economici dei territori ad essi collegati. A questo proposito la collaborazione si prefigge di sviluppare, in sinergia anche con altri Enti, Comune, Porto Conte Ricerche, panificatori e altri attori della filiera, la promozione di attività che contribuiscano a informare, educare, formare e promuovere il consumo del pane ottenuto con il Lievito Madre, favorendone la conoscenza anche attraverso l'organizzazione di incontri, corsi, commissioni di valutazione.

“Attraverso queste attività si vogliono raggiungere altri due obiettivi di notevole interesse: l'uso della Carta dei Pani tipici di Alghero in tutti i ristoranti cittadini e far riconoscere Alghero, alla pari del vino e dell'olio, Città del Pane”, ha dichiarato il Presidente dell'Accademia del Lievito Madre Antonio Farris.

“Un accordo di grande rilevanza che dà sostanza al progetto già avviato dall'Ente Parco, di valorizzazione, promozione della pratica della panificazione con l'uso, appunto, del lievito madre – commenta il Presidente Tilloca e prosegue – del resto per noi resta centrale il sostegno alle attività produttive del territorio protetto ancora di più nei confronti a quelle tipiche e tradizionali che rappresentano un unicum di estremo valore anche di promozione turistico-ambientale e dunque di creazione di indispensabile ricadute economiche” .

CONFARTIGIANATO

SARDEGNA—C . STAMPA—14-05-20—PANIFICAZIONE-CORONAVIRUS-Pane sardo tra emergenza Covid, crisi vendite

CORONAVIRUS-PANIFICAZIONE – Il pane quotidiano sardo tra emergenza

Covid, crisi delle vendite e richieste d'aiuto per liquidità e sicurezza. Un settore che soffre ma resiste e chiede alla Politica di

non essere abbandonato. I panificatori di Confartigianato: "Ci siamo

stati e ci saremo: non dimenticatevi di noi ora che abbiamo bisogno".

In queste lunghe settimane di quarantena, loro sono stati tra i pochi

"fortunati" che hanno potuto continuare a lavorare, cuocere e vendere

il frutto del loro impegno: il pane.

Sono i panificatori artigiani della Sardegna, 732 imprese e 3mila

addetti, che anche durante il lockdown, con professionalità e applicando tutte le norme di sicurezza, hanno fatto arrivare, quotidianamente, il prodotto fresco sulle tavole dei sardi.

Divisi tra produzione e vendita, in questo periodo hanno rappresentato una importante figura di riferimento per tutti i consumatori: la notte lavorando nei laboratori e la mattina vendendo

il pane nei punti vendita o distribuendolo casa per casa. Però anche

questo settore ha sofferto per il calo della domanda, la

conseguente

riduzione del giro d'affari e, la necessaria, seppur dolorosa, messa

in cassa integrazione di buona parte del personale.

“In questi ultimi due mesi difficili ci siamo resi conto di quanto

siano importanti le attività di vicinato, di prossimità, come i

panifici o le botteghe – commenta Antonio Matzutzi, Presidente di

Confartigianato Imprese Sardegna – proprio i panificatori, in special

modo, si sono confermati come i soggetti a cui rivolgersi per i beni

di prima necessità, quelli alimentari, dei prodotti freschi da acquistare senza spostarsi troppo da casa, in modo facile e veloce, in

sicurezza e senza accalcamenti”. “I maestri dell'arte bianca – continua Matzutzi – hanno dimostrato, inoltre, una forte sensibilità

sociale, continuando a essere un presidio territoriale, a disposizione

di tutta la popolazione, soprattutto delle categorie più svantaggiate”. “Per tutte queste ragioni dobbiamo ringraziare titolari

e dipendenti – prosegue il Presidente di Confartigianato Sardegna –

perché, con passione, responsabilità e sacrificio, anche in questo

periodo sono riusciti a garantire il pane fresco quotidiano sulle

tavole dei sardi”.

Quello della panificazione sarda è settore fondamentale per l'alimentare isolano. Secondo l'analisi pre-Covid, elaborata dall'Ufficio Studi di Confartigianato Imprese Sardegna, su

dati Istat,
nel 2019 erano 110mila le tonnellate di pane fresco che ogni anno venivano sfornate in tutta la Sardegna, per oltre 800 i tipi di prodotto che quotidianamente finiva nelle tavole dei sardi: Civraxiu, Coccoi, Moddizzosu ma anche rosette, schiacciatine, baguette, bananine e lingue senza dimenticare il pane alla ricotta o quello con le olive.

Tra i comuni sardi che si possono fregiare del titolo di "Città del Pane", ci sono Gonnosfanadiga Santadi, Villaurbana e Ozieri. Invece, tra i centri isolani con un maggior numero di panifici artigiani troviamo Cagliari, Sassari, Quartu Sant'Elena, Olbia, Oliena, Fonni, Nuoro, Alghero, Carbonia, Desulo e Dorgali. Per ciò che riguarda la domanda e offerta di lavoro, i panifici dislocati su tutto il territorio della Sardegna ricercano complessivamente 440 Panettieri e pastai artigianali. Questi nel 36,6% dei casi risultano difficili da reperire. Le 730.510 famiglie sarde spendono ciascuna ogni mese circa 21 euro per acquistare civraxiu, moddizzosu, pane carasau, etc.

Partendo da questo dato è possibile stimare che in media la spesa annua sostenuta da tutte le famiglie dell'Isola per l'acquisto di pane ammonta a 186 milioni di euro.

"Noi panificatori in questi mesi abbiamo potuto, e dovuto,

assolvere

al compito di rifornire la popolazione del pane quotidiano – afferma

Gianfranco Porta, Presidente di Panificatori di Confartigianato Sud

Sardegna – lo abbiamo fatto come sempre in silenzio, lavorando la

notte nei nostri laboratori, rispettando per primi le nuove norme di

sicurezza imposte dal governo, con senso di responsabilità, come

sempre”. “I nostri panifici, grazie anche al coraggio del nostro

personale di vendita – continua Porta – sono sempre rimasti aperti in

questo periodo, soprattutto per venire incontro alle necessità dei più

deboli e anziani; ed è per loro che abbiamo attivato il servizio di

consegna a domicilio gratuito, consentendo in sicurezza di avere il

pane fresco che, oggi più che mai, rappresenta un valore per la nostra

economia e per la nostra società”.

Pane fresco che è stato oggetto di un’importante campagna di comunicazione e promozione da parte della Regione, che attraverso il

marchio ha promosso il lavoro dell’“arte bianca”, anche se c’è ancora

tanto da fare per comunicare, con maggiore forza, l’importanza di

questo alimento e della professionalità dei panificatori.

“Da parte nostra c’è da sempre e sempre ci sarà il massimo impegno per

garantire i nostri prodotti alla società – sottolinea il

Presidente
dei Panificatori – ma il fatto che le imprese affrontino
queste
difficoltà con coraggio non deve far dimenticare come la
categoria
necessiti di esser messa nelle migliori condizioni per farlo”.
“Per
questo – conclude Porta – è importante che le nostre aziende
possano
affrontare questa crisi economica, che anche a noi ha portato
il calo
di affari e la riduzione di personale, con liquidità
immediata, con
adeguati sistemi di sicurezza sul lavoro e la corretta
formazione.
Noi ci siamo stati e ci siamo, ogni giorno: la comunità e la
politica,
quest’ultima soprattutto, sono chiamate a riconoscercelo”.

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 Portal918. 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".