

Legge sul pane, scontro tra Ue e Lombardia

La nuova legge regionale sulla tutela e la promozione dell'attività di panificazione, varata lo scorso novembre dopo un'attesa da sei anni, riconosce precise prerogative dei fornai artigianali e al contempo indica alcune linee di azione e di sviluppo per la categoria. Deve però fare i conti con un imprevisto ostacolo che viene dall'Europa. Si snoderà perciò tra i dovuti aggiornamenti di cronaca e le prospettive più a lungo respiro aperte dal nuovo testo il dibattito l'assemblea dell'Aspan, l'associazione provinciale dei panificatori che si riunirà per l'appuntamento statutario annuale domenica 18 maggio.

«La Regione sosterrà la nostra eccellenza nel confronto con Bruxelles»

Come se non bastassero intoppi e lungaggini nostrane, i panificatori lombardi (e con loro quelli veneti che hanno mutuato la regolamentazione dalla Lombardia) non hanno avuto nemmeno il tempo per “gioire” per il nuovo provvedimento che definisce e distingue il pane fresco ed il panificio artigianale in mezzo al moltiplicarsi di prodotti e modalità di vendita, che si sono trovati a fare i conti con le obiezioni sollevate dalla Commissione europea. Sotto osservazione, in particolare, è l'obbligo per il venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta con l'indicazione del luogo di produzione e del produttore, previsto all'articolo 5, norma che, poiché potrebbe creare disparità nei mercati o porre barriere agli scambi interni, doveva essere sottoposta in via preventiva a Bruxelles. «La buona notizia è che la Regione ci ha assicurato che sosterrà con determinazione la propria posizione, che è anche quella dei panificatori – afferma il presidente dell'Aspan Roberto Capello –. Del resto, l'obbligo di indicare la provenienza non

è nient'altro che un'operazione di giustizia tra competitor e chiarezza nei confronti dei consumatori. Come noi fornai mettiamo tutti i giorni la nostra faccia sui prodotti che facciamo e vendiamo, è giusto infatti che anche chi produce pane crudo surgelato, congelato o precotto debba essere poter essere individuato, permettendo ai clienti di fare scelte consapevoli. E dato che è risaputo che molti di questi prodotti, cotti o ultimati nel punto vendita, arrivano dall'estero, in special modo dall'Est Europa, perché il consumatore non dovrebbe conoscere con certezza l'origine?». Sulla questione la Lombardia ha deciso di tirare dritto. «Come ci ha illustrato in un recente incontro il presidente della commissione Attività produttive Angelo Ciocca – riferisce Capello –, la Regione non intende cedere ed è pronta a controbattere in caso arrivino sanzioni, la legge perciò resta in vigore con tutti suoi contenuti. In gioco c'è un valore che altri Paesi non hanno, quella "panediversità" che non vogliamo sia l'ennesima eccellenza italiana sacrificata sull'altare dell'uniformazione comunitaria».

«Troppi si improvvisano panificatori, bene l'accento sulla formazione»

Accanto alla "grana" europea, la nuova legge sulla panificazione porta con sé principi ritenuti cardine per il futuro dell'attività. «Centrale è il peso dato alla figura del panificatore e alla formazione – sottolinea il presidente dell'Aspan –, soprattutto di questi tempi in cui, per via della crisi del lavoro, molti si improvvisano fornai "perché tanto il pane lo si mangia sempre e comunque". In realtà sono in grande errore perché di pane se ne mangia poco ma di qualità e solo chi è preparato, chi ha acquisito una sensibilità nell'"allevare" la pasta, ma anche nel cogliere l'evoluzione del gusto e delle esigenze dei consumatori, può farcela». A chi obietta che la formazione è una perdita di tempo e denaro risponde semplicemente: «Allora proviamo con l'ignoranza e vediamo se dà risultati!». «Con la preparazione

professionale – fa notare Capello – si scoprirà che alla fine si risparmia, se non altro perché si è in grado di gestire meglio il processo e il prodotto». Che l'Aspan creda nel valore della formazione è dimostrato dalla presenza di propri docenti nei diversi percorsi professionali attivi sul territorio, ultimo in ordine di tempo quello partito quest'anno al collegio Celana. «Ci teniamo a trasmettere conoscenze e passione già ai ragazzi che si avvicinano a questo mestiere – ricorda – e la Regione, prevedendo l'obbligo della formazione, ha scelto di valorizzare la ricca esperienza scolastica della Lombardia nel settore».

«Pane di filiera, riconosciuto il valore dell'esperienza bergamasca»

Anche la previsione nella legge della valorizzazione della filiera lombarda del pane è in perfetta linea con la visione dell'associazione bergamasca che, anzi, si è assunta l'arduo compito di dimostrare «che realizzare pane con frumento locale non era solo una trovata bucolica o sentimentale, ma un'operazione di intelligenza economica, ecologica e sindacale». «Abbiamo mostrato che era possibile rompere la quasi assoluta dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento di grano e sfatato anche il mito della maggiore qualità dei prodotti canadesi o americani». Un percorso che prosegue all'insegna della concretezza. «Quest'anno arriveranno i primi raccolti nelle province di Milano, Brescia e Cremona, visto l'interesse anche di questi territori ad avere prodotti locali – annuncia Capello -, e le condizioni climatiche lasciano prevedere un aumento dei quantitativi, rispetto all'anno scorso in cui la stagione non era stata favorevole: saremo attorno a 35mila quintali contro i 24mila del 2013. Sono anche saliti a cinque i mulini che partecipano al progetto, tra cui uno con macina a pietra». I risultati non mancano, con 17 posti di lavoro in agricoltura creati e i panificatori che segnalano un maggiore apprezzamento da parte della clientela per i prodotti con la farina bergamasca (compresi panettoni e

colombe!)), oltre ai benefici per l'ambiente per l'abbattimento delle distanze e il permanere delle risorse economiche sul territorio. Ciò che manca perché diventi un'azione sistemica è un coinvolgimento più ampio dei fornai, «spesso frenati dal pregiudizio che il pane di filiera sia un prodotto di élite – dice il presidente – e magari dalla leggera differenza di prezzo della farina».

«I tempi sono difficili, resiste meglio chi ha idee ed è flessibile»

Il pane di frumento bergamasco è invece, secondo il presidente, un chiaro esempio di come vada intesa l'attività oggi, anche alla luce di una crisi che giorno dopo giorno mina convinzioni e consuetudini consolidate. «La contrazione dei consumi si sente e le difficoltà le vediamo anche dal numero delle famiglie coinvolte nell'operazione di recupero del pane invenduto – precisa Capello -. Eppure non è il prezzo a fare oggi la differenza. I consumi di pane sono talmente contenuti, circa 120 grammi pro capite al giorno, che la spesa resta comunque contenuta, 60 centesimi al giorno per un pane da 5 euro al chilo. La gente non ha bisogno di riempirsi la pancia, ma si vuole nutrire di valori, come il territorio e l'etica, ed essere sempre sollecitata, incuriosita, come dimostra l'attenzione ai grani antichi o al grano saraceno. Ad una categoria sta vivendo un momento di forte smarrimento ciò che mi sento di dire è che è necessario uscire dagli schemi, dimenticare ciò che valeva fino a ieri e trovare una strada propria puntando sull'intelligenza, l'innovazione». Il campo è aperto. «Tra il fare solo pane e allestire un vero e proprio locale con somministrazione, c'è una gamma di possibilità infinite – dice il presidente -. Se è vero che lo scontrino medio si è abbassato, alcuni prodotti sono in crescita, come i dolci, meno costosi di quelli delle pasticcerie, oppure si può reinventare il servizio a domicilio, magari consegnando ogni giorno una tipologia di pane diversa. Ogni panificatore è chiamato a valutare il contesto in cui opera e a proporre idee

capaci di creare interesse e rispondere alle aspettative dei clienti. È una questione di software, ossia di pensiero e programmi, più che di hardware, cioè di strutture e macchinari. Il contesto è talmente dinamico e mutevole che bisogna essere continuamente pronti ad adeguarsi, essere snelli, flessibili, affinare la sensibilità per cogliere ogni occasione. I tempi sono duri, non possiamo negarlo, ma così facendo si può se non altro avere qualche problema in meno».

L'APPUNTAMENTO

L'assemblea dell'Aspan è in programma domenica 18 maggio alla scuola di formazione dell'Istituto Sordomuti di Torre Boldone, in via Reich 49. Si aprirà alle 10.30 con la parte riservata ai soci che prevede l'esame e l'approvazione del bilancio consuntivo e preventivo e la nomina dei revisori dei conti. Alle 11 prenderà il via la parte pubblica con la relazione del presidente Roberto Capello e lo spazio agli interventi e al dibattito. Seguirà il pranzo sociale.