

Parlano i professionisti

Abbiamo parlato con il presidente dell'Associazione Nazionale Panificatori Mario Partigiani per sentire il punto di vista dell'Associazione sui consumi e sui prezzi

Qual'è l'andamento del settore? Il consumo di pane è aumentato?

Anche noi panificatori abbiamo subito la crisi generale. Fortunatamente la clientela oggi sembra volerci dare un po' di respiro: buona parte dei consumatori sta tornando verso il negozio tradizionale, mentre prima era maggiormente rivolta verso la grande distribuzione.

Quali i fattori che influiscono sull'acquisto di pane? Il prezzo influenza la tipologia richiesta?

Il prezzo medio di 1 kg di pane oscilla tra gli 1,50-2,00 € al sud Italia, fino ai 3€ al nord. Il costo del pane non ne influenza l'acquisto: oggi una famiglia consuma all'incirca 0,80 € di pane al giorno. La maggior parte della spesa, piuttosto, è dovuta a focacce, pizzette e altre preparazioni. Ritengo che la popolazione italiana stia perdendo le buone abitudini di una volta. I bambini non mangiano pane, i giovani nemmeno, puntando invece a prodotti più conditi.

Il prezzo del pane da cosa è influenzato? Se il costo del grano si abbassa, perché non scende anche il prezzo del pane?

Il discorso legato al costo del grano non tocca il lavoro del fornaio. Il fornaio compra farina. Se la farina diminuisce di 1 centesimo, non è plausibile che il prezzo del pane cali di 1 centesimo. Il pane, poi, non è fatto di sola farina, ma anche di acqua, sale, manodopera e servizi. Questi ultimi, poi, continuano ad aumentare, andando a riempire l'abbassamento dei costi delle materie prime. I panificatori rappresentano famiglie che lavorano di notte, sacrificando tempo alla moglie, ai figli, per "portare a casa la pagnotta". Dalla mia esperienza posso affermare che "quando il pane costava meno, si guadagnava di più".

**Assopanificatori
Via Nazionale, 60
00184 Roma (RM)
Tel. 06 47251**

Il presidente di Assopanificatori
Mario Partigiani

