



**CONVEGNO
ASSOPANIFICATORI AL
SIAB: PANE E PRODOTTI
TIPICI AUTENTICI
GIACIMENTI ENO-
GASTRONOMICI**

Importante convegno al Siab di Verona promosso da Assopanificatori. Cresce il fatturato dei prodotti tipici e dei pani a denominazione protetta.

Si è svolto domenica 23 maggio il forum organizzato da Assopanificatori e dedicato alla valorizzazione dei prodotti tipici e del pane locale dal titolo: "Il pane e i prodotti tipici italiani: una risorsa per il nostro paese."

Il convegno si era aperto con la proiezione di una sintesi del film "Focaccia Blues" che racconta il luogo e i protagonisti di una vicenda realmente accaduta in Puglia, che ha tratto spunto dall'impresa di una piccola focacceria altamurana che, valorizzando i prodotti tipici, è riuscita a mettere in crisi un grande MC Donald's aperto nella città di Altamura, poi costretto a chiudere.

Il forum ha preso spunto da questo film a dal messaggio in esso contenuto per sottolineare le potenzialità delle produzioni locali di qualità. Ne hanno discusso relatori di provenienza professionale culturale diversa, per svolgere una riflessione ad ampio raggio sulla complessità della concorrenza in un mondo globalizzato.

Sono intervenuti Corrado Barberis, padre nobile dei prodotti tipici e dell'Italia rurale, Presidente Insor, Mario Partigiani Presidente Assopanificatori Fiesa, Gaetano Pergamo Direttore Fiesa Confesercenti, Nicola Caggiano, Direttore Confesercenti Bari, Nico Cirasola regista del film "Focaccia blues", Alessandro Contessa produttore del film, Eric Joseph, corrispondente in Italia di Liberation, Onofrio Pepe, giornalista eno-gastronomico.

Nella presentazione del convegno il direttore Gaetano Pergamo ha illustrato il senso dell'iniziativa che Ha preso spunto da un'impresa di successo per dare un messaggio di ottimismo al mondo delle produzioni artigiane e dei prodotti Dop e Igp. Pergamo ha illustrato la grande ricchezza eno-gastronomica italiana, sottolineando il primato tricolore in sede europea per il maggior numero di prodotti a denominazione protetta, ben 193. Una ricchezza che costituisce un giacimento naturale di produzione, occupazione, attrazione del territorio, di indotto sia produttivo che ricettivo per un fatturato che sfiora i 10 miliardi di euro.

Il Presidente di Assopanificatori, Mario Partigiani, portando il slauto dei panificatori italiani ha ricordato che il convegno era un momento di confronto e dibattito su come la tipicità dei prodotti agro-alimentari italiani, in

particolare il pane, ed il legame con il territorio reggano la concorrenza e rappresentino un plus nella moderna competizione economica. In questo senso il prof. Barberis ha ricordato il lavoro dell'Atlante del pane che ha censito, a livello di tecniche produttive, circa 200 pani pur essendo il patrimonio panario italiano ben più ricco di pani arrivando a contarne circa 1500 tipologie commerciali. Barberis ha rimarcato come sempre più nel cibo si cerca non più l'emancipazione dalla fame ma l'appagamento del piacere, tracciando gustosi parallelismi tra soddisfazione del gusto, piacere edonistico e dell'amore. Il Direttore della Confesercenti barese, Nicola Caggiano, altamurano doc, a questo proposito ha sottolineato, con gustosa malizia, come l'arte dell'infarinare e dell'impastare, nel dialetto locale, sia detta qualificata come la trombatura della farina. Ha quindi accennato ai numeri in termini di addetti e di fatturato che ruota intorno al pane di Altamura Dop, un piccolo sistema integrato di filiera a servizio della comunità. Il regista del film Nico Cirasola ha illustrato la storia spostata sul piano cinematografico, con la sintesi rappresentata dalla storia d'amore tra il fruttivendolo e la bella cliente distratta dal ricco forestiero. Avrà la meglio il ruspante ortolano. Il produttore del film Alessandro Contessa ha raccontato la scommessa cinematografica, l'intuizione scaturita dalla storia e le

soddisfazioni derivate dalla realizzazione della pellicola che ha ricevuto diversi premi. Gustose testimonianze dai due giornalisti. Il corrispondente francese di Liberation Eric Joseph ha raccontato come è arrivato alla notizia e al grande interesse che essa ha suscitato oltralpe in un momento di battaglie agricole contro le politiche europee. Onofrio Pepe, con molto gusto, ha riepilogato la vicenda sino all'arrivo a New York della focaccia pugliese somministrata in un Mc' Donalds.

Durante l'iniziativa sono stati illustrati gli ultimi studi sul Pane di Altamura e sul Pan Pepato di Ferrara.

Alla fine dei lavori c'è stata tra la sala convegni e lo stand Assopanificatori una degustazione di focaccia pugliese, di coppiette ferraresi e di schiacciatina calabrese. L'iniziativa si è conclusa con la premiazione del film "Focaccia blues", con un piatto d'argento consegnato dal Presidente Partigiani al cast del film e ritirato dal giornalista Onofrio Pepe.

LE DELIZIE DELLA CALABRIA PRESENTI NELLO STAND ASSOPANIFICATORI AL SIAB DI VERONA CONQUISTANO I VISITATORI.

Una delegazione dell'AssoPanificatori della Calabria, accompagnata dal Vice Direttore Regionale della Confesercenti, ha partecipato al SAIB di Verona, dove ha esposto all'interno dello Stand dell'Associazione, alcune delizie di prodotti da forno tipici Calabresi, (I DIAVOLETTI - ANGIOLETTI - ZEPPOLE) prodotti dalla Azienda della Provincia di Reggio Calabria del Comune Laureana di Borrello, G.L.A. SAS di Giuseppe Celano & C. presente alla Fiera con l'Amministratore della azienda il Sig. Celano Antonino, che ha illustrato ai visitatori i segreti dei gustosi prodotti offerti ai visitatori dello Stand.

ASSEMBLEA ELETTIVA FIESA-ASSOMACELLAI

Giovedì 3 giugno alle ore 16.00

presso la sala Azzurra della Camera di Commercio di Salerno in Via Allende si svolgerà l'Assemblea di Fiesa Assomacellai:

Il programma è il seguente:

Modera:

Vincenzo Ferro;

Direttore Provinciale

Confesercenti

Presiede:

Bottiglieri Enrico;

Presidente Provinciale

Confesercenti

Interventi:

Vincenzo Galiano;

Presidente Cofidi Regionale

Confesercenti; Problematiche

del credito alle micro e piccole aziende;

Pasquale Giglio

Direttore Regionale

Confesercenti Campania;

Gian Paolo Angelotti;

Presidente Nazionale

Assomacellai

Problematiche legate allo smaltimento dei rifiuti di origine animale.

Elezioni Presidente e Presidenza Provinciale

Assomacellai

TORNA EXPOMURGIA: PER L'IMPRESA, LA CULTURA E IL GUSTO COMUNICATO STAMPA - ALTAMURA 24.05.2010

EXPOMURGIA, la Rassegna fieristica promossa dalla Confesercenti dell'Area Murgiana,

dedicata alle eccellenze alimentari e artigianali del territorio, è tra i più importanti appuntamenti che si svolge nel Parco nazionale dell'Alta Murgia legata al mondo del commercio, della produzione manifatturiera, della trasformazione artigianale dell'agroalimentare tipico.

Giunta alla settima edizione, la manifestazione si terrà da Martedì 1 a Domenica 6 giugno

presso il Campo Sportivo Cagnazzi di Altamura. Oltre 5.000 mq dedicati esclusivamente a

prodotti di qualità, legati alle tradizioni più antiche e a quelli innovativi, permettono a più di 100 espositori di presentare, raccontare e vendere direttamente le proprie produzioni ad un pubblico superiore ai 20.000 visitatori.

Grazie al patrocinio delle Città di Altamura e di Matera, della Regione Puglia, Provincia di Bari, Camera di Commercio, Parco Nazionale dell'Alta Murgia, Camera di Commercio Italo Orientale, del Gal Terre di Murgia e della BPPB, EXPOMURGIA è uno degli appuntamenti fieristici più frizzanti della Murgia capace di attrarre visitatori da tutto il territorio provinciale e regionale e dalle vicine province lucane.

"EXPOMURGIA - sostiene il Dott. Nicola Caggiano, Direttore Provinciale della Confesercenti - è tra le migliori vetrine che permette di presentare i prodotti del territorio a un vasto pubblico attratto da produzioni innovative, servizi avanzati, specialità enogastronomiche, che spaziano dall'ingegno manifatturiero alle tradizioni della cucina mediterranea fino ai classici della cucina locale. Perciò la manifestazione è l'occasione propizia per poter verificare la maestria artigiana e commerciale e deliziare il palato di enogastronauti e appassionati con eccellenze gastronomiche".

EXPOMURGIA, pertanto, realizza sempre più quel progetto di marketing territoriale (che sarà anche quest'anno il tema dell'inaugurazione) a cui aveva pensato Nicola Caggiano nel 2004 quando diede vita a questa manifestazione, nell'ambito di una strategia complessiva della Confesercenti per costruire una forte identità culturale nell'imprenditoria locale e renderla partecipe attiva del processo di crescita del territorio.

EXPOMURGIA oltre ad essere un'imperdibile occasione per

relazionarsi con il mercato locale, vuole essere un momento di grande cultura. Un fatto nuovo ed inusuale quello dell'alleanza tra imprenditoria e cultura per un'azione sinergica di consolidamento del tessuto sociale e culturale di Altamura e della Murgia. Nel solco tracciato nelle sei edizioni precedenti, infatti, quest'anno in primo piano sarà evidenziato il rapporto tra cultura e territorio. Particolare attenzione sarà rivolta al cinema come strumento di valorizzazione e comunicazione del territorio, attraverso la presentazione del libro "Effetto Puglia, guida cineturistica a una regione tutta da girare" con Antonella Gaeta (Repubblica), la proiezione del film Focaccia Blues con gli attori locali e Dante Marmone e Tiziana Schiavarelli e a cui sarà attribuito il "Premio Cultura & Territorio". Un nutrito tabellone di spettacoli teatrali e cabaret curati da compagnie e attori locali, riempirà il Teatro Tenda appositamente allestito nell'area fieristica.

Le numerose degustazioni e Sagre del gusto (pane e focaccia, legumi e cereali, cinghiale e maialino, il "Panino della Murgia" e il "Medaglione farcito", vino e birra) consentiranno di riscoprire la cultura del cibo "glocal" che, più di ogni altro strumento di comunicazione, riesce a rappresentare la rivincita del gusto e della nostra cultura alimentare sui surrogati della globalizzazione macdonaldiana.

Un appuntamento molto interessante è quello dedicato, nella ricorrenza del 2 giugno, con un approfondimento dell'art. 9 della Costituzione: "La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura", un racconto di esperienze creative e un confronto con gli stakeholder del settore e la politica rappresentata dal Sindaco di Altamura Stacca e dall'Assessore provinciale Altieri e regionale Godelli. "In Expomurgia abbiamo realizzato un mix virtuoso ed

innovativo, - conclude Caggiano - che vede principali attori la cultura (cinema, teatro, arte) e le imprese, con l'obiettivo di proporre cultura in luoghi inusuali quali Expomurgia, e far percepire ai cittadini l'esistenza di una sorta di rete che vitalizzi la città contribuendo alla crescita della comunità".

La politica culturale, quindi, può contribuire a valorizzare la figura dell'imprenditore quale persona pubblica di riferimento che svolge un servizio verso i cittadini nel commercio di vicinato, nel servizio sotto casa, nell'artigianato di servizio, e consente loro di fungere da moltiplicatori di cultura per la vitalizzazione dell'ambiente in cui vivono ed operano.

Al rapporto tra imprese e territorio sarà dedicato l'incontro finale del 6 giugno allorché i rappresentanti delle Associazioni di categoria illustreranno il loro documento "Altamura oltre la crisi: per dare futuro e fiducia alla piccola e media impresa" e la Confesercenti proporrà la realizzazione di una grande area polivalente a servizio della città.

Il programma completo è sul sito www.expomurgia.it

Info: CONFESERCENTI
ALTAMURA - Via Giusti 16 -
tel. fax 080.3144561-
confalt@libero.it

**MARIO PARTIGIANI
CHIEDE I VOUCHER
"ASSUNZIONI
TEMPORANEE COME IN
AGRICOLTURA"**

Il numero uno di Assopanificatori sta valutando il sistema già adottato in agricoltura anche per i momenti «caldi» dell'anno, che impongono un super-lavoro al settore dell'arte bianca.

Introdurre i voucher per le assunzioni temporanee di lavoro, esattamente come avviene in agricoltura. È una delle proposte lanciate da Mario Partigiani, presidente di Assopanificatori (Fiesa Confesercenti), per affrontare una delle esigenze del

comparto, ovvero la necessità di manodopera qualificata in determinati periodi di lavoro, esattamente come avviene in agricoltura, durante le fasi della raccolta.

«Naturalmente i panificatori hanno la necessità di poter contare su una mano in momenti differenti - afferma Partigiani - legati ad esempio alle festività natalizie, dove le richieste di dolci da ricorrenza o altre produzioni tipiche di pasta o pane si intensificano».

Dunque niente vendemmia o raccolta di ortofrutta, ma il principio che il numero uno di Assopanificatori propone di applicare è il medesimo. «Stiamo valutando ogni risvolto, in collaborazione con il nostro centro di formazione - specifica Partigiani - poi inoltreremo lo studio al Governo».

Anche perché, prosegue il presidente dei panificatori legati a Confesercenti, «i vincoli per assumere solamente temporaneamente per far fronte ad un'emergenza lavorativa un collaboratore sono estremamente gravosi».

Il settore dell'arte bianca è pronto ad accogliere nuovi occupati, compatibilmente con la situazione di moderata flessione che si sta registrando. «Non possiamo comunque parlare di crisi - specifica Partigiani - e le esigenze di ricambio generazionale sono marcate, tanto più in un comparto come quello della panificazione, dove la tecnologia ha senza dubbio agevolato il lavoro, ma gli orari da osservare restano invariabilmente quelli notturni, molto spesso incompatibili con il mondo dei giovani».

Assopanificatori, comunque, sta osservando un nuovo fenomeno, provocato dalle difficoltà di altri settori. Si tratta del boom di richieste di corsi di formazione per diventare fornai o per inserirsi nell'attività della panificazione. «Come Fiesa-Confesercenti stiamo organizzando diversi corsi - spiega - perché molti lavoratori, purtroppo messi in cassa

integrazione, guardano con speranza le possibilità di un nuovo inserimento lavorativo nell'arte bianca».
Verona, maggio 2010

**FILIERA CORTA
INTEGRATA: PRIMA
GIORNATA DI INCONTRO
A SIENA**

Esito incoraggiante per il primo test di filiera corta integrata in provincia di Siena. Confesercenti Siena, CIA (Confederazione italiana agricoltori) e ATPZ (associazione Toscana Produttori Zootecnici) hanno realizzato la prima giornata di incontro tra esercenti e i produttori del territorio toscano, accomunati dall'intento di valorizzare le produzioni agroalimentari locali e gli esercizi commerciali, nel rispetto dei rispettivi ruoli e dell'interesse del consumatore finale. Presso i locali dell'Enoteca Italiana in Fortezza Medicea a Siena, i primi 15 produttori agricoli coinvolti hanno allestito banchi di esposizione e assaggio per ristoratori, bar ed esercenti senesi del settore alimentare, appositamente invitati per l'occasione. Tra i prodotti prescelti per questa prima presentazione figuravano formaggi di Manciano, Amiata e Fonteblanda, farine e paste Agriqualità, chioccioline allevate a Castelnuovo, sottolii e olii d'oliva, cantucci, salumi di cinto senese, miele del Chianti, confetture della Maremma. Ad ogni produzione è stato riservato un apposito banco di assaggio, dove per gli intervenuti è stato possibile assaggiare i prodotti "a crudo" e raccogliere informazioni specifiche.

Più tardi, nella stessa sera, il ristorante "Millevini" dell'Enoteca Italiana ha curato l'allestimento di una cena per gli operatori commerciali, durante la quale sono stati serviti piatti a base di prodotti presentati nel pomeriggio: presenti per l'occasione anche il Direttore di

Enoteca Italiana, Fabio Carlesi, Graziano Becchetti Presidente di Confesercenti e Massimo Guasconi, Presidente della Camera di Commercio di Siena, che ha sostenuto l'avvio del progetto. All'atto pratico è stata realizzata una doppia opportunità per tutti i diversi soggetti della filiera agroalimentare di qualità, molti dei quali hanno potuto conoscersi per l'occasione.

Come primo esito dell'iniziativa, nei prossimi giorni i produttori partecipanti saranno messi in contatto con gli oltre 30 esercenti che vi hanno preso parte, nell'intento di avviare concretamente un sistema di forniture periodiche dei prodotti presentati, utilizzando un sistema logistico previsto appositamente per garantire consegne una volta alla settimana dei prodotti.

Ulteriori dettagli ed immagini della prima giornata sono visionabili su internet all'indirizzo

www.confesercenti.siena.it