



Emilia Romagna

Via Rimini 7 / 40128 Bologna
tel. 051 2133011 / fax 051 2133320
e-mail: presidenza@cnaemiliaromagna.it / sito web: www.cnaemiliaromagna.it

COMUNICATO STAMPA

RISCOPRIRE IL PROFUMO DEL PANE FRESCO: IN OCCASIONE DELLA GIORNATA MONDIALE DEL PANE CNA E CONFESERCENTI LANCIANO LA CAMPAGNA “TI VOGLIO PANE”

Dal 1981 ogni anno il 16 ottobre si festeggia la Giornata Mondiale dell’Alimentazione, organizzata dalla FAO. Dal 2006, è stato istituito nello stesso giorno il *World Bread Day*, ovvero la **Giornata Mondiale del Pane**, una giornata per celebrare il pane al fine incoraggiare le persone al consumo e promuovere la cultura del pane fresco. I progetti e le azioni che CNA e CONFESERCENTI dell’Emilia-Romagna hanno voluto mettere in campo per valorizzare la produzione del pane fresco e dei prodotti da forno sono stati illustrati questa mattina in una conferenza stampa congiunta a cui hanno preso parte **Alberto Amadei**, Portavoce Mestieri Dolciari e Panificatori CNA Emilia Romagna, **Alessandro Orsatti**, Assopanificatori Confesercenti Emilia Romagna e **Stefania Gamberini**, Responsabile regionale CNA Mestiere Dolciari Panificatori. Presente inoltre **Gabriele Rotini**, Responsabile Nazionale CNA Agroalimentare come testimonial dei vari percorsi legislativi a livello nazionale che hanno interessato la tutela e la valorizzazione del pane fresco.

*<<La giornata del 16 ottobre – afferma **Stefania Gamberini**, Responsabile regionale CNA Mestiere Dolciari Panificatori – unirà simbolicamente oltre 400 panificatori artigiani emiliano-romagnoli, che potranno proporre organizzare attività presso il proprio laboratorio come degustazioni o dimostrazioni, aprirsi a visite all’interno degli spazi produttivi, e così via. I panificatori diventeranno inoltre protagonisti di un contest fotografico che si svilupperà attraverso la pagina Facebook del progetto a cui sarà sufficiente inviare fotografie delle attività organizzate che verranno “misurate” a colpi di Like e che darà accesso ad un ulteriore contest, una vera e propria gara panaria che si terrà il 22 novembre a Bologna in una location d’eccezione>>.*

*<<Ci siamo posti di fronte ad un obiettivo ambizioso – interviene **Alberto Amadei**, Portavoce Mestieri Dolciari e Panificatori CNA Emilia Romagna – ovvero quello di voler far tornare il pane di moda, di portare le persone a riscoprire la sensazione del profumo del pane fresco. Cerchiamo di riportare “vecchi ricordi” che non devono andare persi, parte importante di questo progetto sarà infatti dedicata alla progettazione di percorsi insieme alle scuole. Basta pensare a quanto siano variati i consumi nel tempo: dall’unità d’Italia a oggi c’è stata una involuzione sensibile, passando da 1,6kg di consumo medio pro-capite agli 85 grammi stimati per il 2016. Negli anni ’80 la media pro-capite stimata era di 230 grammi, quasi il triplo di quanto si registra oggi>>.*

*<<I fornai hanno un mestiere che è un’arte da rivalutare, – aggiunge **Alessandro Orsatti**, Assopanificatori Confesercenti Emilia Romagna – oggi si è persa la cultura della qualità del pane e il fornaio la può rivalutare. Il progetto che ci vede uniti nel riportare il pane come alimento principale e nella strutturazione di narrazioni informative e formative fruibili sia sui media digitali che funzionali a racconti da portare ai bambini nelle scuole è un progetto a cui crediamo fortemente>>.*

Ufficio Stampa CNA Emilia Romagna

Andrea Mareschi | mareschi@cnaemiliaromagna.it | t. 051 2133111 | c. 340 7620986