

**Buongiorno a tutti i presenti.**

Innanzitutto partirei dall'origine:

## **La nascita del pane:**

### **Protagonista di una storia millenaria**

Le origini del cereale risalgono addirittura al Neolitico (20.000–18.000 a.C.), allorquando alcune tribù di nomadi diventarono stanziali e iniziarono a coltivarli, fondando i presupposti per lo sviluppo di una società civile non più itinerante, ma organizzata in nuclei.

**Di pane si incomincia a parlare con l'avvento dei mortai** che riducevano i cereali in una farina più o meno grossolana in Mesopotamia.

La fermentazione – e quindi la lievitazione, per quanto se ne sa – la scoprirono per primi gli **Egizi**.

I **Greci**, invece, migliorarono il prodotto aggiungendovi aromi e altri ingredienti in grado di diversificare la panificazione.

Ma **furono i Romani a introdurre l'uso delle farine bianche** e una lavorazione artigianale più professionale, favorita dall'uso di mulini ad acqua.

I primi forni pubblici risalgono al 165 a.C. e nell'Età Augustea se ne contavano dai 300 ai 400. Eurisace (63 a.C), primo Presidente dei fornai romani, è noto per l'iscrizione che resta sul suo monumento funerario ai Fori Imperiali, mausoleo con elementi architettonici-decorativi ispirati dal mestiere del fornaio.

**Anche in Lombardia il pane affonda le sue radici.** Non si sa esattamente l'origine dei Camuni in Valle Camonica (12 mila anni fa?).

E la raffigurazione dell'aratro e della semina ci fanno pensare che fossero già a conoscenza del grano.

**La successiva evoluzione si avrà solo intorno al 1600 con l'introduzione del frullone:** strumento di lavoro ritenuto ai tempi il migliore, all'avanguardia. Serviva per setacciare/dividere la farina dalla crusca.

Solo con la Rivoluzione industriale e con l'uso della forza a vapore, si migliorarono le macinature, arrivando alla produzione di farina bianca molto raffinata.

## **Genuinità, qualità:**

**Dobbiamo ricominciare a dare valore ai mestieri che garantiscono la genuinità dei prodotti in tavola.**

Il futuro sta nella perfetta coesione tra il commercio, l'educazione, il rispetto dei sapori e delle tradizioni. **A questo proposito,** sicuramente molto interessanti sono i dati forniti da Astra ricerche, del Prof. Finzi, sul **BOOM del consumo del pane fresco artigianale** che ci vede coinvolti negli ultimi anni.

Siamo di fronte ad una notevole crescita del consumo del pane artigianale: il **96%** della popolazione italiana consuma pane quotidianamente.

Se fino agli anni 90 il prodotto artigianale appariva in calo, a favore di quello industriale o surgelato, o ancora a favore di prodotti da forno sostitutivi; con l'inizio del nuovo millennio la diffusione del pane fresco artigianale, è tornata a crescere.

E' la **MICRODISTRIBUZIONE**, delle piccole botteghe artigianali dotate di forno proprio, che stanno avendo la meglio. Il motivo? Semplice, si sta tornando alla consapevolezza dell'importanza della **genuinità** e semplicità alimentare di questo prodotto.

Insomma è amato perché **“fa bene alla salute”**, non è di per sé **ingrassante**, va bene anche nelle diete dimagranti purché ovviamente non se ne mangi troppo; essenziale per la buona crescita dei bambini e dei ragazzi; semplice ma allo stesso tempo gustoso e profumato... e non dimentichiamoci del profondo legame con la tradizione cristiana, al significato del pane nel Sacramento dell'Eucarestia.

### **Additivazione:**

**Il pane artigianale è altamente salutare e perfettamente adeguato per una corretta e sana alimentazione, in quanto risulta essere uno dei pochi alimenti, o forse l'unico, realizzato senza alcun additivo aggiunto**

## **Nascita Associazione Panificatori (Eurisace e il perché della sua tomba a Roma – Presidente dei Pistori):**

**Parlando di tradizione, non posso non parlare dell'Associazione Panificatori di Milano e Provincia.**

L'Associazione Panificatori è rinata 60 anni fa sulle vestigia dell'antica Associazione panificatori, ma non li dimostra!

Essa ospita l'Accademia europea di Panificazione e Pasticceria, dove si studia e vengono formate culturalmente sulla cerealicoltura partendo dalla storia dei Sumeri (popolo arrivato in Mesopotamia intorno alla seconda metà del IV millennio a.C.) per arrivare ai giorni nostri.

Ospita, poi, **la Scuola di Panificazione** dove si studiano le tecniche della panificazione e si formano nuove figure professionali da inserire nel nostro comparto.

Nella Casa del Pane ha anche sede la **Biblioteca Luraschi-Marinoni**: si tratta di un patrimonio con circa 6 mila volumi a disposizione per chi volesse approfondire il mondo dell'Arte Bianca, e che contiene anche 3 mila volumi del giornalista enogastronomico Buonassisi.

Fiore all'occhiello della Casa del Pane è la presenza della prestigiosa **Accademia della Crusca**, la più antica (1584) tra le Accademie della Lingua Italiana ancora attive esistenti in Europa: grazie a questo "gemellaggio" la storia della lingua italiana è entrata nella Casa del Pane.

Infine, sempre alla Casa del Pane, hanno sede **una Mostra permanente** e uno spazio dedicato a ospitare incontri e dibattiti con due grandi temi di fondo: l'importanza del pane, alimento fondamentale e quotidiano, e la lingua, strumento altrettanto fondamentale e quotidiano per la comunicazione e l'avvenire della panificazione.

Il mestiere dell'artigiano-panificatore va, però, oltre la capacità del "fare": si arricchisce e arricchisce chi lo pratica, in un valore più alto e più ampio.

**Per la panetteria artigianale si prospettano, dunque, nuove strade e nuovi business.**

### **Somministrazione:**

**L'attività dei panificatori sta cambiando. I nostri punti vendita negozi si stanno trasformando in negozi specializzati in luoghi di incontro**", che offrono diversi prodotti sani e genuini: abbiamo la gastronomia, la pasticceria e la caffetteria.

Il panificio deve diventare un luogo di incontro tra venditore e consumatore.

Gli spazi dedicati alla vendita assumono un ruolo determinante per l'azienda: parlo della sala da tè, del bar, della tavola calda, il cui filo conduttore deve essere il mettere al centro di tutto il pane, il luogo dove tutti i giorni lo si acquista, dove si scambiano due chiacchiere con il panettiere o con il cliente occasionale.

**Anche la creatività, la ricerca, l'innovazione e la tecnologia giocano un ruolo chiave:** alzano la capacità d'impresa e, insieme, la soglia di benessere e di civiltà della società.

**Il nostro lavoro non è per garantirci un “salario imprenditoriale”:** è anche per creare crescita e sviluppo.

**Le parole chiave sono l’innalzamento della qualità, la formazione continua dei panificatori e l’innovazione:** investire nell’innovazione significa investire nella capacità di crescita di una categoria e adottare un programma con strumenti efficaci e flessibili.

E, guardando all’oggi, non posso non accennare alla **ripresa dei negozi di vicinato.**

Abbiamo rinnovato i nostri negozi, trasformandoli in negozi di prestigio, attenti al design, allo stile e alla progettazione, mantenendo sempre inalterato il nostro ruolo di artigiani del pane. Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico, al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità. Ha una sua peculiarità che lo rende unico.

## **Prezzi e grande distribuzione**

**Ma quale sarà il ruolo futuro del panificatore moderno?**

**Come farà a sconfiggere la Grande Distribuzione? E la questione prezzi?**

Il primato del pane, dunque, non si discute.

Ciò su cui, a mio avviso, occorre discutere è il suo futuro: mi riferisco, in particolare, al futuro della professione dei panificatori.

**Il futuro della nostra professione è già iniziato da anni.  
Dobbiamo procedere a una revisione degli strumenti di incentivazione.**

Per quanto riguarda i prezzi definiti inferiori nei grandi centri di distribuzione è piuttosto evidente il perché: se si usano tecniche di congelamento e magari addittivazioni chimiche permesse dalla legge... tutto è più semplice e meno caro, ma ad un altro sapore... E poi è proprio vero che il pane alla grande distribuzione costa meno? O costa solo meno quando vi sono le offerte promozionali.

**Invece ciò che ci contraddistingue e contraddistingue la panificazione artigianale è proprio la genuinità, qualità ottenute grazie ad una coscienza imprenditoriale che viene stabilita giornalmente tra fornaio e consumatore.**

Vi ringrazio per l'attenzione e concludo ricordando che:

**libertà e pane crescono sul medesimo stelo!.**