

Signor Presidente, onorevoli Senatrici e Senatori,

grazie per averci voluto concedere questa occasione reale di confronto e di incontro. Per troppi anni la panificazione artigianale ha subito una normazione lontana dalle reali problematiche di chi come noi, testardamente lo dimostra ogni giorno con una produzione di ben 65 mila chilogrammi di pane, cioè più di 24 milioni di chili annui, salvaguardando la qualità e mantenendo inalterati i processi e gli ingredienti risalenti all'epoca egizia.

Da allora ad oggi sono l'acqua, la farina, la pasta madre, insieme alla lunga lievitazione, e ad ingredienti indispensabili come il sacrificio, l'abnegazione e l'amore che fanno il pane. Tutto il resto non è pane, ma un surrogato o un cugino lontano del quale sappiamo pochissimo.

Signor Presidente, mi consenta quindi ancora un grazie soprattutto perché ci riconosciamo e andiamo fieri di quello che recita l'articolo 1 della proposta all'esame di questa illustre Commissione "patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare".

Desidero ringraziare questa Commissione e questo Governo, che mi rappresenta appieno, per aver posto immediatamente l'accento sull'importanza del Made in Italy e sulla sua tutela. Argomenti che ancora una volta sollecitano il rispetto della nostra storia, della nostra tradizione, del nostro Paese.

A questo proposito permettetemi di ringraziare il Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare Francesco Lollobrigida e il Ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano per aver promosso la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio dell'Unesco, e desidero ricordare che il pane è alimento principe della cucina italiana e per questo meritevole di supportare a pieno titolo il processo di riconoscimento.

Voglio usare questa preziosa occasione per accendere i riflettori su pochi punti che forse possono migliorare un apparato normativo già entusiasmante.

Nel corso degli ultimi anni abbiamo investito per migliorare ulteriormente i nostri processi produttivi, elevare gli standard qualitativi, abbiamo affidato a ricercatori universitari il compito di individuare nuovi prodotti in grado di soddisfare i consumatori più esigenti. Ci avvaliamo di un team di giuristi per essere sempre nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Oggi posso affermare con grande soddisfazione che Grande Impero è l'unica azienda produttrice di pane artigianale per la grande distribuzione, con la quale viviamo gioie e dolori.

Siamo mossi dallo stesso obiettivo che ha spinto la Commissione nella redazione di questa proposta di legge: INFORMARE il consumatore in modo CHIARO e TRASPARENTE, tutelando il processo di acquisto. Abbiamo espressamente integrato all'attività di produzione e vendita, iniziative di divulgazione scientifica che mirano a sottolineare l'importanza di una corretta e sana alimentazione, verso pubblici diversi.

Vi chiedo per questo di cercare di definire il più puntualmente possibile le caratteristiche di un pane di pasta madre. L'art. 2, comma 2, alla lettera b chiarisce la denominazione

b) la denominazione di «pane di pasta madre» è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre di cui

all'articolo 9, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agentilievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera *a)* può essere denominato «pane fresco di pasta madre»;

ma si suggerisce l'introduzione di una nuova definizione che ne sottolinei anche il metodo di lavorazione, e cioè

«Pane di pasta madre **a lievitazione naturale**» che deve obbligare l'adozione del **metodo di lavorazione** “a lievitazione naturale” che prevede necessariamente due fasi di lievitazione con una lavorazione intermedia.

E' già stato raggiunto un egregio risultato nel chiarire la **differenza tra pane DI pasta madre e CON pasta madre.**

Suggerisco anche in tal caso di soffermare ulteriormente l'attenzione sugli ingredienti e più specificamente sulla ricetta; infatti la quantità di pasta madre impiegata riteniamo debba essere uguale o superiore al 10% della ricetta (legge sull'ingredientistica).

E soprattutto al Pane CON Pasta Madre non potrà essere concessa la possibilità di associarsi al metodo di lavorazione "a lievitazione naturale".

Un altro punto, in questa proposta di legge riguarda il **metodo di conservazione e di cottura**, che recentemente vedono poca trasparenza nella comunicazione al consumatore, soprattutto nella preparazione del pane all'interno dei punti di vendita.

Il punto 5 affronta la problematica in modo già esaustivo:

5. Il pane ottenuto da una cottura parziale, se è destinato al consumatore finale, deve essere contenuto in imballaggi singolarmente confezionati recanti nell'etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente, la denominazione di «pane» completata dalla dicitura

«parzialmente cotto» o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle modalità della stessa.

Ma reputo che si debba estendere l'obbligo a qualunque soggetto, in primis ai punti vendita della distribuzione.

Per la tutela del consumatore bisogna obbligare la distribuzione a comunicare chiaramente (sul packaging e presso il banco gastronomia) che il processo di lavorazione (cottura definitiva) è avvenuto all'interno del punto vendita, nel rispetto delle normative vigenti, nonché garantire al consumatore l'informazione dettagliata in merito alla tipologia di conservazione (es. se è stato congelato), ciò al fine di non ingannare l'acquirente con la sola modalità "emozionale" del "pane caldo appena sfornato".

Infine chiedo al legislatore di tutelare sempre con maggiore forza il Made in Italy e premiare chi produce un pane 100% italiano, a questo proposito l'art. 15 del DDL recita:

Si intende realizzato interamente in Italia il pane fatto con materie prime di origine italiana, classificabile come "*Made in Italy* 100 per cento" ai sensi della normativa vigente.

Si suggerisce di ampliare la materia inserendo l'obbligo che il pane per essere definito 100% italiano debba essere prodotto rispettando una ricetta ed un metodo di lavorazione certificato in Italia.

Viceversa per la produzione di pane in territorio estero qualora non vengano utilizzate materie prime italiane, ma ricette e metodi certificati in Italia questo potrà essere definito "tipo italiano", o similari "da tradizione italiana".

Grazie per l'attenzione.

Grazie