

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 34 mila chilogrammi di pane, cioè più di  
12 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".

Grande soddisfazione, anni di sacrifici e scommesse per  
sentirlo dire da un legislatore ormai consapevole e  
lungimirante.

Per troppi anni abbiamo sentito parlare di pane a lievitazione naturale, beh non esiste, esiste un processo di lievitazione naturale.

Abbiamo sentito da decenni l'industria parlare di lievito madre, beh non esiste, esiste la pasta madre.

Potrei continuare su questa riga ancora per molto, ma non lo farò. Voglio usare questa preziosa occasione per accendere i riflettori su pochi punti che forse possono migliorare un apparato normativo già entusiasmante. Non sono un giurista, né una esperta biologa ma respiro farina e odoro lieviti da diversi anni, tanti anni per poter oggi affermare che Grande Impero è l'unica azienda produttrice di pane artigianale per la grande distribuzione con la quale viviamo gioie e dolori.

Vi chiedo per questo di cercare di definire il più puntualmente possibile le caratteristiche di un pane di pasta madre, un riferimento sui processi, sui metodi, anche per poi non finire nella discrezionalità di Nas e Magistrati, seguendo la strada già intrapresa con il decreto dell'autunno scorso che identifica e distingue le denominazioni tra "pane fresco" e "pane conservato".

Un secondo punto, in questa proposta di legge si parla di pasta “convenientemente” lievitata, ma mi permetto di specificare che i momenti di lievitazione sono ben due, con un momento di lavorazione intermedio necessario.

L'ingrediente dirimente è la farina, anche su questo con immenso orgoglio posso dire che la farina migliore utilizzabile è quella italiana, non lo dico per spirito di patriottismo ma per conoscenza. Sono risapute al mondo le sue caratteristiche. Ma al momento in quanti usiamo solo farine italiane? Pochi, pochissimi. Ahimè! farine dei paesi esteri costano infinitamente meno, sono cariche di glutine tanto da risultare addirittura nocive alla salute.

Per questo chiedo al legislatore di tutelare il Made in Italy e premiare chi fa un pane 100% italiano, con farina italiana.

Attenzione alla possibilità di aggiungere spezie ed erbe aromatiche o starter al processo di lievitazione naturale che modificano la Vera pasta madre (art.5 comma5).

Molto spesso dietro a queste diciture diamo la possibilità all'industria alimentare di essere troppo fantasiosa e ripeto il pane buono è quello fatto da 3 elementi naturali, naturalissimi.

Premiamo chi si limita a questi e chi li sceglie di origine italiana!

Stesso pericolo che si annida nel consentire la lievitazione con l'aggiunta di colture batteriche derivanti dal latte. Aggiungere questi ed ogni altro elemento nel processo significa alterare il cibo più semplice del mondo: il pane.

Mi permetto in chiusura di sollevare un altro problema che affligge tante imprese insieme alla grande distribuzione.

Solo la nostra azienda ogni anno ha 750 tonnellate di pane come "reso". Questo reso deve essere da noi aziende produttrici ritirato e smaltito con costi altissimi. Credo che nel ciclo dello spreco alimentare questa sia una delle voci più evidenti. Se il nostro legislatore ce lo consentisse e ci affiancasse nel farlo, potremmo donare questo pane alle associazioni che si occupano della sussistenza di milioni di persone ogni giorno.

In considerazione dell'esistenza della legge 166/2016 sul tema, ritengo che con il buon senso anche questo aspetto possa essere affrontato, innescando un circolo virtuoso di immediato impatto sull'economia e sulla società civile che oggi, più che mai, chiede risposte concrete tanto alla politica quanto, pur se in maniera differente, a noi che proprio come voi non sempre possiamo dare, anche contro la nostra reale volontà

Grazie