

Comunicato Stampa

PIU' RISPETTO PER I PANIFICATORI: SCELTA OBBLIGATA L'AUMENTO DEL PREZZO DEL PANE (...a proposito di una nota di Confconsumatori)

Ci vuole poco a fare il pane. Ma se anche quel poco costa sempre di più, diventa difficile mantenere fermo anche il prezzo di uno degli alimenti più semplici, fondamento della dieta di tutti gli italiani. E' questa, in sintesi, la spiegazione che l'ASSOPANIFICATORI-CONFESERCENTI di Altamura dà per il recente aumento del prezzo del pane.

SCELTA OBBLIGATA. E' quanto rende noto l'Associazione evidenziando che, essendo il mercato libero, non ci sarà alcun prezzo imposto. In alcuni panifici della città il prezzo non è mai calato e si mantiene da anni sui 2 € al kg., in molti altri era sceso, in media, a 1,50 €.

Se il prezzo del pane e' aumentato nelle ultime settimane è a causa delle maggiori spese che i panificatori devono sostenere per farina, energia e costi di produzione. Il grano di nuova produzione è stato quotato a giugno a 32,5 € a quintale a fronte di 26,7 € di gennaio. Le semole sono quotate oggi a 44 € a quintale a fronte dei 35,5 € di gennaio. E' quanto emerge da una ricerca condotta dall'Associazione Panificatori di Confesercenti sulla Borsa Merci della CCIAA di Bari. Il prezzo del pane prodotto dai panifici altamurani è aumentato in media di 30 centesimi al chilo, con un incremento dell'20%, attestandosi a 1 euro e 80 al chilogrammo. Vale la pena ricordare che nel 2001, quando il prezzo fu convertito da lire in euro, il pane costava 2.500 lire il chilo, ovvero 1 euro e 55. Salvo il periodo 2007-2008 in cui, a causa del forte aumento delle materie prime dovuto alla crisi mondiale che colpì la cerealicoltura, il pane fu venduto per poco tempo a 2 euro, l'incremento del prezzo del pane, in 10 anni, è stato assolutamente contenuto, ma il prezzo della semola di grano duro per la panificazione (al quintale) e' salito da 25 a 44 euro e si prevede che salga ancora. Altri aumenti hanno riguardato energia, costo del lavoro, trasporti e tasse. Rispetto a questi dati, fa notare la Confesercenti, "il prezzo del pane ha subito aumenti sottodimensionati rispetto a quelli di materie prime e dei costi di produzione".

L'Associazione Panificatori di Confesercenti, ha commentato la ricerca osservando che "i nostri panificatori lavorano la semola rimacinata e non il grano che, invece, viene lavorato dai molini. I cartelli, se esistono, vanno cercati altrove. I panificatori hanno mantenuto bassi i prezzi per tutti questi anni per tutelare i consumatori, che sono sempre stati e restano la loro unica ricchezza. Il panificatore

altamura gestisce un'azienda familiare, lavora di notte e guadagna onestamente su quello che produce senza sussidi statali, agevolazioni fiscali o altri aiuti di Stato”.

L'Assopanificatori sostiene che “la saggezza della categoria ha evitato aumenti vertiginosi dei prezzi, e questo perché le piccole e medie imprese conoscono il valore del rapporto di fiducia con il consumatore” e auspica, piuttosto, la “necessità di un'alleanza fra le piccole e medie imprese di panificazione, i produttori agricoli, le imprese molitorie e i consumatori per ridare fiato alla produzione di pane e prodotti da forno di Altamura e mettere ordine nel mercato dell'alimentare, che si configura sempre di più come un grande monopolio in mani straniere, soprattutto per l'importazione di grano estero.”

I PANIFICATORI MERITANO PIU' RISPETTO. La qualità del pane acquistato presso un forno artigianale di Altamura, merita molto più rispetto e valorizzazione, giacché i nostri panificatori, nonostante le grandi difficoltà imprenditoriali in cui versano, continuano a garantire ai consumatori il pane caldo, appena sfornato, nella panetteria sotto casa. Anche se è altrettanto indiscutibile che il cambiamento delle abitudini sociali e dell'alimentazione, hanno determinato una certa disaffezione al prodotto da parte soprattutto delle nuove generazioni.

Certo è che il pane di Altamura continua a muovere un giro d'affari stimato nel 2009 in circa 600 milioni di euro l'anno, con circa 1.200 addetti e più di 40 imprese di panificazione. Ad Altamura si commercializza solo il 20% di tale produzione e solo qualche quintale giornaliero è Pane DOP di Altamura. E, a tale proposito, l'ASSOPANIFICATORI-CONFESERCENTI raccoglie l'invito a rilanciare la DOP, con una attenta verifica delle condizioni di produzione, e con una determinante attività promozionale dell'Amministrazione Comunale e del Consorzio di Tutela del Pane di Altamura.

Intanto l'ASSOPANIFICATORI-CONFESERCENTI rende noto che è stata emanata l'Ordinanza Sindacale che consente la facoltà dell'apertura domenicale per panifici e caseifici dal 26 giugno al 31 ottobre 2011, per far fronte alla domanda turistica sempre più in crescita.

Altamura, 23 giugno 2011

L'Ufficio Stampa