

ECONOMIA

Anche a Forlì la festa mondiale del pane: venti forni celebrano l'evento con assaggi

Quella di sabato sarà quindi l'occasione per ribadire la centralità di un alimento semplice, ma ricco di preziose qualità organolettiche che lo rendono alimento principe della dieta mediterranea



Acqua, farina e un buon lievito, tre semplici ingredienti per un prodotto unico nel suo genere: il pane. Dal 2006 si celebra il “World bread day” e anche la Regione Emilia-Romagna fissa al 16 ottobre di ogni anno la “Giornata del pane e dei prodotti da forno” per diffondere tra i cittadini, specialmente tra bambini e giovani, la consapevolezza della qualità del pane e dei prodotti da forno artigianali, sempre più importanti nell’ambito dell’alimentazione quotidiana, come riscontrato dai consumi anche durante il lockdown legato all’emergenza sanitaria.

Sono venti i forni associati a Confartigianato Forlì aderenti all’iniziativa e ben cento a livello romagnolo che, in occasione della giornata, attraverso il progetto comune Assapora la Romagna, distribuiranno i prodotti da forno in un sacchetto dedicato alla celebrazione dell’evento. Quella di sabato sarà quindi l’occasione per ribadire la

centralità di un alimento semplice, ma ricco di preziose qualità organolettiche che lo rendono alimento principe della dieta mediterranea. Il profumo del pane fresco appena sfornato permea l'aria e rinfranca lo spirito, così come è irresistibile l'assaggio di qualche prodotto da forno appena acquistato. Ma dietro questi gesti, c'è il lavoro degli artigiani che ogni notte panificano, preparando specialità sempre nuove e che utilizzano materie prime di qualità, sempre più ricercate, per offrire al consumatore un'esperienza gustosa per il palato, ma al contempo salutare.

Come spiega il coordinatore del comparto alimentazione di Confartigianato di Forlì Gianluigi Bandini, "questo appuntamento è stato istituito nel 2006 in concomitanza con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, promossa dalla Fao sin dagli anni Ottanta. Il legame fra i due eventi è evidente: una corretta alimentazione si fonda anche sulla presenza del pane artigianale, prodotto con pochi ingredienti semplici come acqua, farina, lievito e talvolta sale. La maestria dei panificatori e la selezione delle materie prime sono ciò che rende unico il vero pane artigianale, che si differenzia da quello decongelato o parzialmente cotto. Per questo ci siamo battuti affinché al momento della vendita sia fornita adeguata informazione riguardo il metodo di conservazione utilizzato nel processo produttivo nonché le modalità di conservazione, così da tutelare la libertà di scelta del cliente".

© Riproduzione riservata