

FORLÌTODAY

"Buono come il pane", Confartigianato Forlì rende omaggio alla tradizione italiana

Venerdì, con la giornata del pane, a cui aderisce anche Confartigianato di Forlì, si renderà omaggio all'impegno di chi, quotidianamente garantisce l'approvvigionamento dei prodotti della panificazione

Redazione

14 ottobre 2020 15:10



"Buono come il pane", non è solo un modo di dire, ma sancisce l'effettiva qualità dell'elemento simbolo della sana alimentazione. Se poi il pane è artigianale, frutto della passione dei panificatori che ogni notte preparano gli impasti per offrire sempre nuove gustose specialità ai consumatori, si comprende come questo alimento sia assurto a simbolo della cultura gastronomica italiana. Venerdì, con la giornata del pane, a cui aderisce anche Confartigianato di Forlì, si renderà omaggio all'impegno di chi, quotidianamente garantisce l'approvvigionamento dei prodotti della panificazione.

I panificatori, infatti, hanno continuato a operare anche durante il lockdown, non facendo mai venire meno il conforto della bontà dei prodotti freschi. Come chiarisce Gianluigi Bandini, referente sindacale del settore alimentazione, "il nostro obiettivo è ribadire la qualità del pane fresco artigianale, prodotto con materie prime selezionate e frutto della passione dei panificatori. Una vera eccellenza della cultura gastronomica che richiede l'utilizzo di altrettanto eccellenti tecniche di panificazione da parte di esperti artigiani. E, nel pane, la qualità non soltanto si vede, ma soprattutto si assapora, nella fragranza e nella conservazione".

"In occasione della terza Giornata del Pane e dei Prodotti da Forno, indetta, come ormai da tradizione, nella giornata del 16 ottobre, Confartigianato Forlì ha predisposto materiale informativo e pubblicitario per promuovere non solo l'iniziativa, ma anche la dedizione di chi ogni giorno lavora per sfornare qualità - prosegue Bandini -. Il pane fresco è infatti unicamente quello che viene prodotto quotidianamente e venduto entro le 24 ore. L'artigianalità della lavorazione resta garanzia di maggiore qualità e genuinità del prodotto".

La diffusione di materiale informativo risponde al bisogno del consumatore di essere consapevole di ciò che sta acquistando e mangiando, esistono, infatti, prodotti differenti con denominazioni ben distinte, dal "pane fresco", al "pane conservato", sino al "prodotto intermedio di panificazione" un processo di trasparenza che, grazie all'attenta legislazione vigente, viene correttamente tutelato.

In Evidenza

Da Casadei a Lombardi, i 20 cognomi più diffusi a Forlì

Grave dopo un incidente a Forlì, videomessaggio al Grande Fratello Vip di Stefano Ruta alla sorella Maria Teresa: "Sorridi"

5 luoghi insoliti da visitare nelle Foreste Casentinesi

Miss Nonna 2020, la simpatia della cuoca meldolese Liviana conquista tutti

Potrebbe interessarti

REPOWER

Scegli Repower, il personal trainer dell'energia per la tua azienda.

SCOPRI LA BOUTIQUE MASCIARELLI

Degusta grandi vini a casa tua in un click e registrati alla newsletter

NUOVA RENAULT ZOE

A ottobre Nuova Renault ZOE 100% ELETTRICA tua da 119 € al mese.

PROMO ONLINE VODAFONE

Passa a FIBRA e ricevi un BUONO SPESA di 100 euro!

I più letti della settimana

Cartelli no-mask messi in vetrina. Il titolare: "E' vietato entrare con la mascherina nella mia agenzia"

Coronavirus, un drammatico aggiornamento: ci sono due morti all'ospedale di Forlì

Antonella e Leano trovano nel loro "Rudere" un'oasi e aprono la loro casa in sasso ai turisti
Covid-19, il virus continua a circolare tra le famiglie e non solo: i numeri dei contagi restano alti

Gioielleria in Piazza chiude, ma il covid non c'entra: "Nel lockdown ho lavorato come un matto. Ora spero nei giovani"
