

Le associazioni di categoria: «Gli aumenti dei prodotti base da noi sono fermi a qualche decina di centesimi nonostante i costi in più»



## «Pane, salati i prezzi? No, molto di più i costi»

Le associazioni dei panificatori: «Di qualche decina di centesimi in media gli aumenti, nonostante il caro energia e delle materie prime»

di **Sofia Nardi**

**In tempi** di crisi il pane diventa ben presto simbolo e unità di misura per tenere il polso alla situazione economica del Paese. E viene da chiedersi: cosa sta succedendo nei forni forlivesi? Comprare un filone di pane costa come prima dello scoppio del conflitto in Ucraina o, al contrario, pesa di più sul portafoglio?

«**Ci siamo** confrontati con i nostri associati e con Coap, la cooperativa di riferimento per i fornai per l'approvvigionamento di materie prime - spiega Gianluigi Bandini, referente del settore alimentazione di [Confartigianato](#) - ed è emerso che siamo in una fase di stabilizzazione dei prezzi. Sta a dire che, dopo gli

aumenti esponenziali dei costi dell'energia elettrica e dei prodotti alimentari come farine e lieviti, adesso le cifre stanno tornando a livelli leggermente meno preoccupanti rispetto all'inizio dell'autunno. I forni stanno assorbendo le spese per non incidere troppo sui consumatori e, in questo modo, attualmente, il pane classico si attesta a un prezzo molto vicino a quello dell'estate scorsa».

**Parliamo** di una cifra che si aggira tra i 4 e i 4,50 euro al chilo. «Gli eventuali aumenti - prosegue Bandini - si limitano a pochi centesimi che non incidono significativamente sulla spesa degli acquirenti». Altro discorso, invece, se ci si sposta su altri prodotti da forno come pizze o focacce: «Stiamo vedendo crescere molto il costo dei prodotti

caseari, pensiamo al latte e alle mozzarelle che servono per la preparazione di diversi alimenti che, in queste settimane, possono subire dei rincari più decisi rispetto al pane».

**Conferma** la tendenza Laura Pedulli, responsabile del settore alimentare per Cna: «Con l'anno nuovo molti fornai hanno aumentato i prezzi del pane di qualche centesimo - circa 20 o 30 al chilo -, ma questo non impedisce loro di continuare ad as-



Superficie 67 %

sorbire i fortissimi aumenti che abbiamo subito in questi mesi». Gli aumenti riguardano due settori essenziali: le materie prime e l'elettricità: «Quello del forno - prosegue Pedulli - è un lavoro notturno, questo significa che le luci sono sempre accese. Non solo: si utilizzano macchinari fortemente energivori come abbattitori e forni elettrici che spesso non sono di ultima generazione e, di conseguenza, richiedono spese più esose. Il costo dei grani, di pari passo, in certi momenti è addirittura raddoppiato».

**Gli aumenti**, quindi, ci sono, ma, secondo le associazioni di categoria, sono decisamente meno che proporzionali rispetto all'aumento delle spese. «Qualche piccolo aumento era inevitabile - precisa Pedulli -, altrimenti il lavoro sarebbe stato del tutto insostenibile dal punto di vista economico. Consideriamo anche che non ci sono stati aiuti o ammortizzatori sociali a sostegno della categoria. Ora la speranza è che si intervenga con qualche manovra ad hoc, perlomeno per quanto riguarda il costo del grano, in modo da alleggerire i lavoratori e, di conseguenza, anche gli acquirenti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**BANDINI (CONFARTIGIANATO)**

**«La spesa per il pane classico sta tornando molto vicina ai livelli della scorsa estate»**

**PEDULLI (CNA)**

**«Un adeguamento era inevitabile ma la categoria, senza aiuti, fa tutto il possibile»**



Qui a lato, Gianluigi Bandini e Laura Pedulli, referenti del settore alimentare di [Confartigianato](#) e Cna