

PER PANE MATERA DOPO PERCORSO COMUNE DI FILIERA

12 luglio 2011

Per il Pane Dop Matera percorso comune per l'intera filiera.

Impegno comune, con l'avvio di un percorso operativo e strategico di sostegno alla certificazione del Pane di Matera IGP, che ha ottenuto l'8 ottobre dall'Unione europea il riconoscimento della Dop- Denominazione di origine protetta, e che contribuirà a rafforzarne la produzione e la commercializzazione sui mercati. E' il risultato raggiunto a Matera nel corso di una riunione convocata dalla Camera di commercio e dall'Azienda speciale Cesp, che ha visto la partecipazione dei rappresentanti della Confederazione italiana agricoltori, Copagri, Col diretti, Unione provinciale agricoltori, Confesercenti, Confcommercio, Alsia, dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione agroalimentare (Ismercert) di Napoli, dei cinque panifici ammessi alle procedure di certificazione, del Consorzio per lo sviluppo della collina e della montagna materana (Cosvicomm) e dell'industria molitoria.

Un incontro definito "proficuo" dai partecipanti per la continuità di un percorso che valorizzerà ulteriormente il territorio, mettendo insieme risorse e opportunità legate a un prodotto fondamentale per il disciplinare di produzione del Pane Dop Matera, come il grano duro "Cappelli", un tempo diffuso in tutto il Mezzogiorno e ora concentrato in particolare nella zona di Stigliano e della collina materana. Il frumento selezionato nel '900 dal senatore Raffaele Cappelli, autore della Riforma agraria, è infatti un grano che ha caratteristiche particolari. Le sue spighe sono alte con culmi forti, semipieni e alti 150 cm. E' una varietà in sé produttiva: 19-21 spighette fertili contro le 15-20 del grano duro in genere e un numero di cariossidi (i frutti) che va da 40-60 per spiga. Questa è quadrata, bianco-bionda, con ariste bruno-nere per metà lunghezza. Le cariossidi sono invece di colore giallo ambra e dal peso notevole: 58 grammi per 1000 cariossidi. Una opportunità in più per i produttori e, lungo la filiera, per i panificatori che avranno a disposizione produzioni di alta qualità da utilizzare, gli industriali molitori che lavoreranno un ottimo prodotto, i commercianti che potranno organizzarsi per una più capillare diffusione del Pane Matera Dop e per i buongustai, a cominciare da quelli lucani, che potranno apprezzare sapori mai conosciuti o dimenticati. E proprio per concretizzare questo progetto di filiera si è concordato di passare dalle parole ai fatti. I produttori metteranno a disposizione dell'industria molitoria una prima partita di 300 quintali di "grano Cappelli" per produrre semole di grano duro per un pane "Matera Dop" che avrà la fragranza e i sapori di un tempo. Lo ricorderanno forse i cinquantenni, ma i giovani senz'altro no. E a Stigliano un pastificio sta producendo pasta utilizzando grano duro Cappelli, un altro sapore del passato che delizia la tavola dei buongustai.

"Proprio il riutilizzo del " grano Cappelli " –ha detto il presidente della Camera di commercio di Matera, Domenico G.Bronzino- attiva sinergie che porteranno vantaggi sul piano del reddito, dell'occupazione e della genuinità a tutta la filiera con un prodotto nuovo, il pane di Matera, ma dall'antico sapore che pochi hanno conosciuto. Non possiamo che essere soddisfatti per il risultato di un incontro, che ha visto una partecipazione propositiva e di tutte le professionalità e categorie impegnate a valorizzare uno dei prodotti simbolo dell'agroalimentare materano. Un risultato che chiude il cerchio, completa la filiera, in concomitanza con il riconoscimento della Dop dell'Unione Europea. E' auspicabile che a questo primo gruppo di imprenditori, che ha deciso di lavorare insieme, se ne aggiungano altri per rafforzare sinergie e caratterizzare meglio l'economia del territorio. La Camera di commercio asseconderà questo percorso mettendo a disposizione le proprie risorse organizzative e quelle del sistema camerale, con l'auspicio – e stiamo lavorando in questa direzione- che si possano raggiungere risultati anche per altre componenti del paniere dei prodotti tipici locali. Fare sistema, concordare un percorso, utilizzare al meglio le risorse non può che far bene al territorio a tutela del reddito, dell'occupazione, contro lo spopolamento delle aree interne e a far crescere il sistema delle imprese locali".

Matera 10 ottobre 2008

L'addetto stampa

Francesco Martina