



Pane e prodotti da forno: firmato protocollo d'intesa tra Coldiretti e Assopanificatori

Una filiera dei cereali per produrre pane e prodotti da forno a km zero, su tutto il territorio metropolitano di **Reggio Calabria** dalla produzione alla trasformazione con la panificazione e realizzazione di prodotti da forno. L'obiettivo è chiaro: aumentare il valore aggiunto e quindi la commercializzazione per arrivare sulle tavole dei consumatori, passando attraverso processi di produzione e trasformazione totalmente "Made in Calabria" in pieno accordo e in trasparenza con tutti i soggetti della filiera.

Il protocollo d'intesa è stato sottoscritto a Reggio Calabria, nella sede della **Coldiretti**, tra la **Coldiretti Reggio Calabria** e **AssoPanificatori e Confesercenti di Reggio Calabria**. "Così cresce l'agroalimentare "Made in Calabria" ha affermato Stefano Bivone Presidente di Coldiretti perché c'è sicuramente un margine da recuperare per garantire un giusto compenso agli agricoltori, senza pesare sui cittadini e realizzare rapporti di filiera virtuosi con accordi che valorizzino i primati del Made in Calabria e garantiscano la sostenibilità della produzione e il riconoscimento di un prezzo di acquisto "equo", della materia prima".

Alla sottoscrizione del protocollo d'intesa hanno partecipato tra gli altri **Antonio Tavilla Presidente Assopanificatori, Domenico Creazzo Presidente del Parco Nazionale D'Aspromonte e Antonino Crea Delegato Agricoltura Città Metropolitana**. Con il protocollo le organizzazioni si impegnano a promuovere una filiera dei cereali che punta a buone pratiche nella coltivazione della materia prima, a processi di trasformazione trasparenti in sinergia con le imprese del settore della panificazione, e a controlli puntuali a tutela della salubrità del cibo e della sicurezza dei consumatori.

“L'intesa è solo il primo passo poiché le Associazioni – ha detto Antonio Tavilla -lavoreranno per predisporre accordi che definiscano nel dettaglio le modalità con le quali individuare i produttori della materia prima, i mulini e le imprese del commercio e della panificazione da coinvolgere”.

“Si metteranno in campo tutti quegli strumenti – ha aggiunto Domenico Creazzo – più adatti a veicolare il messaggio di qualità che dovrà accompagnare i nuovi prodotti da forno a Km zero, a cominciare da un'indicazione di origine chiara e trasparente”, con l'obiettivo di certificare le produzioni con l'ausilio di tecnologi alimentari specializzati nel settore per garantire la tracciabilità e la qualità dei prodotti per arrivare ad un “PaneReggio”. “L'impegno corale – ha dichiarato **Antonino Crea** – è tra l'altro, di divulgare la filiera dei cereali e del pane nelle aule per avvicinare con consapevolezza i giovani consumatori all'acquisto consapevole e sicuro nonché promuovere il consumo dei prodotti da forno del nostro territorio in sostituzione dei classici prodotti industriali”.