

Caro bollette. L'allarme di Salvatore Normanno di Assipan. Il titolare di una bottega di Catania: «Lievito di birra e mozzarella costano troppo»

Panettieri, in 600 rischiano di dover chiudere

Andrea D'Orazio

C'è chi ha ereditato il mestiere dal papà o dal nonno, che avevano aperto bottega negli anni Sessanta, in pieno boom economico, e c'è anche chi è entrato nel mercato da poco, continuando la secolare tradizione siciliana: sono i panificatori dell'Isola, ciascuno con la propria storia, a trazione rigorosamente familiare o con dipendenti a seguito, ma oggi tutti accomunati dal rincaro stratosferico delle bollette della luce e del gas e di molte materie prime, tanto che, secondo l'associazione di categoria, Assipan Confcommercio, «tra due mesi il pane artigianale potrebbe sparire dalle tavole dei consumatori a causa della chiusura di centinaia di piccole e medie imprese». Quante? Se in scala nazionale le stime indicano 1350 panifici, con una perdita di 5300 occupati, sul territorio siciliano, spiega Salvatore Normanno, ex presidente regionale e attuale presidente Assipan della provincia di Ragusa, «parliamo di almeno 600 aziende, per quasi 1800 lavoratori a rischio tra familiari e dipendenti esterni. Se non ci sarà un aiuto serio da parte del

governo, non si sarà inversione di tendenza, perché a fronte di rincari fino a 18mila euro al mese per la luce, i nostri forni, ormai quasi tutti alimentati ad elettricità, non ci sarà altra soluzione che chiudere, mentre chi continua con la legna deve comunque far fronte all'aumento di altri prodotti, dalle buste di carta all'olio. Con altri colleghi del Ragusano stiamo valutando di abbassare le saracinesche per protesta».

Lo sa bene Giusi La Cava, titolare di una storica bottega nel capoluogo etneo, aperta dal papà nel 1960 e «oggi a rischio tracollo come tantissime altre aziende siciliane, perché oltre al costo dell'energia, quintuplicato, dobbiamo sostenere i rincari delle materie prime, a partire dal lievito di birra, il cui prezzo è quadruplicato, per non parlare della mozzarella necessaria a condire le pizze. Di questo passo, da qui a dicembre si chiude, perché il fatturato rischia di essere abbattuto dalle spese, e per sopravvivere non basta certo mandare a casa i dipendenti, raddoppiando la nostra fatica e mettendo in difficoltà altre famiglie, mentre i clienti hanno già ridotto i consumi, tanto che, se hai tempi di mio padre il sacchetto di car-

ta più venduto era il numero 26, che conteneva due chili di pane, oggi siamo passati al 14, dove entrano tre, al massimo quattro panini, con l'acquirente che, una volta pesato il prodotto, anziché dirti di aggiungere un pane in più, come accadeva una volta, vuole toglierlo. Ma al dà del fatturato, si rischia di perdere un pezzo di tradizione siciliana: il nostro pane è la nostra storia».

Sulla stessa lunghezza d'onda Giacomo Zimbardo, vicepresidente nazionale Assipan, che dalla sua bottega di Cammarata, attiva fin dagli anni Sessanta, avverte: «Bisogna partire dal valore che si intende dare al pane, che deve essere visto come patrimonio identitario di ogni singola comunità, quindi da non disperdere e bensì tutelare». Purtroppo, rimarca il presidente provinciale Assipan di Agrigento, Enzo Gaziano, «viviamo un momento storico nel quale si è superata la fase di allarme e si è già raggiunto un livello insostenibile per tutti, Bisogna scongiurare la paventata e imminente chiusura delle attività: senza interventi immediati, il pane artigianale, bene primario per eccellenza, potrebbe presto mancare sulle tavole di ognuno di noi». (*ADO*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A rischio. Allarme dai panifici: 600 aziende vicine alla chiusura



Superficie 20 %