

ALLARME POSSIBILI RINCARI E DIFFICOLTÀ PER I POSTI DI LAVORO

Caro energia, a rischio anche il pane a tavola

● Salassi dalle bollette. Ma anche rincari delle materie prime. I panificatori a fatica continuano a tenere bassi i costi del pane, più che un lusso un bene primario. Se a livello nazionale le associazioni di categoria temono chiusure di aziende e perdita di posti di lavoro, nel Materano a lungo andare alcuni potrebbero rivedere il numero del personale per andare avanti, tra guadagni sempre più risicati.

**FONTANAROSA IN II >> PANIFICIO Una rivendita**

IL CARO-ENERGIA PANIFICATORI ALLE STRETTE

FUTURO NON ROSEO

A livello nazionale i timori sono della chiusura di diverse aziende. Nel Materano molte imprese potrebbero ridimensionare il numero di addetti

«A stento si contengono i prezzi per il pane»

Le forti spese per bollette e farine influiscono sul suo costo finale

ENZO FONTANAROSA

● **MATERA.** Matera è anche conosciuta come la città del pane. Ma proprio sul suo alimento simbolo si addensano cupe ombre. Un prodotto realizzato ancora con antica sapienza, tanto da renderlo unico quanto inimitabile, corre il rischio di scomparire dalle tavole per i costi di produzione ormai eccessivi? Al suo posto potremmo trovare prodotti "industriali"? L'Assopan nazionale, l'associazione di Confcommercio che unisce panificatori e affini, ha lanciato nelle scorse ore un allarme: se non calano i costi energetici si rischia che chiudano, in tutta Italia, fino a 1.350 imprese dell'intero settore della panificazione con una contestuale perdita, poi, di circa 5.300 posti di lavoro. Una previsione quanto mai sinistra. E sul territorio materano, cosa potrebbe accadere?

Ne abbiamo parlato con **Maria Rosaria Moretti**, presidente provinciale dei panificatori di Confcommercio.

«I dati nazionali di Assopan sono davvero spaventosi e delineano un futuro difficile - afferma -. Sul nostro territorio le difficoltà del settore ci sono e sono evidenti. Io mi faccio portavoce dei tanti operatori del comparto, con i quali mi confronto. Per sintetizzare il loro pensiero debbo dire che sono mortificati, insomma, perché si sentono di lavorare per nulla, fare tanti sacrifici per niente. I guadagni sono sempre più risicati, e coprono, a volte, a malapena le spese che si sostengono».

C'è il rischio che qualche attività possa, purtroppo, abbassare la saracinesca?

«Almeno questa terribile ipotesi, la escluderei sul nostro territorio. Il vero rischio è che si debba mettere mani al numero del personale impiegato nella produzione. Ai costi esorbitanti, praticamente triplicati per utenze e materie prime, si aggiunga quello degli operai impegnati nel ciclo produttivo. Si consideri che la tariffa oraria è significativa, proprio per-

ché sono specializzati e la produzione avviene di notte. La maggior parte dei panifici locali sono tramandati in famiglia, per cui a rischio sarebbero, malauguratamente, gli operai: i titolari per mandare avanti l'azienda farebbero loro ulteriori sacrifici, pur di non chiudere».

Moretti, poi, spiega che «i clienti, però, molto spesso non comprendono gli aumenti, perché comunque il pane resta un bene primario oltre che centrale nella loro alimentazione. Diventa difficile spiegarli che per ogni carico di farina che prendiamo, i panificatori trovano "sorprese" di aumenti continui. Si cerca di tenere il



Superficie 50 %

prezzo contenuto. Ma poi, che fai, neghi ad esempio il sacchetto ai clienti, che è un ulteriore costo? Così si procede ai limiti della perdita».

Si tornerà a fare il pane in casa, come in pandemia?

«Non penso proprio, dati i costi energetici. Piuttosto, si potrebbe arrivare a comprare pezzature come una volta, da 2 kg e da conservare, visto che più piccole sono e più costano».

E aggiunge come siano cambiati anche alcuni modi di approvvigionamento del pane nei supermercati: «C'erano panifici che da fuori città venivano a consegnare il pane, ma ora non lo fanno più in quanto, aumentata l'incidenza dei costi dei trasporti, non possono essere più tanto competitivi. Per cui i supermercati si rivolgono, se non a chi produce in modo industriale, al panificio di quartiere che può consegnare senza costi di trasporto esorbitanti».

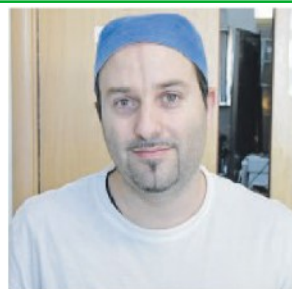
Dalle parole della presidente provinciale dell'associazione di categoria, passiamo alle voci di alcuni panettieri della città.

Come **Francesco Di Lecce** (Panificio di Matera): «Cerchiamo un po' tutti di contenere i prezzi al minimo, anche se il continuo rincaro di bollette e materie prime potrebbero indurci a dover ritoccare i prezzi. Già i nostri guadagni sono minimi: a volte non c'è neppure quello. Al pane non si rinuncia, diminuiscono le vendite di biscotti o focacce, ad esempio. Dal Governo ci atten-

diamo interventi perché temo che veramente, in altre realtà, qualcuno sarà costretto a chiudere o, comunque, ridurre il personale».

C'è molto pessimismo, invece, nelle parole di **Simeone Flumero** (Genuinità): «Ho aperto nel 2019 e da allora sta accadendo di tutto. Già usciamo dalla pandemia, ma ora siamo alle strette. Così non ce la possiamo fare ad andare avanti. Il costo delle farine è ormai variabile: mi sembra quasi di seguire le quotazioni dell'oro. E l'elettricità, poi: la mia bolletta è passata da 1.400 euro in media a doverne pagare 4.600. Non possiamo aumentare i prezzi a piacimento, altrimenti non venderemmo più nulla. Come si fa a chiedere a un anziano con una misera pensione sociale di dover diminuire o rinunciare al consumo di pane? Il pane si vende tra un minimo di 2,80 euro fino a 3,50 euro. Io chiedo il minimo. Ma ormai siamo allo stremo, non si può affatto lavorare per rimetterci soldi».

Che si compri sempre meno in panetteria lo afferma anche **Katia Laurieri** (Panificio Lucano): «C'è una riduzione importante di spesa da parte dei clienti, acquistano il minimo indispensabile. Si prende il pane, si rinuncia al resto. Si fa fatica a far quadrare i conti, visto che ormai i costi delle materie prime come della trasformazione sono sempre più molto alti. Le prospettive non rosee, però andiamo avanti comunque».



Francesco Di Lecce



Simeone Flumero



Katia Laurieri



Maria Rosaria Moretti