

# Energia e materie prime Il prezzo del pane lievita

In città aumenti del 12%. I panificatori: «Bollette del gas quadruplicate»

Luci accese di notte, ma anche impastatrici e forni in funzione continuamente per ore: il caro energia si sta facendo sentire nel settore della panificazione, con bollette a fine mese da capogiro, accanto ai già noti aumenti delle materie prime. Ma non basta a giustificare un aumento del prezzo del pane che spesso è andato oltre.

Gli effetti della guerra, naturalmente, hanno avuto forti ripercussioni, ma per Luigi Cao, presidente del direttivo Panificatori e pasticceri dell'Unione commercio Sondrio, non è solamente questo il punto.

«Bisogna riconoscere - spiega - che l'aumento dei prezzi dell'energia elettrica è in corso da diversi mesi, già da prima dello scoppio della guerra in Ucraina. Non possiamo attribuire a questo evento tutte le colpe per i rincari delle materie prime: siamo di fronte a un forte sistema speculativo».

F. CERIANI A PAGINA 13



Matteo Menesatti, panificatore sondriese, ha intenzione di cedere l'attività GIANATTI

# Costo dell'energia edelle materie prime E il pane si impenna

**Rincari.** Aumenti medi del 12,5% anche in città  
Ora costa 4,5 euro al chilo, gli speciali anche fino a 7  
Cao (Panificatori): «Bolletta del metano quadruplicata»

**FILIPPO TOMMASO CERIANI**

Luci accese di notte, ma anche impastatrici e forni in funzione continuamente per ore: il caro energia si sta facendo sentire nel settore della panificazione, con bollette a fine mese da capogiro, accanto ai già noti aumenti delle materie prime. Ma non basta a giustificare un aumento del prezzo del pane che spesso è andato oltre.

**I dati generali**

Secondo Eurostat, ad agosto nell'Unione europea si è registrato un +18% del prezzo del pane rispetto a 2021. In Italia, a detta del Codacons, «nello scorso mese il prezzo del pane è rincarato in media del 13,6%». La causa «è ancora una volta da ricercarsi nel conflitto scoppato in Ucraina e nella conseguente escalation dei costi delle materie prime, cui si associa anche

l'emergenza energia».

E a Sondrio? Gli effetti della guerra, naturalmente,



Superficie 71 %

hanno avuto forti ripercussioni, ma per **Luigi Cao**, presidente del direttivo Panificatori e pasticceri dell'Unione commercio Sondrio, non è solamente questo il punto.

**Anche prima**

«Bisogna riconoscere – spiega – che l'aumento dei prezzi dell'energia elettrica è in corso da diversi mesi, già da prima dello scoppio della guerra in Ucraina. Non possiamo attribuire a questo evento tutte le colpe per i rincari delle materie prime: siamo di fronte a un forte sistema speculativo».

Certo è, comunque, che «nel primo semestre abbiamo visto una crescita continua dei prezzi degli ingredienti, con picchi anche dell'85% in più. Dall'altra, non abbiamo effettuato ritocchi eccessivi sul prezzo finale: in media, l'incremento anche

qui da noi si posiziona tra il 10% e il 12,5%».

Se una volta un chilo di pane bianco – in media – costava tra i 3,50 e i 4 euro, «oggi siamo sui 4,50 almeno». Discorso diverso per i cosiddetti “pani speciali”, difficili da trovare «sotto i 5,50 euro per via degli ingredienti speciali. Ancora, la ciambella di segale 100% Valtellina viene circa 7 euro al chilo».

Per Cao – che sforna, ogni giorno, circa 450 kg di pane, venduto in tre negozi e altre rivendite sul territorio e consegnato in case di riposo e mense – «è stata una legnata la bolletta del metano: siamo passati da 500 a quasi 2.000 euro, un vero e proprio colpo».

**Le abitudini**

Infine, una considerazione sulle abitudini a tavola. «Una quindicina di anni fa si parla-

va di 350 grammi di pane al giorno a testa, scesi ora a 80. In molti casi, è stato sostituito con altri prodotti da forno, come i grissini». Anche per questo, la panetteria «si conferma un settore in grande evoluzione, attento alle esigenze del consumatore, molto più consapevole al momento dell'acquisto: la gente oggi acquista giorno per giorno per non rischiare di sciupare».

**Spesa annua**

Fatto sta che, riprendendo l'analisi di Codacons, «considerata la spesa annua delle famiglie, nel 2022 un nucleo di quattro persone si ritrova a spendere solo per pane e cereali ben 175 euro in più rispetto allo scorso anno, proprio a causa dei pesanti incrementi dei listini al dettaglio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Testimonianze**

«Non ci stiamo più dentro  
Ritocchi inevitabili»

Gli effetti del caro pane si fanno sentire anche in città. «Purtroppo, i costi per noi panificatori non mancano e quindi, a un certo punto, siamo costretti a ritoccare il prezzo finale proprio per poter garantire lo stesso standard qualitativo».

È quanto ci racconta **Andrea Gambari**, titolare del panificio “Family”, con sede a Piateda e alcuni punti vendita nel capoluogo. «Ed è un dato di fatto: le materie prime sono praticamente triplicate e le ultime bollette che ho pagato, a confronto con l'anno scorso, sono più che raddoppiate».

Per questo motivo, il panificio ha dovuto ritoccare i prezzi dei propri prodotti da forno. Un esempio?

«Una michetta, che fino a qualche mese fa costava 18 centesimi, ora è salita a 20», spiega. «Produciamo 200 kg di pane al giorno con un forno elettrico e uno a gas: in entrambi i casi, le bollette sono alte, molto alte. Abbiamo ritoccato i prezzi perché altrimenti non ci stiamo dentro».

Allo stesso tempo, comunque, «non voglio assolutamente rinunciare alla qualità. Certo è che lo stesso sacco di farina da 25 kg, che un anno fa mi costava 20 euro, oggi lo pago 28. Rincari simili li abbiamo avuti anche per tutte le altre materie prime».

La situazione non è buona neppure per **Matteo Menesatti**, proprietario del panificio “Pola” di piazzetta

**Teresina Tua Quadrio**. «Rispetto a prima, il margine di guadagno è nettamente inferiore, ma non posso pensare nemmeno di aumentare troppo il costo del pane, altrimenti perderei i clienti». Non a caso, «i miei prezzi sono fermi ai ritocchi del periodo Covid, nel 2020. Solo che ora sono rimasto soltanto io, senza altri dipendenti: riesco ad andare in pari quasi per miracolo», ci conferma. «Il costo della farina è molto più alto, per non parlare di quello del burro per fare la sfoglia. E poi adesso pago 3.000 euro di corrente, a fronte dei 1.300 di prima: anche questo mi spinge a controllare meglio la produzione, per ottimizzare il lavoro dei forni», sempre **Menesatti**, da alcuni mesi in cerca di un “successore” cui cedere l'attività. «È diventato tutto insostenibile», conclude. F.CER.

■ «La guerra non è la sola causa Siamo di fronte a un forte sistema speculativo»



Matteo Menesatti nel suo negozio a Sondrio



Luigi Cao, presidente panificatori



Andrea Gambari