



Roma 9 febbraio 2023

COMUNICATO STAMPA

I PANIFICATORI DICONO NO AL PANE CON POLVERE DI GRILLO

Il Regolamento di esecuzione 2023/5 della Commissione Europea autorizza l'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di 'Acheta domesticus' (grillo domestico) quale nuovo alimento.

Su tale tema, l'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio esprime la propria convinta contrarietà all'utilizzo di polvere di grillo domestico nella produzione del pane artigianale e dei prodotti da forno.

Pur comprendendo i processi di globalizzazione e le collegate evoluzioni gastronomiche Assipan Confcommercio ritiene che sia necessario tutelare il buon pane fresco artigianale italiano ricco di storia e tradizione.

Inoltre, in ottemperanza alla normativa vigente, in considerazione dell'articolo 14 della legge 4 luglio 1967 n. 580, il pane deve essere prodotto esclusivamente con sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale comune.

Sebbene, successivamente, il regolamento di cui al D.P.R. 502/1998 consenta l'aggiunta di ulteriori ingredienti nella produzione del pane, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

Assipan Confcommercio, aldilà degli aspetti normativi, ritiene che vi sia ormai da anni il sospetto di un graduale attacco da parte di potentati economici esteri alle eccellenze gastronomiche italiane.

In gioco quindi non vi è solo la tutela del pane italiano, bensì la sopravvivenza delle migliaia d'impresе di tutte filiere alimentari nazionali.

Per questo Assipan Confcommercio si impegnerà in prima persona nella difesa del buon pane fresco e dei prodotti da forno artigianali espressione della millenaria cultura gastronomica del nostro Paese.