

Mestre

## Il pane sbarca in piazza per combattere la crisi

Piazza Ferretto invasa dai panificatori per la manifestazione in programma ieri e oggi per combattere la crisi del settore.

Guidone a pagina IX

# Pane in piazza contro la crisi

►Decine di fornai da tutta Italia protagonisti ieri e oggi ►In vent'anni in provincia le aziende sono passate dalla manifestazione dedicata a un settore in difficoltà da 530 a 400, in città si sono dimezzate: da 80 a 35

### LA FESTA

MESTRE Pane, dolci, pizza e altri prodotti da forno per tutti i palati. A Mestre sono arrivati i panificatori e piazza Ferretto si è trasformata in un grande panificio preso d'assalto dai passanti che hanno potuto anche improvvisarsi fornai. Sotto un grande tendone bianco i migliori maestri della panificazione, provenienti da tutta Italia, si sono dati appuntamento ieri e oggi nel cuore della città in occasione di "Pane in Piazza", evento promosso dall'associazione panificatori di Venezia e da Confcommercio Mestre, una due giorni interamente dedicata al pane nell'ambito della manifestazione "Saor, Saperi e Sapori di Venezia" organizzata dal Comune. In realtà era da un po' che i panificatori veneziani desideravano organizzare anche a Mestre un evento che negli altri centri della provincia si tiene regolarmente da più di un decennio e finalmente l'occasione è arrivata.

### LA PRIMA VOLTA

«Non ci davano mai la possibilità di venire in piazza Ferretto fino a quando l'anno scorso è stato lo stesso sindaco di Venezia a proporci di farlo - ricorda Massimo Gorghetto, storico panificatore mestrino, presidente dei panificatori di Venezia e del Veneto - così abbiamo colto la palla al

balzo e accettato l'invito con entusiasmo». E se in piazza Ferretto fino a stasera si può assaggiare il pane appena cotto e sfornato di diverse tradizioni regionali, come il pane al limone o al rosmarino, oltre che un appuntamento strettamente culinario "Pane in Piazza" rappresenta anche un'occasione unica per far conoscere meglio un mestiere antico che oggi, a causa soprattutto della concorrenza dei supermercati e dei centri commerciali, sta attraversando un momento non facile.

### LA CONTRAZIONE

Nella sola provincia di Venezia la sofferenza della categoria è ben rappresentata dai numeri: se vent'anni fa le aziende di panificazione erano 530 oggi ne sono rimaste meno di 400, mentre nel solo centro storico di Venezia il numero di panificatori si è più che dimezzato passando da 80 a 35 e l'emorragia interessa anche la terraferma. Oggi è evidente che chi produce solo pane non può sopravvivere. «Nel nostro territorio abbiamo una cintura di centri commerciali che ci ha messo in grosse difficoltà perché è chiaro che chi va a fare la spesa della settimana compra anche il pane che trova lì e questo ha l'effetto di togliere clienti a noi panificatori - spiega Gorghetto - ma a questo bisogna aggiungere le difficoltà dovute al mancato ricambio generazionale, per cui

oggi le nostre aziende rischiano di chiudere perché considerate poco appetibili dai giovani. Certo non mancano le colpe degli stessi panificatori perché alcune aziende non hanno saputo tenersi al passo con i tempi che richiedono di adeguarsi al mercato che domanda anche dolci, pizze e altri prodotti alimentari».

Eppure secondo i panificatori i buoni motivi per preferire ancora il panificio sotto casa non mancano. «Solo noi veri artigiani possiamo garantire al cliente il pane fresco e di buona qualità - sottolinea con orgoglio Gorghetto - perché nei nostri laboratori possiamo produrre pane che non ha saltato tutte le fasi necessarie a una buona panificazione, dai tempi di riposo alla lievitazione, mentre nei supermercati, salvo qualche rarissima eccezione, si vende prevalentemente pane congelato venduto come fresco e fumante ma che invece è una vera porcheria che poi ti rimane anche sullo stomaco». E mentre in piazza Ferretto si sfornava il pane declinato nelle diverse ricette regionali, nel Chiostro dell'M9 si è dialogato sul valore sacro e sociale che ha assunto il pane nel cristianesimo, nell'islam e nell'ebraismo, una riflessione alla quale hanno partecipato rappresentanti delle tre grandi religioni monoteiste.

Paolo Guidone

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Il programma

### Anche il Patriarca fra le bancarelle

Il programma di "Pane in Piazza" si conclude oggi con la benedizione del pane durante la Messa celebrata alle 11 dal Patriarca Francesco Moraglia nel Duomo di Mestre, in occasione della festa patronale di San Michele Arcangelo.

Mentre i panificatori continuano a sfornare pane fresco dalle 9.00 fino alle 19.00, sempre oggi in piazza Ferretto, dalle 15.00 alle 18.00 si tiene il concorso delle crostate casalinghe", cui seguono incontri sulla storia del pane veneziano e sulle proprietà nutrizionali del pane, con le relazioni di docenti e storici della gastronomia. (p.gui.)

## MASSIMO GORGHETTO

«Abbiamo molti centri commerciali che ci hanno messo in difficoltà, e a questo dobbiamo aggiungere il mancato ricambio generazionale»



**FOLLA IN PIAZZA** Piazza Ferretto gremita di visitatori per la manifestazione dedicata al pane promossa da Confesercenti e dal Comune che si chiude oggi (Nuove Tecniche/ Tommaso Biorcio)

