

"CERALIA" MANIFESTAZIONE DEDICATA AL PANE

Si è svolta il 31 maggio dalle ore 10 nel tendone di Piazza Duomo a L'Aquila la prima edizione di 'Ceralia', la manifestazione che vuole avvicinare i giovani ai cereali e al pane artigianale, organizzata dall'Associazione Italiana Panificatori - ASSIPAN della Provincia dell'Aquila, dall'Archeoclub L'Aquila, dalla Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia dell'Aquila e dall'Ufficio Scolastico Regionale.

Una manifestazione aperta alla partecipazione di numerose scuole aquilane, in particolare le quarte e le quinte classi elementari del capoluogo abruzzese.

Molte le iniziative: una dimostrazione pratica di panificazione con lievitazione naturale e una lezione del professor Giovanbattista Quaglia sull'importanza di una corretta alimentazione.

Nel tendone di piazza Duomo tra le altre cose è stato installato un piccolo forno nel quale le scolaresche hanno cotto il pane realizzato da loro.

“Vogliamo far capire - ha spiegato il Direttore della Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia dell'Aquila Celso Cioni - la vera bontà del pane artigianale al contrario di quello congelato e precotto. Tra l'altro vogliamo far inserire L'Aquila nel circuito delle 'Città del Pane', visto che il nostro è molto buono, ed è, insieme alla zafferano, una eccellenza del territorio aquilano”.

Lucio Marinangeli, Presidente ASSIPAN della Provincia dell'Aquila, ha aggiunto che “si vuole sensibilizzare le nuove generazioni a diventare imprenditori o operai specializzati per quanto riguarda il settore del pane. Il nostro obiettivo è quello di aprire una scuola per specialisti del settore a San Demetrio ne' Vestini in provincia dell'Aquila e di favorire l'acquisto del pane direttamente dal forno con la formula del cosiddetto «chilometro zero”.

Direttamente dal produttore al consumatore a garanzia di una genuinità dei prodotti che si portano in tavola, sinonimo stesso di salute.

La festa è terminata con una merenda a base di pane e olio.