

Primo Piano

Caro energia / 1
«Costi impossibili»
Ai fornai non basta rincarare il pane



» Poggiali a pag. 2

1.450
i forni attivi

130
i forni
a rischio
chiusura

4,6
la media
di addetti
in un panificio

520
Gli addetti
a rischio
licenziamento

I FORNI IN TOSCANA



+12%
Il prezzo
del pane
in Italia

+18%
Il prezzo
del pane
in Europa

+60mila
euro
l'aumento
dei costi annui
per il caro
energia

Fonte: **Confcommercio** Toscana



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



«Basta rincari o spegniamo i forni» La protesta dei panificatori toscani

Sono 130 le attività che rischiano lo stop per un totale di 520 dipendenti
«Il prezzo del pane è già salito da 3,20 euro al chilo a 4,50, di più non possiamo»

di Giulia Poggiali

Firenze Andrea Becchi, del panificio Betti Paolino di Navacchio, indossa il cappello da fornaio e imbraccia la bandiera di **Confcommercio-Assipan** in segno di protesta. Non vuole chiudere la sua attività, rilevata da suo padre nel 2008 e portata avanti con passione e sacrificio da tre generazioni, ma ogni giorno, diventa sempre più difficile e dispendioso alzare la serranda e accendere i forni. «A malincuore siamo stati costretti ad aumentare il prezzo del nostro prodotto, ma non vogliamo e non possiamo andare oltre. La situazione causata prima dalla pandemia e ora dalla crisi energetica, ci sta mettendo in serie difficoltà. Non sappiamo come mandare avanti la nostra attività. Da 3,20 euro al chilo, ho dovuto aumentare fino a 4,50 euro. Il più costoso è il pane multi cereali, ma il costo dipende anche dalle ore di lievitazione».

Lavorare sta diventando, per i centinaia di panettieri e

pasticceri presenti in piazza dei Ciompi a Firenze, un atto di coraggio. Solo in Toscana, sono 130 i forni a rischio chiusura su 1450. Gli addetti che temono il licenziamento sono 520. I forni storici di paese, quelli da dove esce il profumo delle pizzette e delle schiacciate per le merende, rischiano di chiudere per sempre. «Gli ingrossi chiusi ci hanno messo in serie difficoltà a partire dalla pandemia, a seguire l'aumento del costo del grano, ora il caro bollette. Ad ora, burro, margarine e oli sono aumentati quasi del doppio, per non parlare del latte: da 65 centesimi siamo arrivati a 1,29 euro. Non possiamo aumentare i prezzi del doppio, altrimenti non ci sarebbe mercato, ma tutto questo poi incide sul guadagno netto», racconta Nicola Silvestri del panificio Silvestri di Pisa. La manifestazione ha chiamato in piazza i panificatori di tutta la Toscana e si svolge in modo pacifico. Il messaggio che vogliono lanciare è chiaro: tornare a lavorare e a guadagnare per il giusto profitto e per la solidità del siste-

ma economico che incarnano. Durante la protesta, prendono la parola il presidente di **Confcommercio** Toscana Aldo Cursano e il presidente di Assipan, l'associazione di categoria aderente a **Confcommercio**, Antonio Tassone e il presidente regionale Nicola Giuntini, pistoiese, titolare di un forno con ben 120 anni di storia alle spalle. «I clienti abituali, ormai, non vengono più ogni giorno. Chi compra il pane oggi non lo prenderà domani e questi sbalzi rendono difficile l'organizzazione del lavoro e molti prodotti che non vengono consumati, vanno sprecati. Da dove vengono questi rincari, perché dobbiamo rimetterci noi? Porto avanti l'attività dal 1997 e l'ho rilevata da mio padre, che l'ha aperta nel 1959» racconta Luca Orsetti da Pisa. Molti dei piccoli imprenditori presenti, hanno il viso segnato dalla fatica del proprio lavoro. Ma la loro espressione dice anche altro. Sono persone determinate a portare avanti la loro attività, ereditata dai genitori. È il caso di Anna Lotti, proprietaria dell'Antico forno

Nesi a San Marcello Pistoiese, che ha messo in piedi un'azienda familiare 40 anni fa, insieme al marito, coinvolgendo anche il figlio: «Non vogliamo alzare il prezzo del pane, perché è un bene primario, e non ce la sentiamo di penalizzare i nostri clienti. I nostri guadagni sono minori e gli investimenti sono pari a zero. Cerchiamo di sopravvivere perché speriamo in un miglioramento e in un ritorno alla normalità. Le istituzioni ci devono ascoltare». I forni, durante la pandemia, sono stati uno dei pochi punti di riferimento. Quando tutto era ancora chiuso, i panettieri erano lì, dietro il bancone a sorridere dietro la mascherina, nonostante le difficoltà economiche che iniziavano già a farsi sentire e la situazione pandemica nazionale. Per questo, come sostiene Antonio Tassone: «Se è vero che produciamo un bene primario, come ci hanno detto in periodo pandemico, quando tutti i forni sono rimasti aperti, allora ci aspettiamo che siano salvaguardati sia la natura di questo bene e chi lo produce».

Il sit-in

I panettieri e pasticceri toscani ieri mattina si sono ritrovati in piazza dei Ciompi a Firenze per protestare contro i rincari

L'appello

«Durante la pandemia siamo rimasti aperti perché considerati un bene primario; se è vero salvateci»