

Con ARSAC si va alla ricerca del Pane

L'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese ha investito importanti risorse finanziarie e umane in un innovativo progetto nel settore cerealicolo-panario, condotto in collaborazione con l'**INAP -Istituto Nazionale Assaggiatori Pani**, la cui finalità è stata la creazione di una nuova figura professionale: i **"Cercatori di Pani"**, funzionari che sono stati formati e selezionati in un apposito percorso formativo a cura dell'INAP, distribuiti su tutto il territorio regionale.

I Cercatori di Pani sono "professionisti della divulgazione agricola" chiamati a svolgere, in questo caso, il delicato compito della tutela, promozione e valorizzazione del settore panario. Grazie alle competenze acquisite, potranno innanzitutto comprendere la consistenza e le potenzialità della filiera, facendo una mappatura dello stato dell'arte attraverso la rilevazione delle zone di produzione, delle tipicità territoriali, delle tecnologie produttive, delle materie prime utilizzate, ecc. Ciò al fine di definire le capacità produttive, la biodiversità e, attraverso l'analisi sensoriale, le caratteristiche organolettiche (*profilo sensoriale*) utili a proporre i migliori abbinamenti gastronomici legati alla tradizione e all'agroalimentare locale.

È stata quindi messa a punto una struttura, ormai resasi necessaria, a salvaguardia di un patrimonio millenario da non perdere, che attraversa la storia e i territori. Una struttura anche a servizio dei panificatori per dare loro maggiore consapevolezza delle potenzialità del settore creando, attraverso un percorso formativo di aggiornamento, le occasioni di valorizzazione i loro prodotti: un modo per **tutelare e premiare l'Artigianalità panaria calabrese**.

Il Pane valorizzazione di una filiera, identitaria per ogni territorio.

Dalla conoscenza della terra ai metodi di coltivazione, dalla raccolta delle messi alla lavorazione della farina, da una lievitazione "artigianale" alla cottura; il Pane, l'unico alimento ad avere una relazione strettissima con la natura e con i suoi elementi fondamentali, terra, aria, acqua e fuoco.



Alla ricerca del Pane

I Cercatori di Pani

Progetto di promozione e valorizzazione



A.R.S.A.C. - Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese
Viale Trieste, 95 - 87100 Cosenza
Tel. +39 0984-6831
Fax: +39 0984-683296
Partita IVA: 03268540782



I.N.A.P. - Istituto Nazionale Assaggiatori Pani
(Sede Op.) via Meucci 308 - 89015 Palmi (RC)
(Sede Fisc.) P.zza Castello c/o palazzo Battaglia
87042 Altomonte (CS)
Telefono +39 3282779122 - Fax +39 1786069269
Partita IVA: 03027380785 -

**Recapito di
Riferimento**



ARSAC presenta I Cercatori di Pani



**Progetto per la promozione e la valorizzazione
della filiera cerealicola e dei prodotti da forno**

L'intero settore Panario Nazionale è, ormai da qualche decennio, rimasto orfano di qualsiasi regolamentazione e tutela, lasciato alla mercé di chiunque voglia produrre "pane" in qualunque modo, con "qualsiasi" tipo di sfarinato, senza nessuna necessaria tradizionalità e legame con il territorio... tanto che ormai da tempo viene commercializzato, soprattutto nelle GDO, pane semi-lavorato proveniente da oltre confine Nazionale, a cui viene solo completata la cottura in loco.

Ma dallo scorso 19 dicembre è entrato in vigore il decreto 131 del 01 ottobre 2018 che, quanto meno, fissa l'obbligo di distinguere il "pane fresco" dal "pane conservato" o "a durabilità prolungata"; le differenze sono sostanziali: per il **pane artigianale** gli unici ingredienti necessari sono: **acqua, farina, sale, una lunga lievitazione, calore e tradizione.**

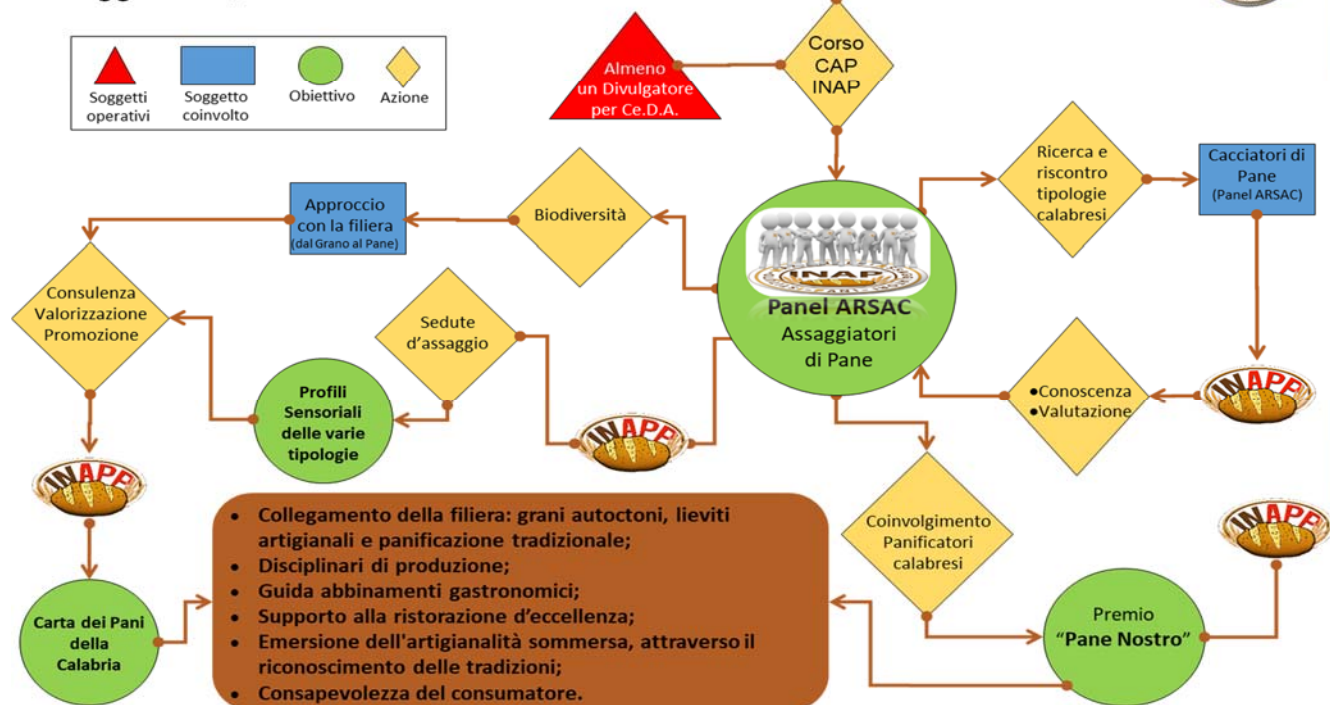
Preso atto di ciò, l'ARSAC, utilizzando il *know how* dell'INAP - Istituto Nazionale Assaggiatori Pani, ha voluto mettere il punto, attuando un progetto dove i "soggetti" coinvolti sono, da una parte i Panificatori Artigianali e dall'altra i funzionari dell'ARSAC deputati alla tutela, promozione e valorizzazione del settore: un *panel* di esperti, opportunamente formati (**Metodo INAP®**), che svolgono la missione di "Cercatori di Pane".

Questi possiedono gli strumenti per realizzare un importantissimo *database* () , necessario per la realizzazione di uno studio approfondito, che porterà alla creazione di un'apposita "Carta dei Pani": una sorta di Atlante territoriale, capace di raccontare, tramite questo prodotto, il comparto agroalimentare, quale nesso tra il territorio e la gastronomia.



I Cercatori di Pani

Conoscenza, promozione, valorizzazione del settore panario e relativa filiera; costituzione di un panel di esperti assaggiatori; Premio "Pane Nostro".



Una descrizione dei pani calabresi anche dal punto di vista sensoriale, che prenda in considerazione le caratteristiche visive, tattili, olfattive e gustative, utili sia al consumatore, per riconoscerne le peculiarità, ma anche per i panificatori, passando per la ristorazione, per proporre i prodotti con un linguaggio univoco, semplice e accattivante.

In Calabria sopravvive ancora una eccezionale tradizione panaria, poco inquinata da invasioni commerciali e mode alimentari, soprattutto nei piccoli centri dell'entroterra: **l'ARSAC, andando alla ricerca del Pane tradizionale, metterà in risalto tutte le Artigianalità del territorio a vantaggio di tutti.**

Il più appropriato biglietto di presentazione della Regione Calabria: il Pane dei diversi Territori ed il suoi Companatici.