

## IL PANE FA TENDENZA

### Il CREA partner del progetto CNA per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno artigianali della regione Emilia-Romagna

Incoraggiare le persone al consumo di pane fresco attraverso l'acquisizione di una consapevolezza culturale e scientifica. Questo l'obiettivo principale del progetto **“Il Pane fa tendenza 2022”**, coordinato da CNA in collaborazione con il CREA e l'ISMEA, che sarà lanciato il prossimo 16 ottobre, in concomitanza con la celebrazione del World Bread Day.

**Il contesto** La giornata mondiale del Pane si collega idealmente alla strategia sull'economia circolare “Dal produttore al consumatore” (Farm to Fork), fulcro dell'iniziativa Green Deal europeo, che punta ad una filiera agroalimentare sostenibile e più competitiva, caratterizzata da migliori prestazioni climatico-ambientali e dall'aumento continuo della qualità delle produzioni, anche in termini di salute, sicurezza e caratteristiche nutrizionali.

**Gli obiettivi** “Ti Voglio Pane” è il claim proposto anche quest'anno per **promuovere e valorizzare il consumo consapevole del pane fresco e dei prodotti da forno artigianali** tra i cittadini dell'Emilia-Romagna, specialmente tra bambini, giovani e famiglie. Il progetto intende far conoscere cosa significhi degustare i prodotti da forno e, in particolare, il pane fresco artigianale: un alimento antico, semplice, buono e naturale dall'impasto di acqua e farina fino alla cottura, viene fatto espresso in giornata, da veri maestri artigiani che caratterizzano la produzione di questo territorio nel settore della panificazione e del dolciario.

**Il ruolo del CREA** “Il centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali – dichiara la ricercatrice **Daniela Pacifico, referente del progetto per il CREA** - si occuperà dell'organizzazione di seminari e incontri tematici sulle strategie che le imprese possono adottare per incrementare la qualità del prodotto, favorire l'innovazione e implementare azioni e investimenti per la sostenibilità: attività necessarie a superare l'attuale scenario economico, la crisi energetica e l'aumento dei costi delle materie prime. L'innovazione dei sistemi cerealicoli, il miglioramento genetico, la gestione sostenibile dei sistemi colturali, la tutela della biodiversità dal seme alla tavola e gli alimenti tipici e innovativi ad elevata valenza nutrizionale e sicurezza alimentare, saranno le tematiche cardine di queste azioni di valorizzazione. Verranno coinvolti tutti i territori della regione, permettendo di unire simbolicamente oltre 400 panificatori artigiani emiliano-romagnoli”. Parte importante degli eventi territoriali sarà dedicata al **coinvolgimento delle scuole** del territorio per trasmettere ai ragazzi la cultura del pane fresco.

**Le azioni previste** I partner scientifici elaboreranno un'analisi economica e di contesto, che sarà presentata durante l'iniziativa conclusiva del progetto: verranno approfonditi i temi legati all'efficientamento energetico e le dinamiche della filiera Grano pane, mediante una valutazione della molteplicità di fattori di tipo congiunturale e strutturale che hanno portato all'aumento dei prezzi e dei costi di produzione, con particolare riferimento agli scenari di mercato del frumento tenero e duro.

Il progetto troverà il suo compimento in un evento conclusivo in cui interverranno, oltre al CREA, il CNA Emilia-Romagna, CNA Agroalimentare Nazionale, la Regione Emilia-Romagna, l'ISMEA, il MIPAAF, le associazioni, i panificatori e le scuole del territorio. Durante l'evento verranno lanciate idee e spunti per poter continuare a mantenere vivo il progetto, valorizzando la cultura del pane fresco, l'abilità e l'arte del fornaio e per affrontare al meglio le sfide economiche future del comparto.

Contatto stampa: Giulio Viggiani 3384089972

UFFICIO STAMPA CREA

GIULIO VIGGIANI - Giornalista

338 4089972

Tel 06 47 836 219

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)

Twitter CREA\_Ricerca

Facebook: CREA – Ricerca

linkedin: CREA Ricerca

instagram: crearicerca

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>