

CRONACA

Presentato il progetto 'il pane calabrese di Pecco'

Sulle tavole un pane ad alta digeribilità, con basso contenuto di lievito, zuccheri, sale e glutine. Non uno spot ma un esperimento concreto



Lunedì 10 Dicembre 2018 - 15:49

Il Km 0 diventa ancora più una realtà che parte dal primo chicco di frumento per arrivare sulle tavole dei calabresi trasformato in ottimo pane prodotto dallo storico panificio Tassone, in attività da oltre 70 anni e commercializzato oggi anche da Pecco, Piazza Etica Calabria Contadina. L'iniziativa, presentata da Vincenzo Capellupo, Pietro Tassone e Samuele Spada Una piattaforma condivisa per un comparto che ha bisogno di sinergie, di fare rete promuovendo buone pratiche da ripetere ed emulare. Non una semplice propaganda delle eccellenze oggettive del nostro territorio ma una azione sistematica e strutturale di promozione nel quotidiano. Da qui parte il progetto "Il Pane Calabrese di Pecco": un esperimento di promozione reale del made in Calabria che ha favorito e sostenuto l'incontro

tra il produttore, il trasformatore ed il consumatore finale nel segno del km 0 e della quotidiana sostenibilità ambientale ed economica. Perché il compito di Pecco è dimostrare come il buono, il sano e la filiera corta possono e devono poter stare sul mercato competendo per la loro qualità ed accessibilità a tutti i consumatori, anche, dal punto di vista economico. Pecco, attraverso il suo ufficio qualità e personale tecnico, ha affiancato i produttori fin dalla selezione delle sementi, accompagnando e tracciando il prodotto in ogni fase, con la garanzia al produttore di un prezzo di acquisto giusto, eticamente ed economicamente sostenibile. Un messaggio chiaro, che da una alternativa concreta, a quanti preferiscono lasciare i propri terreni incolti o non produrre grano in Calabria. Il prodotto che deriva da questo percorso è una farina di semola di grano duro, in parte macinata a pietra, che grazie alle competenti e passionali mani dello storico panificio Tassone di Catanzaro, coinvolto da Pecco, viene trasformata in due nuovi pani: "Iride" ed "Iride integrale" macinato a pietra in base alla varietà del tipo di grano autoctono impiegato. Sulle tavole dei consumatori calabresi arriva, così, il primo pane (di filiera tracciata) ad alta digeribilità, con basso contenuto di lievito, zuccheri, sale e glutine che sarà commercializzato presso Pecco – Piazza Etica Calabria Contadina e i punti di distribuzione del panificio Tassone di Catanzaro. Non si tratta di uno spot ma di un esperimento reale, uno dei tanti che quotidianamente prendono corpo nel "laboratorio" di Pecco, che dimostra come il sogno di una Calabria che producendo con una sostenibilità ambientale, economica ed etica e con una filiera garantita dal produttore al consumatore è in grado di creare occupazione e prodotto interno lordo regionale. Molti consumatori calabresi non considerano, infatti, che oltre il 90% dei pani che quotidianamente si producono, anche di alta qualità, non impiegano grano di origine calabrese. Lo sforzo di Pecco, con semplicità e normalità, va in controtendenza nella direzione di incentivare gli operatori del settore a fare scelte diverse, dimostrandone la complessiva sostenibilità nel solco della tradizione e dell'innovazione, valorizzando e rendendo produttive le straordinarie risorse interne della Calabria.

g.z.