

# “Pecco”, il buon pane calabrese approda sulle nostre tavole

Presentato alla Cittadella il progetto frutto della sinergia tra “Piazza Etica Calabria Contadina”, panificio Tassone e produttori di grano a chilometro 0

🕒 10 dicembre 2018, 16:19



**CATANZARO** Un progetto che mette insieme sapori e gusti agroalimentari e culturali, un progetto che mette insieme il mondo della produzione e i consumatori calabresi, un progetto che mette insieme la buona e sana alimentazione e la buona e sana imprenditoria, nel segno di una tradizione declinata al futuro. Tutto questo è "Il Pane calabrese di Pecco", frutto di una forte sinergia tra "Piazza Etica Calabria Contadina", lo storico panificio Tassone di Catanzaro e una serie di piccoli produttori di grano a chilometro 0 e rigorosamente calabrese. Si tratta del primo pane, di filiera tracciata, ad alta digeribilità, con basso contenuto di lievito, zuccheri, sale e glutine che sarà commercializzato presso "Pecco" e presso i punti di distribuzione del panificio Tassone di Catanzaro.

Il "Pane calabrese di Pecco" è stato presentato questa mattina una conferenza stampa alla Cittadella, la sede della Regione nella quale "Piazza Etica Calabria Contadina", ideata dal imprenditore Nicola Capogreco, dallo scorso aprile ha aperto una vera e propria casa dell'agroalimentare e dell'enogastronomia regionale. A illustrarlo, con tanto di partecipatissima e apprezzatissima degustazione, Pietro Tassone, titolare dell'omonimo gruppo tra i più rinomanti nel Mezzogiorno nel settore della panificazione e vicepresidente nazionale di Assipan, Vincenzo Capellupo, addetto alla comunicazione di "Pecco" e dell'agronomo della stessa "Pecco", Emanuele Spada. Tassone ha evidenziato «l'importanza e la valenza di questa collaborazione e di questa partnership, che dal territorio vuole creare le basi per un rilancio dell'intera economia regionale fondata sui giusti valori: a questo progetto - ha aggiunto - ci dedichiamo mettendo a disposizione il nostro know how, che ha già una storia lunga 790 anni». Capellupo ha evidenziato come «"Il Pane Calabrese di Pecco" è un esperimento di promozione reale del made in Calabria che favorisce l'incontro tra il produttore, il trasformatore e il consumatore finale nel segno del chilometro 0 e della quotidiana sostenibilità ambientale ed economica. Non è uno spot ma un esperimento reale per dimostrare 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 ricadute sul piano economico». Spada, a sua volta, ha illustrato tutte le fasi del progetto, «tracciato fin dalla semina per arrivare alla chiusura della filiera. "Pecco", attraverso il suo ufficio qualità e personale tecnico, ha affiancato i produttori fin dalla selezione delle sementi, accompagnando il prodotto in ogni fase, con la garanzia al produttore di un prezzo di acquisto giusto, eticamente ed economicamente sostenibile».

Il prodotto che deriva da questo percorso – ha aggiunto Spada – «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». Capellupo ha quindi concluso evidenziando che «con questo progetto vogliamo inviare un messaggio chiaro, che da una alternativa concreta, a quanti preferiscono lasciare i propri terreni incolti o non produrre grano in Calabria. 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. E vogliamo confermare la “mission” di “Pecco” come 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».