



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO

LUCA CIARDI (ASSIPAN CONFCOMMERCIO AREZZO): “NO ALLA FARINA DI INSETTI NEL PANE”

Il presidente dei panificatori aretini esprime la netta contrarietà della categoria ad utilizzare la polvere di Acheta Domesticus (grillo domestico) nella produzione del pane artigianale e dei prodotti da forno.

“Farina di grano, acqua e lievito: per fortuna questi sono gli unici ingredienti ammessi per legge nel protocollo del pane toscano, che esclude quindi la possibilità di usare polvere di insetti. Ma noi non vogliamo che sia ammessa per nessun tipo di pane artigianale e di prodotto da forno”. Il presidente dei panificatori aretini di Assipan-Confcommercio **Luca Ciardi** conferma così la netta contrarietà della categoria ad utilizzare la polvere di *Acheta Domesticus* (grillo domestico).

Questa possibilità è stata introdotta dal Regolamento di esecuzione 2023/5 della Commissione Europea, che ha autorizzato l'immissione sul mercato come nuovo alimento della polvere parzialmente sgrassata di *Acheta domesticus*. “Comprendiamo le difficoltà alimentari di tanti Paesi del mondo, che costringono ad una evoluzione della gastronomia – prosegue il presidente dei panificatori aretini - ma non siamo disposti a sacrificare la nostra storia, né a rinunciare ai sapori della tradizione”.

“Dobbiamo tutelare il buon pane fresco artigianale italiano. Finora la legge ci ha dato una mano, stabilendo con l'articolo 14 della legge 4 luglio 1967 n. 580 che il pane debba essere prodotto esclusivamente con sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale comune – spiega Ciardi - Il regolamento di cui al D.P.R. 502/1998 consente l'aggiunta di ulteriori ingredienti, ma vanno tutti menzionati nell'etichetta, in modo che il consumatore finale possa esserne consapevole. Quindi, se qualcuno dovesse utilizzare lo sfarinato di *Acheta domesticus*, dovrà dichiararlo nell'etichetta”.

Ma il punto è un altro, per il presidente provinciale di Assipan Confcommercio: ““Aldilà delle normative, siamo stanchi di questi continui attacchi alle eccellenze gastronomiche italiane, messi in atto da potenze economiche che evidentemente avrebbero tutto da guadagnarci. Noi vogliamo difendere il buon pane fresco e i prodotti da forno artigianali che sono espressione della millenaria cultura gastronomica italiana, anche perché c'è in gioco la sopravvivenza di migliaia d'impresе della filiera alimentare nazionale”, conclude il presidente Luca Ciardi