

A Napoli al via la prima edizione di Paneapolis

ITALPRESS

NAPOLI (ITALPRESS) - E' stata presentata, presso la Sala Giunta della Regione Campania in via Santa Lucia a Napoli, "PaNeapolis" la cinque giorni che, dal 15 al 19 maggio, oltre ad offrire una panoramica sull'intera filiera del pane (dalla coltivazione del grano fino alla produzione del pane artigianale), guarderà al sociale e alla legalità coinvolgendo tante associazioni del terzo settore. La kermesse, in collaborazione con Sa-Car, Associazione Panificatori, Asso.Gio.Ca, Progetto Uomo cooperativa sociale, A.M.D. Associazione Medici Diabetologi, Fipgc, è patrocinata dalla Regione Campania, Comune di Napoli, Città Metropolitana di Napoli, Dipartimento di Agraria dell'Ateneo Federico II di Napoli, Comune di Foglianise, Fondazione Monti Lattari, Unipan, CSV. Consulenza artistica di Gianni Simioli.

L'inaugurazione è fissata per mercoledì in piazza Mercato a Napoli.

"In Campania, in ogni località abbiamo una varietà diversa di pane. C'è una legge che ha normato l'attività dei panificatori. Oggi dovremmo fare formazione e riqualificazione e stiamo pensando a un'Accademia di filiera dove saranno coinvolti i giovani ma che sarà utile anche ai panificatori per imparare ad usare la robotica e la digitalizzazione", spiega Antonio Marchiello, assessore alle attività Produttive della Regione Campania.

"Il valore di questa iniziativa va al di là del significato intrinseco del pane, che è nutrimento, ma è anche cultura, tradizione, condivisione, costruzione di relazioni e socialità. Per questo, da subito sono stata impegnata concretamente e attivamente accanto a Unipan, che organizza questo evento". A dirlo è Roberta Gaeta, consigliera regionale di Demos-Europa Verde e vicepresidente della commissione Agricoltura, intervenendo alla conferenza stampa. "In questi cinque giorni si parlerà del pane, ci saranno le degustazioni, ma anche tanti momenti di incontro e approfondimento sui temi della disabilità, della violenza sulle donne, della prevenzione, dell'aggregazione e della socializzazione, necessaria soprattutto per i bambini e i ragazzi, perchè per loro si costruisca un futuro nella nostra terra. Per farlo occorre recuperare da un lato la tradizione del cibo e la cultura dello stare insieme, ma anche i valori dell'innovazione e dello sviluppo. Per i nostri giovani, che sono un po' disorientati, è davvero fondamentale avere dei riferimenti, un contesto che li accolga, li ascolti e offra loro un futuro e una prospettiva" aggiunge Gaeta.

"Non poteva esserci luogo più adatto di Piazza Mercato, una piazza storica di Napoli. E' importante raccontare tutte le eccellenze del territorio, tra cui la peculiarità della Festa del Grano di Foglianise di cui anche i turisti potranno avere un'idea. Restiamo purtroppo la città con i tassi di disoccupazione più alta e il Comune di Napoli intende avvicinare domanda e offerta di lavoro nell'ambito dell'arte bianca. Il Comune di Napoli c'è" sottolinea invece Chiara Marciani, assessore alle Politiche Giovanili e al Lavoro del Comune di Napoli Chiara Marciani "I percorsi formativi devono essere fatti nei panifici, i luoghi in cui si trovano i maestri e gli istituti alberghieri sono un volano con una formazione di tre anni dal chicco al pane. Il pane è un prodotto donato da Madre Natura e il panettiere è custode di questa tradizione. La panificazione artigiana sta morendo ma l'epicentro del mondo è il pane

per cui è molto importante che il mondo politico oggi ci stia ascoltando". conclude il presidente Unipan Campania, Domenico Filosa.