



CONSORZIO TUTELA DOP PANE DI ALTAMURA

COMUNICATO STAMPA

DAL 12 AL 14 OTTOBRE IL PANE DI ALTAMURA INCONTRA I
COMPANATICI CERTIFICATI: PROSCIUTTO DI PARMA, PARMIGIANO
REGGIANO, OLIO EXTRAVERGINE, GRANA PADANO.
A “LE VIE DEL PANE” AD ALTAMURA VERTICE DEI CONSORZI DI TUTELA
DEI PRODOTTI ALIMENTARI ITALIANI.
FESTA DEL PANE DI QUALITA’ IN PIAZZA PER 3 GIORNI .

ALTAMURA-Vertice ad Altamura dei Consorzi di tutela dei prodotti alimentari a denominazione di origine dell’Ue più famosi in Italia: dal Parmigiano Reggiano al Grana Padano, dal Prosciutto di Parma all’oliva da mensa più grande del mondo, “La bella della Daunia”, all’olio extravergine “Terra di Bari”. E ovviamente c’è il Pane di Altamura, la sola Dop europea nella categoria “panetteria e prodotti da forno”, un pane unico ottenuto da semole di grano duro coltivato negli agri di Altamura, Gravina, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge al termine di un processo di lavorazione che utilizza lieviti madre. Per la seconda edizione de “Le Vie del Pane”, che si terrà nella cittadina murgiana dal 12 al 14 ottobre 2007, il Consorzio di tutela della Dop del Pane di Altamura punta con forza ancora maggiore sulla promozione e valorizzazione del prodotto e porta nella cittadina murgiana l’esperienza diretta, fatta sul campo, dai rappresentanti degli altri Consorzi di Tutela di formaggi, insaccati, olio extravergine ed oliva da mensa. Intorno ad un tavolo esperti, rappresentanti del ministero delle Politiche Agricole e responsabili dei più importanti Consorzi di Tutela italiani di prodotti alimentari parleranno, il 13 ottobre, alle 10.00 (presso il Monastero del Soccorso in corso Federico II), delle loro esperienze, del valore aggiunto che la Dop ha consentito e consente nella commercializzazione dei loro prodotti, delle iniziative di promozione e valorizzazione ed anche di vigilanza e controllo intraprese da quegli stessi Consorzi.

“Con l’edizione 2007 de Le Vie del Pane- spiega **Giuseppe Barile**, presidente del Consorzio di tutela del Pane di Altamura che ha organizzato la tre giorni insieme al

Comune di Altamura, la Provincia di Bari, la Regione Puglia ed il ministero delle Politiche Agricole- vogliamo mettere tutti i protagonisti della filiera del nostro pane, dai cerealicoltori ai trasformatori, ai panificatori, ai distributori, davanti ad una realtà di tutta evidenza. La denominazione a Dop ha consentito a prodotti come il prosciutto di Parma, il parmigiano reggiano, il grana padano, l'olio extravergine, le olive da mensa, i vini a Doc più importanti d'Italia di crescere e di imporsi nel panorama italiano ed internazionale. E' una strada difficile ma positiva e bisogna crederci e continuare ad investire risorse umane, competenze tecniche e passione".

“Il pane di Altamura è il nostro principale biglietto da visita, come dimostra anche il successo della nostra partecipazione alla Fiera internazionale del pane di Savigliano (Cuneo) – afferma il sindaco Mario Stacca -. Da questa seconda edizione de “Le vie del pane” la filiera sarà in grado di trarre importanti indicazioni sulla base delle esperienze di altri dei prodotti più rinomati d'Italia”.

La manifestazione “LE VIE DEL PANE”, la seconda dopo l'edizione del 2006, si aprirà il 12 ottobre, alle 19.00, con l'inaugurazione degli stand espositivi dei Consorzi di tutela del Pane, del Parmigiano Reggiano, del Grana Padano, del Prosciutto di Parma, dell'olio extravergine di oliva “Terra di Bari” e “Daunia Verde” e dell'oliva da mensa “La Bella della Daunia”. Alla inaugurazione parteciperanno pure gli sbandieratori ed i musicisti del “Rione Lama” di Oria (Brindisi). Nella mattinata del 13 si terrà poi il convegno nazionale sul tema “Il Pane di Altamura DOP a tutela della qualità e del consumatore e ricchezza del territorio” al quale interverranno, oltre ai rappresentanti dei Consorzi di tutela, anche il prof. Carlo Cannella, nutrizionista dell'Università La Sapienza di Roma e noto per i suoi interventi in tv, e la dott.ssa Laura Marisa La Torre Direzione Generale per la qualità dei prodotti Agroalimentari del Ministero. Contemporaneamente al convegno - al quale porteranno il saluto anche il Presidente del Consiglio Regionale, Pietro Pepe, l'assessore provinciale all'Agricoltura, Anna Paladino ed il Sindaco di Altamura, Mario Stacca - si terranno dimostrazioni pratiche a beneficio delle scolaresche cittadine sul processo di lavorazione del pane.

Nel pomeriggio del 13 ancora la panificazione in piazza e la degustazione di prodotti tipici dei consorzi e del pane altamurano e poi domenica, 14 ottobre, la giornata conclusiva con i forni a cielo aperto e la distribuzione di pane.

Insomma una vera e propria **FESTA DEL PANE** per coinvolgere la comunità cittadina nella promozione di uno dei suoi prodotti alimentari più noti al mondo e per far crescere la consapevolezza sull'importanza che la Dop ha su un settore determinante dell'economia cittadina.

Altamura, 11.10.2007