

Presenti nella quarta edizione i panificatori Cifarelli, De Palo, Mingone e Perrone

Pane, re del "Taste" a Firenze

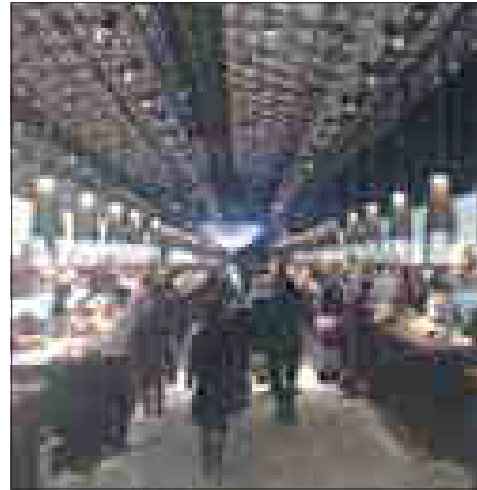
Protagonista per tre giorni il consorzio per la tutela Igp

IL PANE di Matera in vetrina nella quarta edizione del Taste di Firenze. Il consorzio per la Tutela del Pane di Matera Igp è stato protagonista in positivo della tre giorni di assaggi, scoperte ed acquisiti nella rassegna denominata "Taste. In viaggio con le diversità del gusto", organizzata da Pitti Immagine e dal Centro di Firenze per la Moda Italiana. Da un'idea del "Gastronauta" Davide Paolini, infatti, è nata questa esposizione raffinata e ricercata dei migliori prodotti italiani, che viene riproposta per la quarta edizione alla Stazione Leopolda di Firenze e alla quale, per la prima volta, hanno preso parte i panificatori del Consorzio materano. Quattro giovani panificatori della città dei Sassi, infatti, sono riusciti ad entrare a far parte integrante di un progetto di qualità assoluta e ricercata dei prodotti tipici della cucina italiana grazie all'Identificazione Geografica Protetta, che il Pane di Matera ha ottenuto solamente da pochi mesi. Questa partecipazione è il primo effetto della creazione del Consorzio per la Tutela del Pane di Matera e dell'assegnazione dell'Igp, grazie al quale lo stesso consorzio è riuscito ad ottenere il pass per la manifestazione fiorentina. Probabilmente alla produzione materana serviva la spinta adeguata della terza generazione di panificatori per poter esplodere. «La terza generazione - ci spiega **Massimo Ci-**



I panificatori materani

farelli, componente del Consorzio e rappresentante del panificio di famiglia - ci voleva per ottenere innanzitutto l'Igp, che è stato il veicolo fondamentale per la partecipazione ad una manifestazione di così grande spessore come il Taste di Firenze». Una manifestazione organizzata con un'accuratezza unica nel settore, con un'area dedicata interamente agli stand, senza la possibilità di vendita del prodotto, ed un'area riservata solamente alle vendite, dove adetti al commercio dei prodotti si sono occupati della mercificazione. Il pane di Matera ha riscosso un successo davvero enorme, tanto da sorprendere persino chi ha promosso questa iniziativa. «Sono stati



giorni davvero proficui - ha continuato Cifarelli - a dimostrare che anche i toscani, che mangiano del pane senza sale, hanno apprezzato il pane di Matera. Un successo inaspettato che ci ha costretti a ridimensionare le misure degli assaggi, costringendoci a ridurre i pezzi per evitare di terminare il prodotto con ampio anticipo rispetto alla fine della manifestazione». Ma la notizia più interessante arriva dal settore delle vendite, che ha fatto riscontare un primato assoluto all'interno del Taste 2009. «Ad avvalorare quanto stiamo dicendo - ha ripreso Massimo Cifarelli - c'è stata la notizia che nella serata di ieri (domenica per chi legge) ci è arrivata dal magazziniere del settore vendite, che ci ha comunicato la fine del nostro prodotto come primo in assoluto della manifestazione alle 19 e 55, con annessi i complimenti per l'obiettivo raggiunto da parte dell'organizzazione e tanto orgoglio da parte nostra». Il successo dell'unico pane presente alla manifestazione, ricca di prelibatezze di un certo spessore come vini, aceti e particolari tipi di verdure, deve essere ricercato in un dato di non secondaria importanza, come deve essere considerato l'uso di una particolare materia prima, il grano duro Cappelli. «La partecipazione ad un evento dove la ricchezza della gastronomia è al primo posto è dovuto anche

alla scelta delle materie prime. Ad oggi noi panificatori del consorzio utilizziamo un grano duro che ci costa più del doppio del normale (65 euro al quintale per il grano Cappelli contro i 30 euro al quintale del grano duro solito, ndr), perché siamo andati a ricercare la qualità assoluta del grano Cappelli, che non si produceva più da tempo per le sue basse rese. Quindi - sottolinea l'esponente del Consorzio Pane di Matera - questa di Taste può essere considerata la giusta vetrina per un prodotto di qualità assoluta come il nostro». La scelta di un target alto e ricercato potrebbe essere la giusta scelta per il Pane di Matera, da sempre accostato ad altri tipi di pane prodotti nei dintorni. «Ci sono diversi target ai quali può essere proposto un prodotto - conclude Massimo Cifarelli - noi abbiamo scelto di rivolgerci alle nicchie di mercato, a coloro che ricercano un prodotto di qualità e penso sia la giusta scelta perché oggi il cibo fa moda». Alla manifestazione, con Cifarelli hanno partecipato **Aldo De Palo** (Forno Fratelli De Palo), **Giacinto Mingone** (Antico Forno Perrone) e **Patrizia Perrone** (Forno Perrone Gennaro). Il prossimo appuntamento del Consorzio per la Tutela del Pane di Matera è previsto a San Patrignano per un'altra importante Fiera del panorama culinario italiano, denominata "Gusto".

Francesco Calia

Domani mattina
**Onorificenze
in prefettura**



SI svolgerà domani alle 11, presso il salone di rappresentanza del Palazzo del Governo, la cerimonia di consegna delle onorificenze dell'Ordine al merito della Repubblica italiana, conferite dal presidente della Repubblica con decreto del 27 dicembre 2009, al tenente colonnello **Domenico Punzi (nella foto)**, comandante provinciale dei carabinieri di Matera, al signor **Emanuele Giasi** (ufficiale), **Giacomo Dell'Olio** (cavaliere), **Francesco Acquasanta** (cavaliere), **Ippazio Antonio Filoni** (cavaliere), **Giuseppe De Bellis** (cavaliere).