

Lo studio

Lo ha condotto Last Minute Market di Segrè

Il pane più caro d'Italia? E' quello del Veneto

Ma i panificatori regionali si ribellano: «Non è vero»

VENEZIA - Non ne siamo accaniti consumatori ma non ci accontentiamo facilmente. Amiamo i sapori insoliti, gli ingredienti particolari, le forme ricercate che facciano bella figura sulla nostra tavola. Se a tutto ciò aggiungiamo l'incidenza dei costi fissi (manodopera, utenze, affitti), ecco spiegato perché - a detta dei produttori - il pane veneto è in tutti i sensi fra i più «salati» della penisola. A dirlo è uno studio condotto da Last Minute Market (presieduto da Andrea Segrè, preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna) che ha costruito un indicatore (Caroci-

zi per gli alimenti.

L'indagine rivela che il prezzo medio nazionale del pane è di 2,63 euro/kg con una forte variabilità tra regioni: si va da 1,67 euro/kg dell'Umbria a 3,87 euro/kg del Veneto, la regione in assoluto più cara. I dati si riferiscono allo scorso ottobre, quando il costo medio della dieta settimanale per l'alimentazione di un uomo adulto era di 44,58 euro, e l'incidenza media del pane del 4,13 per cento. Secondo Segrè la dinamica evidenziata dallo studio rivela «inefficienze lungo le filiere di pane e pasta e questo non dipende solo dai fenomeni globali che han-

no investito i mercati internazionali, ma anche dalle distorsioni presenti nel sistema agroalimentare italiano». Che il pane veneto sia il più caro rispetto a quello delle altre regioni lascia perplessa la Federazione regionale dei panificatori, secondo la quale proprio l'Emilia Romagna (terra da cui proviene il titolare della ricerca) figurerebbe fra le zone più care, quantomeno al pari del Veneto. La vera, innegabile differenza, però, sta col Meridione dove non solo se ne mangia di più (200 grammi al giorno contro gli 80 dei consumatori veneti), ma con meno pretese. Questione di abitudini, si affretta a spiegare Massimo Borghetto, presidente re-

gionale dei panificatori: «La qualità del pane italiano è tutta buona - afferma - ma alcuni aspetti fanno la differenza sul prezzo. Nel centro-sud la pezzatura del pane è generalmente grossa e le varietà sono poche. In Veneto, invece, e in tutto il nord vige la tendenza opposta: le tipologie di pane sono una infinità perché la clientela ha maggiori esigenze, gusti diversi, e la pezzatura è piccola. Il che fa aumentare il prezzo».

Il pane comune o la pagnotta di grando duro, insomma, non soddisfano appieno il nostro palato e allora ci buttiamo sugli impasti più arditi che chiamano in causa zucca,

radicchio, pancetta e quant'altro. Al palato fine si aggiungono poi i maggiori costi fissi a carico degli artigiani, alle prese con attività che devono ogni giorno fare i conti con la Grande distribuzione: «La materia prima incide poco sul prezzo finale del pane, appena il 15 per cento - conclude Borghetto -. Quel che pesa è il costo della manodopera soprattutto, degli affitti e delle utenze. Se c'è una differenza di prezzo è da imputare a questi capitoli di spesa e non alle materie prime. Dai nostri dati, tuttavia, non ci risulta che il Veneto sia la regione più cara ed in ogni caso i nostri prezzi sono equivalenti di quelli dell'Emilia e della Lombardia».

Paola Vescovi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pane «salato» In Veneto ci sono i prezzi più alti d'Italia

