



Altamura, 20 dicembre 2023

## **AUDIZIONE PARLAMENTARE: Risoluzione Sasso 7-00174: iniziative per includere il pane di Altamura nell'inventario e nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO**

Onorevoli membri delle Commissioni VII e XIII e distinte autorità,

Mi presento, sono Lucia Forte, imprenditrice e Presidente del Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Pane di Altamura a DOP e porto con orgoglio la responsabilità di rappresentare un simbolo del nostro patrimonio culturale. Oggi, chiedo il vostro sostegno per l'inclusione del nostro pane di Altamura nell'inventario UNESCO, non solo come prodotto alimentare, ma come emblema di una tradizione identitaria territoriale.

Il pane è simbolo del nostro territorio, un alimento che interessa e ha interessato nel corso della storia tutti i livelli della vita sociale, è una costante presenza dall'antichità ai giorni nostri ed è un alimento che ha il pregio di essere al tempo stesso cibo e simbolo. Infatti il pane è uno degli alimenti più ricchi di significati, di valori simbolici, di valenze culturali.

Se guardiamo al pane in termini di simbolismo gli elementi sono molteplici: la fecondità, la fertilità della terra, la sessualità, il ciclo della vita e della morte, il valore sacro che porta con sé gesti e rituali. Tutto questo trova associazione con diverse forme. Tutto questo e molto altro è l'universo gravitazionale del PANE, il nostro PANE, il pane di una intera comunità, IL PANE DI ALTAMURA.

Quando si parla di pane, è quasi scontato pensare al **Pane di Altamura Dop**. Infatti, numerose ricerche hanno dimostrato l'elevata brand awareness associata al Nostro Pane, anche rispetto ad altri pani della tradizione Italiana.

Il Pane di Altamura non è un prodotto qualunque, ma il primo in Europa ad ottenere la Denominazione di Origine Protetta. Orazio ne parlava già come "*pane migliore del mondo*", segno di una tradizione che risale a oltre due millenni fa. La sua eccellenza deriva da una lavorazione che prevede una lievitazione naturale di 12 ore e l'uso esclusivo di semola rimacinata di grano duro di Altamura, rispettando un disciplinare di produzione che assicura un sapore unico, freschezza e fragranza.

Le proprietà distintive del Pane di Altamura sono:

- Sapore deciso, aromatico e leggermente acidulo.
- Crosta spessa, dal sapore unico e dalla eccezionale croccantezza.



- Mollica dal colore del sole, profumata e finemente alveolata.
- Maggiore digeribilità: la lenta e lunga lievitazione naturale consente una maggiore degradazione delle molecole complesse in molecole più semplici, quindi facilmente digeribili.
- Elevati benefici nutrizionali, quali apporto di antiossidanti naturali.
- Maggiore conservabilità: durante la lievitazione, la fermentazione lattica causa un notevole abbassamento del pH rendendo il pane fresco e fragrante per più giorni.

La candidatura UNESCO mira a riconoscere il valore del pane di Altamura non solo per la sua qualità, ma anche come emblema dell'ingegno umano e della connessione tra l'uomo, la terra e la tradizione. Il **Consorzio** si dedica alla **tutela e promozione** del pane, ponendo enfasi sulla creazione di valore per tutti gli attori coinvolti e sulla centralità del cliente nel mercato.

L'impegno verso la **sostenibilità** si manifesta attraverso pratiche colturali eco-compatibili, il sostegno alla **biodiversità** e la collaborazione con i produttori locali. Infatti, La qualità del pane di Altamura è strettamente legata alla qualità delle materie prime locali utilizzate nella sua produzione. La produzione del pane di Altamura segue un metodo tradizionale che rispetta i tempi di lievitazione e gli ingredienti autentici. Il processo di produzione è stato tramandato nel tempo, preservando la qualità e le caratteristiche uniche del pane.

Il pane è un elemento fondamentale della dieta mediterranea e contribuisce alla salute dei consumatori.

Abbiamo riconosciuto il potenziale del Pane di Altamura e lavoriamo per ampliarne la notorietà, puntando al **mercato globale** e sostenendo la sua distribuzione anche oltre i confini della nostra città. L'anno 2022 ha visto una produzione significativa, segno della crescente domanda e della necessità di proteggere il pane durante la distribuzione con imballaggi ecosostenibili e un'etichettatura che fornisca informazioni trasparenti sulla filiera.

La valorizzazione di un prodotto come il Pane di Altamura assuma un significato e quindi una valenza che va oltre la semplice commercializzazione, configurandosi come un processo in grado di creare un valore più complesso, comprensivo anche di elementi extra-economici, generando effetti diretti ed indiretti, sull'economia del sistema territoriale.

A tale proposito, in tale direzione convergono gli sforzi che il Consorzio, negli ultimi anni, ha fatto: quello di sviluppare intorno al Pane di Altamura, un progetto di Marketing Esperienziale, che possa essere propulsore di un turismo esperienziale, in cui si evidenzia come i prodotti identificativi di un territorio, siano elemento di scelta del consumatore turista.



Regalando, quindi, al turista un viaggio multisensoriale coinvolgente e che racchiudano non solo profumi e sapori, ma anche storia e saperi, luoghi e tradizioni.

Infatti, il Pane di Altamura è frutto di una tradizione secolare che si radica nella **cultura contadina** dell'Alta Murgia e ha rafforzato il legame sociale nella nostra comunità. La tradizione nella lavorazione di questo pane è stata tramandata di generazione in generazione, diventando una parte integrante della cultura locale. E' diventata MAESTRIA tramandata, perfezionata ed adattata anche ai nuovi trend di consumo, ma mantenendo quella sua connotazione di ARTE, arte della panificazione.

Per questo la DOP ottenuta nel 2003 è stato un primo, seppur importante traguardo, ma puntiamo a promuovere attivamente la storia e il valore del pane, coinvolgendo musei e istituzioni educative. Ossia, individuare luoghi dell'anima, anima del territorio. Come Consorzio, attraverso il ricorso allo storytelling, abbiamo definito un percorso, partendo dalle origini millenarie del territorio, viaggiando nella storia ed arrivando ai giorni nostri.

Il nostro lavoro con il Museo Etnografico dell'Alta Murgia e altre istituzioni, come il Museo del Pane di Vito Forte, è fondamentale per diffondere la conoscenza e preservare la nostra cultura.

La strategia di comunicazione del Consorzio punta a raggiungere un pubblico ampio attraverso iniziative educative e di ricerca. Un esempio significativo è la recente **Giornata Mondiale del Pane**, che ha evidenziato l'importanza del pane come patrimonio storico culturale e gastronomico.

Continuiamo a innovare, collaborando con esperti per migliorare la qualità e la salubrità del nostro prodotto. La possibile inclusione nell'elenco UNESCO avrebbe un impatto positivo sul turismo, l'educazione e la preservazione delle nostre tradizioni.

In conclusione, il Pane di Altamura DOP **è più di un prodotto**; è un simbolo identitario di tradizione, cultura e sostenibilità. Chiedo il sostegno per la valorizzazione del nostro pane, affinché possa essere riconosciuto come patrimonio immateriale dell'umanità, apprezzato in ogni angolo del mondo, garantendo che continui a essere un emblema della nostra terra e un'ispirazione per le generazioni future.

Grazie per il vostro supporto a questa causa di inestimabile valore.

Il Presidente  
Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione  
del Pane di Altamura DOP  
Lucia Forte  
*Lucia Forte*