

Manifesto del Pane ARTIGIANALE *

Uno FILIERA. Il pane artigianale è il risultato finale del lavoro di squadra lungo filiere agroalimentari fondate sulla rotazione delle colture. **Due CLIMA.** La scelta del grano per il pane deve superare le frontiere regionali, secondo le condizioni meteorologiche dalla semina al raccolto. **Tre BIODIVERSITÀ.** Il valore di un territorio, in termini di qualità stabile del raccolto, è legato alla biodiversità delle semine, in risposta alle variazioni climatiche, avvicinando gli agricoltori alla natura con tecniche culturali partecipative ed evolutive. **Quattro SOSTENIBILITÀ.** Il prezzo del pane deve trasferire il giusto guadagno a tutti gli attori della filiera, in particolare garantendo agli agricoltori le risorse economiche da investire nella salute dei terreni e dei raccolti. **Cinque RISPETTO.** Il rispetto della salute delle persone passa attraverso il rispetto verso l'ambiente, la conoscenza delle dinamiche climatiche e la messa in atto di contromisure naturali basate sulla sopravvivenza dei semi più resilienti. **Sei INTEGRALE.** La forza nutrizionale del grano è distribuita in tutte le frazioni del chicco e la farina deve contenerne il più possibile, nel rispetto dei limiti di legge. **Sette VITALITÀ.** Farine ricche di fibre impastate con lievito madre vivo contribuiscono all'equilibrio del microbiota intestinale, rafforzano il sistema immunitario e facilitano la digestione dei carboidrati. **Otto NATURALITÀ.** Il pane buono e sano nasce da grani di alta qualità panificabile, macinati in pressoché totale sicurezza alimentare, utilizzando tecnologie capaci di restituire farine pulite, nutrienti e gustose, realizzate per una panificazione totalmente naturale. **Nove DURATA.** Lo spreco e l'abuso del pane si eliminano se la sua bontà dura più giorni, privilegiando formati grandi e impasti di farine ricche di fibre e lievito madre vivo. **Dieci ESSENZIALITÀ.** Il pane artigianale deve essere essenziale, cioè sintesi utile della sensibilità per l'ambiente e per la salute dell'uomo.

Stesura del 28 maggio 2020 pubblicata su www.change.org



*La dicitura "pane artigianale" è utilizzata per indicare l'obiettivo del cambiamento proposto dal manifesto e non ha alcun valore ai fini della identificazione di un prodotto artigianale a norma di leggi nazionali o regolamenti comunitari.