

FARINA SALATA

Dalla michetta alla colomba: «Rischio rincari fino al 10%»

Matteo Cunsolo, panificatori Milano: «Impegno a mantenere inalterato il prezzo del pane comune»

.....**Simona Romanò**.....

La farina vale oro. Con la guerra in Ucraina, che è il “granaio d’Europa”, vola il prezzo della materia prima indispensabile alla panificazione con l’elevato rischio di una carenza o addirittura di un’interruzione, a breve, delle forniture. Così, a Milano, “lievita” il prezzo della tipica michetta o del francesino, che già da inizio anno - complice il caro bollette dell’energia - avevano subito un rialzo dal 10 al 20%. Prezzo destinato a crescere ancora, come quello dei dolci da forno e, in vista della Pasqua, già si profila un aumento della colomba, almeno del 10%. La denuncia arriva dai panificatori milanesi, preoccupati per il proprio futuro.

«Da settembre la farina è già rincarata del 20% e con il protrar-



si del conflitto la situazione sicuramente peggiorerà», spiega Matteo Cunsolo, presidente dell'Associazione panificatori Milano e Province di **Confcommercio**, che all'età di 22 anni ha aperto La Panetteria a Parabiago, nel Milanese. L'allarme, per la categoria, è già rovente «soprattutto per gli approvvigionamenti, perché le navi sono pronte, cariche di grano, ma non riescono a salpare dai territori in guerra e quando finiranno le scorte saranno guai». Scontrino medio, a oggi, a Milano? Una famiglia di quattro persone spende 2,20 euro per 4 etti di pane "comune" a 5,50 chilo. Molto di più se sceglie pagnotte più

elaborate. I panificatori sono alle strette: «Ci stiamo impegnando a mantenere inalterato il prezzo di quello "comune". È difficile pensare di aumentare il costo finale, perché è un alimento primario che ci accompagna per tutta la vita, infatti, lo mangiano dai bambini agli anziani, ma se non ritocchiamo i prezzi non incassiamo il margine che ci consente di vivere e molti piccoli panettieri sono a rischio chiusura», ammette Cunsolo. Di abbassare la qualità, quindi, «non se ne parla proprio». «I clienti non rinunceranno alla michetta di qualità artigiana, ma è possibile che riducano i consumi e gli sprechi, perché spesso il mezzo panino è butta-

to».

Resta comunque una spesa extra per le famiglie, perché è ancora diffusa l'abitudine di acquistare dal fornaio vicino casa, ogni giorno. Al caro farina si aggiunge anche una crescita vertiginosa di tutte le altre materie prime: burro, lieviti, marmellate, cioccolato. E ciò incide sui prodotti da forno, gustosi per togliersi uno sfizio, come il *pan meino* (non meno di 1,50 euro cadauno) o il pane con le uvette che da 10 euro al chilo è arrivato a 12.

E i milanesi pagheranno di più anche la colomba artigianale di Pasqua, com'è peraltro già avvenuto per il panettone: da 32 euro al chilo a 35 (almeno).

riproduzione riservata ®

