



Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura D.O.P. – Via Santa Chiara n. 11 – 70022
Altamura (Ba) – P.IVA 06363240729 – email: presidente@panealtamuradop.it

Pane di Altamura Dop: 2019 da record

Diffusi i dati a seguito dell'approvazione del Rendiconto relativo all'esercizio 2019

Comunicato stampa n. 1/2020

Lo scorso 27 febbraio l'Assemblea dei soci del Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP ha approvato il **Rendiconto relativo all'esercizio 2019**.

Il direttore generale del Consorzio, dott. **Nicola Lorè**, ha illustrato compiutamente tutta l'attività di informazione, di promozione e di tutela svolta nell'anno 2019 che ha segnato alcuni **record** sia in termini di **incremento delle quantità prodotte** e sia in termini di **numero di soci**.

Nel **2019** la **produzione del pane di Altamura DOP ha superato le 601 tonnellate**, con un aumento del 18% rispetto al 2018. Trattasi di dati confermati e trasmessi da "Bioagricert", Organismo di Certificazione riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e del Turismo (MIPAAFT).

Dal 2003, anno del riconoscimento della DOP a livello Comunitario, mai si erano toccati picchi di produzione così elevati.

Attualmente le **Aziende certificate** per la produzione del Pane di Altamura DOP appartenenti alle categorie dei preparatori/panificatori, molitori e produttori di grano duro sono **32**, di cui **19** sono i **soci** del Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela del Pane di Altamura DOP. Sono già in atto altre richieste di adesione al Consorzio.

Il 2019 ha segnato anche un significativo aumento delle quote di mercato per l'intero comparto altamurano, con un aumento di circa il 40% se si considera l'ultimo triennio (2017-2019) appena trascorso. Questa crescita assume un valore ancor più importante se si prendono in considerazione il calo del consumo di pane in Italia, le truffe alimentari e le attività di concorrenza sleale (quello Dop altamurano sembra essere il pane "più imitato" d'Italia) che danneggiano l'intera filiera e gli stessi consumatori.

Il Presidente del Consorzio, **Luigi Picerno**, ringrazia tutti i consorziati e gli operatori della filiera del Pane di Altamura DOP per il prestigioso risultato raggiunto e invita tutti i panificatori di Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini, Minervino Murge e Spinazzola a certificarsi per la produzione del Pane di Altamura DOP, prodotto enogastronomico di eccellenza e fiore all'occhiello che tutto il mondo apprezza e ci invidia. "I dati (sulla produzione) relativi al 2019 sono il frutto del lavoro svolto nell'ultimo triennio dal Consorzio e i suoi associati (agricoltori, molitori e panificatori) che – spiega il presidente del

Consorzio – hanno dato vita a un rinnovato spirito di squadra, condividendo obiettivi di crescita ed interventi. Il piano strategico, approvato dal CdA e condiviso con il direttore generale, comincia a dare i suoi frutti accrescendo la fiducia dei consumatori e la riconoscibilità del prodotto a marchio”. “C’è ancora molto da fare – commenta Picerno – nell’ambito della tutela e della vigilanza contro comportamenti ingannevoli oltre che nella informazione dei consumatori e in particolare dei bambini per far conoscere il vero pane di Altamura DOP, il “PANE PIU’ BUONO DEL MONDO”. I risultati raggiunti seppur molto apprezzabili, sono un punto di partenza per un prodotto unico di nicchia che è in grado di generare numeri ben più significativi. Il principale obiettivo del Consorzio resta quello di sostituire totalmente il sistema adottato, coinvolgendo tutti i panificatori e gli operatori della filiera presenti nel territorio vocato per la DOP”.

Quello del pane di Altamura DOP è uno dei comparti dell’economia locale che decisamente può dare nuova linfa agli attori della filiera. Si va verso la qualificazione dell’offerta, nonché verso scelte d’acquisto sempre più consapevoli da parte del consumatore, pertanto il ‘Consorzio’ e i suoi associati devono dare risposte adeguate.

Il Presidente
Luigi Picerno