

## Conferenza Stampa

Sede di svolgimento: Struttura Territoriale Sport e Salute Molise  
Via Carducci n. 4/M - 86100 Campobasso

# “Il pane fresco, l’alleato del benessere” Festa Nazionale del Pane fresco– 29 maggio 2024

La **FIPPA** (Federazione Italiana Panificatori Pasticceri Affini) in collaborazione con la **LILT** (Lega Italiana Lotta ai Tumori) ha indetto, anche per il 2024, **Festa Nazionale del Pane Fresco**. La festa si svolgerà da mercoledì 29 maggio al sabato 1° giugno: quale data simbolica e istituzionalmente rappresentativa dell’evento, è stato scelto **mercoledì 29 maggio**. Il **responsabile FIPPA regionale, Feliciano Antedomenico**, organizzatore della festa comunica che l’evento nasce per consolidare il rapporto tra fornai e consumatori, promuovere il pane come base di una sana alimentazione, rimarcare la necessità di un quadro normativo che tuteli il pane fresco e riservi la denominazione di panificio all’azienda che lo produce. I panifici aderenti esporranno la locandina e organizzeranno momenti di degustazione e promozione dei propri prodotti, viste guidate nei laboratori ed attività di informazione.

**La LILT (Lega Italiana Lotta ai Tumori)**, attraverso il suo presidente provinciale Campobasso **Carmela Franchella**, evidenzia l’importanza di adottare una sana alimentazione fin dalla più tenera età e che non è mai troppo tardi per cambiare le proprie abitudini a tavola. Un’alimentazione ricca di fibre salutari (solubili), vitamine e oligoelementi, come cereali integrali, legumi, frutta, verdure e pesce azzurro aiuta l’organismo a mantenersi in salute e riduce il rischio di malattie.

Al fine di dare voce agli stakeholders è prevista la partecipazione del Coordinatore Regionale di **SPORT&SALUTE** del Molise, **Dott. Angelo Campofredano**, che pone l’attenzione su “nutrimento e crescita: i nostri consigli per diventare campioni di benessere!”. Siamo la Società dello Stato che si occupa dello sviluppo dello Sport in Italia. È il Governo che ci affida la promozione dell’attività fisica e i **corretti stili di vita**. Attraverso i progetti **Sport di Tutti** e **Scuola Attiva** coordiniamo e sviluppiamo attività volte a sostenere e promuovere lo sport di base, la cultura del benessere e del movimento, incrementare la pratica sportiva, valorizzarne il ruolo educativo e l’integrazione sociale.

Tra le nostre iniziative attuate su tutto il territorio nazionale, il progetto **Scuola Attiva**, promosso da Sport e Salute e il Ministero dell’istruzione e del merito (MIM), in collaborazione con il Ministro per lo Sport e i Giovani per il tramite del Dipartimento per lo Sport della Presidenza del Consiglio dei ministri, offre un percorso che, grazie ai due filoni **KIDS** e **JUNIOR**, parte dalla scuola primaria per poi procedere nella scuola secondaria di I grado. Alle oltre 10.400 scuole che hanno partecipato al progetto nel corso dell’anno scolastico 2022/2023 è stato proposto il Contest abbinato alla campagna informativa “AttiviAMoci”, dedicata alla corretta alimentazione, coinvolgendo gli alunni in un percorso motivante e virtuoso, volto ad apprendere le corrette abitudini del mangiare sano, ad apprezzare cibi buoni e nutrienti “...per diventare campioni di benessere!”. Per illustrare l’iniziativa, il Coordinatore Regionale di Sport e Salute presenta alcune schede (ambito alimentare) messe a disposizione delle classi che hanno partecipato al Contest e alcuni video realizzati dagli alunni e dai loro insegnanti che hanno recepito l’opportunità offerta dal percorso educativo proposto.

La manifestazione vede anche la partecipazione del Presidente *dott. Emilio Germano* dell'Ordine dei **TECNOLOGI ALIMENTARI** quali esperti della qualità, della sicurezza e della sostenibilità del sistema agro-alimentare che esprimono plauso sull'iniziativa e confermano l'importanza di garantire la preparazione e la produzione di pane fresco quotidiano realizzato in compliance per un prodotto **sicuro, salubre e genuino**. Attraverso la diffusione e lo sviluppo nelle imprese della **Cultura** della Sicurezza Alimentare e Valorizzazione delle produzioni tipiche di qualità, il tecnologo alimentare si inserisce nelle diverse filiere produttive per assumere, tra l'altro, la responsabilità nella conduzione e nel controllo dei processi di trasformazione panificatoria, nella progettazione di nuovi alimenti innovativi e funzionali e nonché nell'analisi degli aspetti economici e ambientali. Per migliorare l'informazione e la consapevolezza all'acquisto del pane fresco – risulta fondamentale aggiornare la **normativa nazionale del settore della panificazione** affinché le informazioni diventino più efficaci e veritiere consentendo alle imprese di aumentare e di valorizzare le peculiarità delle loro attività e dei loro prodotti.

\*\*\*\*\*