

“PANE A RENDERE”

Di Giulia Presutti

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Ogni anno in Italia sforniamo circa 2 milioni di tonnellate di pane. L'85 per cento è artigianale, fatto da piccoli forni a conduzione familiare.

ROBERTO CAPELLO - PRESIDENTE FEDERAZIONE ITALIANA PANIFICATORI

Questo dà un valore incredibile, che noi chiamiamo la panidiversità, perché come minimo in ogni panificio artigiano trovi una specialità.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

L'Italia è il paese che conta più varietà al mondo: fino a 300 specialità.

MIMMO FILOSA – PANETTIERE

Questo pane cafone di San Sebastiano: è un pane fatto con lievito madre, con la lievitazione di 48 ore, poi la caratteristica è quella di cuocere questo pane in questi forni a pietra.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Il mercato del pane vale circa 6 miliardi di euro l'anno. Una grande risorsa, ma i panettieri artigiani che riforniscono i supermercati rischiano di essere strozzati dalla grande distribuzione.

GIULIA PRESUTTI

Il supermercato praticamente vi minaccia che se non state alle sue condizioni...

PANETTIERE

Ti caccia fuori senza problemi, esci tu ne entrano altre cento, concorrenza sleale.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Si rischia di perdere una diversità che è unica al mondo. Anche di strozzare delle famiglie che sono sul territorio. Buonasera, anteprema dedicata al pane quotidiano. Se un fornaio è costretto a parlarci come fosse un pentito perché si sente minacciato dalle grande distribuzione, significa che l'aria è veramente pesante. Qui di mezzo ci sono anche delle grandi cooperative. Sono nate con una mission sociale: il loro statuto prevede di soddisfare il socio, non lucrare, promuovere e migliorare le risorse che sono sul territorio. Qui invece lucrano sul pane che vendono, e quello che non vendono lo scaricano sulle spalle dei poveri artigiani, fornai, panettieri, ecco, abusando, secondo l'Antitrust su questo indaga, della loro posizione dominante. Il pane è simbolo di pace, di sostegno. Già da piccoli ci insegnano col pane non si gioca, non si butta. Qui invece lo buttano, quintali ogni giorno e giocano anche intorno a due parole "preso, reso". La nostra Giulia Presutti.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Questa è la Panem di Muggiò, la più grande azienda di panificazione del Nord Italia. Dall'hinterland milanese portava il pane ai supermercati di mezza Italia, fino alla Toscana. Eppure un bel giorno...

LAVORATORE PANEM 1

Non sono arrivato alla pensione, però dopo 38 anni ti senti abbandonato.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Quattrocento lavoratori sono stati tutti licenziati. L'azienda ha chiuso i battenti, perché quella che sembrava una sicurezza si è trasformata in un incubo.

MATTEO CASIRAGHI – SINDACALISTA FLAI CGIL

Un'azienda che continuava con tante ore di lavoro a produrre tanti quintali di pane aveva il problema di venderlo alla grande distribuzione senza la garanzia che questo pane prodotto venisse poi venduto.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

È uno dei motivi per i quali le sei più grandi aziende della grande distribuzione sono finite nel mirino dell'Antitrust: Auchan, Carrefour, Conad, Coop, Esselunga, Eurospin sono accusate di far valere una posizione di forza per imporre ai panettieri condizioni svantaggiose.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

La segnalazione riguardava questa clausola che veniva imposta dalla GDO ai panettieri, per cui c'era un obbligo di ritirare l'invenduto al termine della giornata per i panettieri.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Questo è il reparto forno di un supermercato Auchan. Siamo alla chiusura e gli scaffali sono ancora pieni.

IMPIEGATO AUCHAN

Ho l'azzimo, azzimo integrale, cereali...

GIULIA PRESUTTI

Ma tutto questo pane a chiusura che fine fa?

IMPIEGATO AUCHAN

Questo a chiusura? Lo buttiamo.

GIULIA PRESUTTI

Lo buttate?

IMPIEGATO AUCHAN

E certo, per forza.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Però non è il supermercato a buttarlo. A smaltire le pagnotte a proprie spese è il piccolo panettiere artigiano che le ha sfornate.

MIMMO FILOSA – PANETTIERE

Loro pretendono che gli scaffali devono stare sempre pieni di pane, poi se arriva la sera, tutto il pane che rimane ti torna indietro. La resa che significa? Che io se ne porto 30 e ce ne sono 15 di resa io ho venduto solo 15 pezzi di pane quindi vedi che io ho avuto una perdenza di oltre il 50 per cento di vendita. Loro hanno guadagnato, ma io ho perso.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Le perdite causate dal reso rischiano di mettere in ginocchio gli artigiani. Loro però si aggrappano alla grande distribuzione, perché la concorrenza è spietata e anche una piccola boccata di ossigeno può essere vitale.

PANETTIERE

Tanti anni fa riuscivo a portare anche 3 quintali, oggi il più grande riesci a portare al massimo 50 kg, perché non è un solo fornitore che fornisce in questi supermercati, in effetti ci troviamo anche dei punti vendita che sono 10, 12 forni.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Questo panificio rifornisce decine di supermercati in tutta Roma.

PANETTIERE

Solo di Coop ad esempio sette punti vendita, ma ti parlo di grossi. La mia potenza è la grande distribuzione.

GIULIA PRESUTTI

La condizione del reso tu l'hai accettata?

PANETTIERE

Io, come nuovo amministratore, dal 2016 me la sono trovata. Un gruppo come la Coop o come i Conad hanno una resa pazzesca.

GIULIA PRESUTTI

Cioè quanto pane ti chiedono di produrre?

PANETTIERE

Non è quanto pane ti chiedono di produrre, è quanto pane non usano. Su 30 quintali devo fare 6 quintali di note di credito.

GIULIA PRESUTTI

Noi siamo di Rai 3, di Report e parliamo di pane.

GIUSEPPE ZULIANI – DIRETTORE MARKETING E COMUNICAZIONE CONAD

Di Report?

GIULIA PRESUTTI

Di Report, sì Rai 3. Scusi, guardi, stiamo intervistando...

FABIO FOGACCI - UFFICIO STAMPA CONAD

Io sono l'ufficio stampa di Conad. Lei deve essere così brava ed educata da aspettare e di smetterla...

GIULIA PRESUTTI

Lei non può abbassare la telecamera così. Noi siamo giornalisti, è un evento pubblico e stiamo facendo una domanda lecita. Le chiedo se per cortesia mi può dare una risposta su questo tema. La mia domanda era: questa pratica del reso del pane invenduto che a fine giornata i panettieri si devono riprendere e che non viene loro pagato è coerente con gli intenti sociali della Conad?

GIUSEPPE ZULIANI – DIRETTORE MARKETING E COMUNICAZIONE CONAD

Non può lei venire a un evento di Conad a parlare di altre cose. Non è giornalmisticamente concepibile.

GIULIA PRESUTTI

Abbiamo chiesto l'intervista con lettera protocollata.

FABIO FOGACCI - UFFICIO STAMPA CONAD

E vi abbiamo risposto. Abbiamo risposto che Report è tendenzialmente fazioso, che non fa delle domande, ma fa delle accuse.

GIULIA PRESUTTI

Lo dite anche nello spot, "persone oltre le cose", e poi nel frattempo adesso c'è una tradizione che è quella del pane, che è un'eccellenza italiana, che sta in difficoltà per colpa della pratica del reso.

FABIO FOGACCI - UFFICIO STAMPA CONAD

Aspettiamo quella che è la decisione dell'Antitrust, valuteremo quale sarà la situazione perché secondo noi per noi la situazione non è quella lì.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

L'Antitrust sta indagando su fatture come questa: i panettieri la emettono per tutto il pane consegnato. Il giorno dopo però emettono una nota di credito, con l'equivalente del reso, per sottrarlo dal prezzo finale.

GIULIA PRESUTTI

Per cui il supermercato può far rivalere il credito?

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

In realtà paga alla fine a seconda di quanto effettivamente ha venduto.

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Ogni notte nei supermercati si accumulano le ceste di pane. Il panettiere arriva a portare quello appena sfornato e riprende gli avanzi di ieri.

GIULIA PRESUTTI

Questo pane che fine fa?

PANETTIERE

La maggior parte buttato.

GIULIA PRESUTTI

Però è tantissimo pane...

PANETTIERE

Eh lo so, al supermercato è normale che avanza...

GIULIA PRESUTTI FUORI CAMPO

Ogni anno 5 milioni e mezzo di tonnellate di cibo finiscono nel cassonetto. A limitare questo enorme spreco pensa Banco Alimentare, una fondazione che raccoglie gli avanzi e li dona a 8 mila onlus per distribuirli a un milione e mezzo di poveri.

GIULIA PRESUTTI

Quindi un supermercato se vuole donare il pane, può farlo.

ANDREA GIUSSANI - PRESIDENTE FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE

Dall'introduzione della Legge Gadda questa possibilità è aumentata e può essere consegnato entro 24 ore dalla sua produzione. Ci vuole una volontà del gestore del

supermercato e soprattutto una procedura sicura altrimenti creiamo lo spreco solo un po' più in là.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

I fornai come il pane che avanza, un po' lo vendono agli allevatori chi ce li ha vicino, giusto per rientrare nella spesa della farina, altri lo buttano dentro il cassonetto. In Gran Bretagna il pane raffermo viene lavorato e trasformato in birra artigianale, e ne scolano fiumi. Sono geniali. In Francia dal febbraio del 2016 invece il governo obbliga la grande distribuzione a donare, altrimenti scatta una multa: 3750 euro. Ecco, l'hanno capita e il 95 per cento adesso dona. Noi abbiamo provato a imitarli, ma in maniera più timida: non c'è obbligo, non c'è la multa. Forse perché poi la grande distribuzione sarebbe costretta a comprarlo e pagarlo tutto il pane, anche quello che avanza. Non potrebbero più giocare con il reso. L'alternativa sarebbe quella di ordinare meno pane. Ma tanto chi glielo fa fare alla grande distribuzione se quello invenduto non lo paga? Abbiamo provato a chiedere un'intervista a tutti, ma bocche cucite. La Conad ha reagito come avete visto. Anzi il corpulento capo ufficio stampa della Conad ci ha anche scritto accusandoci di averli aggrediti. La nostra Giulia avrebbe aggredito il capo ufficio stampa. Scaricato su di noi le responsabilità così come scaricano il rischio d'impresa sulle spalle dei fornai. Quello spot, tanto suadente "le persone oltre le cose". Ecco, i fornai che di notte gli portano il pane li guardano, li considerano? Ora l'inchiesta di Report può cominciare.