



La VII edizione de **Il pane fresco del tuo fornaio ... buon gusto quotidiano**, svoltasi in Piazza Tre Martiri è stata patrocinata dal **Comune**, dalla **Provincia** e dalla **Camera di Commercio** di Rimini. Per l'occasione, i **panificatori della Confartigianato hanno distribuito gratuitamente oltre 25 quintali** di specialità tra pane, dolci da forno e pasquali, spianata e pizza in teglia, prodotte nei loro esercizi ed abbinata anche a salumi e formaggi.

# Confartigianato Rimini

## LA CONFARTIGIANATO DI RIMINI PROMUOVE IL PANE ARTIGIANALE

### Il pane fresco del tuo fornaio... buon gusto quotidiano!

La Confartigianato della Provincia di Rimini in collaborazione con la propria **Associazione Panificatori** ha promosso una settimana di eventi per promuovere il consumo di pane fresco artigianale. La settimana è culminata nella grande festa di domenica scorsa in Piazza Tre Martiri dove ancora una volta s'è svolta la più grande degustazione riminese di tutte le specialità da forno dei fornai della Confartigianato.



**Non solo pane, ma anche spianate, pizze, crostate, ciambelle, colombe e tutti i dolci della tradizione pasquale.**

Nella foto, da sinistra: Oronzo Surano, Gianni Dell'Anna, Anteo Sartini, Nadia Savioli, Mauro Gardenghi, Antonella Agostini, Maria Neri e Giuseppe Pozzi. La Confartigianato ringrazia tutti gl'altri collaboratori che hanno prestato la loro preziosa opera per l'ottima riuscita della manifestazione.



**La nostra civiltà del pane non deve andare dispersa! Tra il pane fresco artigianale e quello industriale e conservato non c'è confronto: sono due prodotti assolutamente alternativi. Il consumatore attento sceglie sempre la qualità.**

Nella foto del taglio inaugurale, da sinistra: Marcello Para Funzionario Confartigianato, Giorgio Lucchi Presidente Confartigianato, Fabio Fellini Dirigente Associazione Panificatori Confartigianato, Mauro Gardenghi Segretario Confartigianato, Maurizio Melucci Vice Sindaco di Rimini, Davide Cupioli Presidente Consorzio panificatori Confartigianato, **Jamil Sadehegolvaad** Assessore provinciale alle Attività Produttive, Valeria Piccari Presidente Confartigianato Donne e Impresa, Francesca Casadei Funzionario Confartigianato.



#### FORNINFESTA PER CONOSCERE LA LAVORAZIONE DEL PANE ARTIGIANALE

Forninfesta ha coinvolto i nostri forni della Provincia e per un'intera giornata è stata dedicata ai prodotti artigianali, distribuiti gratuitamente insieme alle informazioni sulla produzione del buon pane fresco artigianale.

**Si ringrazia per la collaborazione:**  
IL MOLINO DI BRIGANTI GIOVANNI & C. SRL  
GRANAROLO SPA  
BETTI SRL - FORLÌ



1. Liana Cupioli premiata da Giuliano Ioni, Presidente di Carim
2. A sinistra Claudio Dolci, premiato dal funzionario di Banca di Rimini Giacomo Pula
3. Da sinistra: Andi Prifti, Fabio Fellini dirigente dell'Associazione Panificatori Confartigianato e Francesco Nicoletti, Presidente Banca Malatestiana.

#### L'ASSEMBLEA DELL'ASSOCIAZIONE PANIFICATORI DELLA CONFARTIGIANATO

La settimana che l'Associazione Panificatori della Confartigianato ha dedicato al pane artigianale s'è avviata il 21 marzo, al Ristorante Molo 22 di Rimini, con l'annuale assemblea. Gli oltre 60 panifici associati hanno dibattuto i temi d'attualità, in particolare la mancata entrata in vigore del Decreto previsto dall'art. 4 dalla Legge n. 248 del 2006 - Legge di Conversione del "Decreto Bersani", che doveva consentire ai consumatori di distinguere in etichetta il pane fresco da quello conservato. Nell'occasione sono stati festeggiati panificatori e loro dipendenti. Sono stati premiati: **Famiglia Olivieri** per i 100 anni di attività nell'omonimo panificio di Rimini, **Liana Cupioli** da 30 anni socia del panificio Gioigio Cupioli; **Claudio Dolci** e **Stefano Morotti** per i 25 anni di attività nella panificazione artigianale, il panificio **Suzzi Mauro** per i 50 anni di attività a Novafeltria, **Andi Prifti** apprendista del panificio Fellini di Rimini, **Donato Belletti** per i 30 anni di attività nella panificazione artigianale, **Nicole Garis** della Boulangerie di Riccione.



**Buono come il pane... ma anche tipico, sano, genuino e fragrante!**

Nel pomeriggio, spazio all'intrattenimento e ad un simpatico concorso rivolto al numeroso pubblico, chiamato ad indovinare l'esatta lunghezza di una ciabatta di pane artigianale farcito. I proventi del concorso sono stati devoluti a **Crescere Insieme Onlus**, Associazione formata da genitori Persone con sindrome di Down della Provincia di Rimini. Nella foto il panificatore Maurizio Urbinati.



In piazza anche la rappresentazione della lavorazione e la simulazione di antiche ricette e metodi di produzione, insieme ad una mostra di sculture di pane. Un carro allegorico gastronomico è stato allestito sul tema del ciclo della produzione del pane e ampio risalto è stato dato inoltre alle tipologie di pane destinate ai celiaci o persone genericamente intolleranti al glutine. Uno stand ha anche promosso le attività di **Sgr Servizi Spa (Gruppo Società Gas Rimini)**.

