L'impresa locale del pane quotidiano

Le attività. Sette negozi lecchesi aderiscono alla raccolta "sospesa": l'ideatore è stato il decano Peppino Ciresa
Trent'anni fa in città c'erano cinquanta panettieri, oggi solo quindici. «Calo dei consumi? Noi andiamo avanti»

LECCO
MARIA G. DELLA VECCHIA

Di anno in anno, si va avanti con la riconferma del progetto di "Pane sospeso", una delle iniziative di responsabilità sociale d'impresa praticata da una parte dei panificatori lecchesi di Confcommercio guidati da Giampiero Nucera in termini di attenzione al territorio e ai suoi bisogni, in questo caso bisogni fondamentali di una parte della popolazione. Si riparte, dunque, anche per il 2024.

La prima idea

A promuovere l'iniziativa otto anni fa è stato Giuseppe Ciresa, panificatore, nome storico dell'associazionismo di categoria, ex presidente di Confcommercio Lecco in cui oggi è componente di giunta e presidente della Zona 3 che comprende i Comuni di Lecco, Malgrate e Pescate.

Oggi il gruppo dei panificatori iscritti all'associazione di Piazza Garibaldi è composto da circa 60 attività distribuite fra Lecco e provincia. Sul totale, a Lecco oggi ne sono rimaste 15, un numero che si è molto ridotto rispetto alle 50 attività di una trentina di anni fa. E sui 15 panificatori lecchesi uno su due partecipa al progetto.

Data la complessità del lavoro di raccolta del pane messo a disposizione, ad oggi l'iniziativa di Pane Sospeso è realizzata solo nel capoluogo, dove i panificatori che aderiscono sono 7: «Un panificio per ogni giorno della settimana garantisce l'apporto dei cinque chili di pane per la Caritas. È un bell'impegno – afferma Ciresa –, con cui diamo questa quantità di pane ogni giorno, per 365 giorni l'anno". Un impegno a cui si aggiunge quello del lunedì con altri cinque chili distribuiti attraverso la Croce Rossa nella giornata del lunedì, quando la Croce Rossa distribuisce a un centinaio di famiglie lecchesi bisognose altrettanti pacchi di alimentari».

Ogni giorno

«Da quando siamo partiti, otto anni fa, la Caritas distribuiva i pasti solo a mezzogiorno. Da quando è stata inaugurata la nuova Casa della Carità in via San Nicolò – afferma Ciresa - la mensa resta aperta anche la sera, ed è stato necessario raddoppiare il pane. I bisogni, in definitiva, sono cresciuti e noi cerchiamo di fare la nostra parte aiutando concretamente. Quando ci è stato chiesto di aumentare l'apporto di pane lo abbiamo fatto immediatamente. E pazienza se le cassettine del Pane Sospeso a fine giornata non hanno raggiunto le offerte volontarie necessarie, complessivamente si dovrebbe totalizzare una raccolta di circa 25 euro al giorno equivalenti al valore dei cinque chili, ma noi garantiamo comunque la consegna del pane».

Tutto è partito prendendo ispirazione dal progetto "caffè sospeso" di Napoli. Dopo una fase sperimentale di qualche mese "Pane Sospeso" ha preso il via senza mai interruzioni, con un calendario semestrale in cui giorno per giorno vengono segnati gli impegni di conferimento che riguardano ogni singolo panificio. «Ogni sei mesi chiamiamo a raccolta i nostri iscritti per chiedere loro se vogliono continuare a fare la loro parte nel progetto, e non ci danno nemmeno il tempo di finire la frase della richiesta. L'adesione è totale e molto convinta».

I tempi attuali

Si va avanti da anni dunque, nonostante nel frattempo anche le attività dei panifici risentano del calo dei consumi e della concorrenza della grande distribuzione: «Noi continuiamo perché ci crediamo – afferma Ciresa -. Ma ci rendiamo conto che sempre più spesso le famiglie vengono in negozio a comprare solo latte e pane, il resto lo comprano nella grande distribuzione. A resistere sono le attività che ancora investono su sé stesse, che sanno innovare e cambiare, magari passando dal semplice negozio di alimentari alla preparazione e vendita di gastronomia, pasticceria, catering. Comunque – conclude Ciresa – anche se la nostra categoria attraversa ancora momenti difficili crediamo sia giusto continuare ad aiutare, il lavoro che stanno facendo la Caritas e la Croce Rossa è straordinario e noi continueremo a fare la nostra parte».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

> «In città negli ultimi anni sono cresciuti i bisogni dei meno fortunati»

> «A resistere sono le attività che investono e sanno spaziare su catering e dolci»

Peppino Ciresa (in foto con Franco Sala) durante un incontro riservato ai panificatori lecchesi

Il dettaglio

Le attività che aderiscono Poi le consegne alla Caritas

Il Gruppo Panificatori di Confcommercio Lecco, guidato dal presidente Giampiero Nucera, ha deciso di confermare anche per il 2024 il progetto solidale "Pane sospeso", l'iniziativa benefica che punta ad aiutare, grazie all'acquisto e al dono del pane, i più bisognosi. Questi i negozi che hanno aderito al progetto per il 2024: Panificio Negri di corso Matteotti 65; Panificio Ciresa di via Petrarca 49; Linfarinata di via Bovara 7; Alimentari Valseschini di via Paisiello 28; Dolce Forno di corso Emanuele Filiberto 68; Pane e Fantasia di via Marco d'Oggiono 33; Il Pane di Gianola di via Tonio da Belledo 27.

«L'obiettivo – spiega una nota dell'associazione - è continuare, e se possibile dare ulteriore slancio a un progetto, avviato per la prima volta nell'autunno 2017 all'interno del Patto di Comunità siglato tra Comune di Lecco e Confcommercio Lecco, che vuole dare una mano alle famiglie lecchesi che fanno più fatica».

Un modo concreto per dimostrare attenzione e vicinanza con un gesto tanto semplice quanto efficace: la persona che entra in un negozio aderente all'iniziativa può acquistare la quantità che vuole di pane e lasciarla "in sospeso" presso il punto vendita stesso. A farsi carico del ritiro presso i panifici (secondo un calendario preciso e già definito) e poi della distribuzione del pane alle persone che ne hanno bisogno, sono Caritas e Croce Rossa Italiana. Con questo schema, ormai consolidato, si riesce a dare un sostegno concreto e immediato a quanti vivono situazioni complicate e di povertà, anche a Lecco. M.DEL.