

# La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

18/09/2014

**Trentin, Presidente regionale panificatori ospite domani -19 settembre- a Detto Fatto. La trasmissione condotta su Rai 2 dalla Balivo**

Occasione straordinaria per promuovere il pane artigianale colta al volo dal Presidente dei panificatori di Confartigianato Imprese Veneto, il padovano **Nicola Trentin**.

Il Presidente sarà infatti ospite alla puntata di domani, venerdì 19 settembre, di "Detto Fatto", il programma in onda dal lunedì al venerdì dalle 14 alle 16.30 su Rai2 e condotto da Caterina Balivo.



In ogni puntata la conduttrice, avvalendosi della collaborazione di uno staff di tutor professionisti specializzati in diverse aree, ascolta le richieste d'aiuto dei suoi ospiti che raccontano la loro storia (in studio e/o attraverso dei filmati realizzati in esterna) e che sono alla ricerca di soluzioni per risolvere problemi comuni della vita di tutti i giorni.

Domani Nicola Trentin, titolare del panificio "Le Delizie del Grano" a Cittadella, dimostrerà ad ospiti e telespettatori la semplice complessità che sta dietro alla realizzazione dei "filoncini" come tradizione comanda. Pane vero! "Molti hanno un "parco macchine" –ha detto Trentin- noi, un "parco lieviti". Il pane –prosegue- rappresenta un bene fondamentale della piramide alimentare. Il Veneto, per fortuna, ne ha recentemente disciplinato aspetti produttivi, nonché alcuni requisiti identificativi degli esercizi di vendita con una legge ad hoc. Significa fornire al consumatore una ulteriore garanzia di tutela della salute. Dobbiamo essere in grado di capire se si sta acquistando un prodotto realmente fresco o un prodotto che è stato semplicemente cotto nel punto vendita. Ma è anche necessario che il consumatore possa distinguere se sta acquistando pane in un punto vendita o in un panificio e quindi in una bottega tradizionale che il pane lo produce nell'arco della giornata con un procedimento produttivo unico e continuo. Che inizia con la formazione dell'impasto di sfarinati, lievito, sale e acqua, e finisce sulla bocca del forno, con il pane caldo appena sfornato e pronto per la vendita al consumatore finale. Procedimento quest'ultimo che richiede una professionalità ed un impegno molto più alti per dare al consumatore il prodotto fragrante che egli aspetta di avere".