



Capogruppo Regione Puglia

Bari, 5/2/2021

Avv. Loredana Capone
Presidente del Consiglio
Regione Puglia

MOZIONE

OGGETTO: Impegno della Regione Puglia ad attivare le opportune procedure per chiedere l'inserimento del "Pane di Altamura" nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale immateriale dell'Unesco.

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA PUGLIA

PREMESSO CHE

- l'origine del Pane di Altamura è legata alla tradizione contadina della tipica zona di produzione. Elemento base del regime alimentare delle popolazioni pugliesi dell'Alta Murgia, era prevalentemente impastato e lavorato tra le mura domestiche, quindi definitivamente confezionato e cotto in forni pubblici, con implicazioni sul piano sociale e culturale, conseguenti alla connessione del privato con il collettivo. Il primo riferimento al luogo di origine del prodotto è rintracciabile nel Libro I, V delle Satire del poeta latino Orazio che nella primavera del 37 a.C., nel rivisitare il paesaggio della sua infanzia, nota l'esistenza del «pane migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio»; un documento risalente al 1420, sanzionava l'esenzione del dazio del pane per il clero di Altamura; infine la tradizionale attività di panificazione di Altamura trova conferma ne "Gli Statuti Municipali della Città fatti nell'anno 1527", i cui articoli relativi al dazio del forno sono stati trascritti, a cura di G. De Gemmis, nel Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo Civico, nell'anno 1954;
- il pane di Altamura, ormai conosciuto in tutto il mondo, ha ottenuto nel 2003 la certificazione europea D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta) ed è l'unico prodotto della categoria merceologica "panetteria e prodotti da forno" a vantare questo bollino europeo di qualità. È prodotto solo all'interno della zona d'origine con grano raccolto esclusivamente nella Murgia. Ogni forma è garantita dal Consorzio di Tutela (che riunisce agricoltori, molitori e panificatori) che è investito delle funzioni di controllo, promozione e valorizzazione della DOP, nonché di vigilanza contro qualsiasi forma di contraffazione e, monitorando tutte le fasi di produzione a partire dall'origine della materia prima, garantisce al consumatore la tracciabilità del prodotto;



Capogruppo Regione Puglia

- sulla base della Convenzione sulla Protezione del Patrimonio Mondiale Culturale e Naturale e adottata nel 1972, l'UNESCO riconosce che alcuni luoghi e alcune tradizioni sulla Terra sono di "eccezionale valore universale" tanto da far parte del patrimonio comune dell'umanità in quanto la loro perdita rappresenterebbe un danno irrecuperabile per tutta l'umanità. La Convenzione presta particolare attenzione agli aspetti relativi all'educazione e all'informazione, dal momento che è solo consolidando "il rispetto e l'attaccamento dei popoli al patrimonio culturale e naturale" che è possibile garantire la conservazione del nostro Patrimonio materiale e immateriale;
- l'UNESCO annovera nel patrimonio immateriale le tradizioni, le espressioni orali, l'arte e l'artigianato locali che esprimono il *genius loci* di un determinato posto, e tutte quelle attività che ne favoriscono l'affermazione, la trasmissione e la conservazione. In altre parole, si tratta di azioni umane distintive di un luogo e di una cultura, a cominciare da quelle legate all'alimentazione;
- a partire dal 2005 molti stati membri hanno avanzato la candidatura di alcune pietanze tipiche a Patrimonio dell'umanità infatti ad oggi è stata riconosciuta la rilevanza di cucina messicana, keskek turco, cucina francese, washoku giapponese, kimchi della Corea del Sud e birra belga; dal 2013, è entrata a far parte del Patrimonio dell'umanità anche la dieta mediterranea, modello alimentare sostenibile e vero simbolo della tradizione enogastronomica italiana e non solo;
- l'Italia, patria indiscussa di rinomate eccellenze culinarie non vede purtroppo ancora nessuna di esse direttamente tutelate dall'UNESCO si pensi infatti che è l'arte del pizzaiuolo napoletano e non la pizza ad essere inserita nel patrimonio dell'umanità e che, analogamente, il tartufo bianco, le nocciole e la toma piemontese o il prosciutto, il culatello e il parmigiano trovano un riconoscimento solo per il tramite dell'inserimento di Alba e di Parma nella "Rete delle città creative dell'Unesco" fondata nel 2004 con l'obiettivo di incentivare la collaborazione tra i comuni più virtuosi per uno sviluppo urbano sostenibile e che è divisa in sette settori culturali tra cui la gastronomia;
- il Pane è da sempre indicatore di civiltà come pochi altri prodotti, frutto del lavoro e dell'ingegno dell'uomo, possono vantare. È, altresì, l'alimento che sin dall'età antica presenta le maggiori implicazioni culturali, simbolico-religiose, tecnico-produttive e consumistico-commerciali da essere ancora oggi al centro di un vivacissimo dibattito medico-dietetico, oltre che economico e produttivo a livello mondiale. Intorno al Pane si è sviluppato un modello di civiltà che continua ad essere fattore di sviluppo, di nutrimento, di dialogo e di concordia fra i popoli.

per tutto quanto innanzi,



Capogruppo Regione Puglia

IMPEGNA

IL PRESIDENTE E LA GIUNTA REGIONALE

- a rappresentare al Governo nazionale l'imprescindibile esigenza di includere il "Pane di Altamura" nell'Inventario del Patrimonio culturale immateriale presente nel territorio dello Stato redatto ai sensi della Convenzione Unesco per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale;
- ad attivare le opportune procedure per chiedere l'inserimento del "Pane di Altamura" nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale immateriale dell'Unesco al fine di vedere adeguatamente riconosciuta e tutelata una tradizione millenaria vanto della regione murgiana, emblema della cultura contadina e agroalimentare del Paese.

Avv. Davide Bellomo