

Cronaca

06 Maggio 2025

Giancarlo Ceccolini riconfermato Presidente del Sindacato Panificatori Artigiani

Ceccolini, il cui mandato è stato rinnovato all'unanimità, ha come obiettivo rafforzare il settore e le piccole imprese locali, con valorizzazione delle materie prime e rispetto dell'ambiente



06 Maggio 2025

Giancarlo Ceccolini è stato riconfermato alla carica di **Presidente del Sindacato Panificatori Artigiani di Ravenna**. Il rinnovo del mandato, avvenuto all'unanimità, segna un altro passo avanti nella consolidata leadership di Ceccolini, già Presidente nazionale della FIPPA (Federazione Nazionale dei Panificatori Italiani).

Con un lungo percorso alle spalle e un forte impegno verso la valorizzazione del settore, Ceccolini ha portato il Sindacato ad essere un punto di riferimento non solo a livello locale, ma anche a livello nazionale. La sua esperienza e visione strategica sono stati determinanti per la crescita e lo sviluppo della panificazione artigianale in Italia, con particolare attenzione alla qualità, alla sostenibilità e all'innovazione.

«La riconferma alla guida del Sindacato provinciale di Ravenna è una grande responsabilità e un onore. Continuerò a lavorare affinché il nostro settore possa crescere in modo sostenibile, rispettando le tradizioni e le esigenze del mercato moderno. Siamo un territorio ricco di storia e qualità, e per questo auspico che Ravenna diventi sempre di più un esempio per il resto d'Italia» ha dichiarato Giancarlo Ceccolini.

L'attività del Sindacato Panificatori Artigiani di Ravenna che conta 100 soci si concentrerà ancora di più sul rafforzamento delle piccole imprese locali, promuovendo iniziative che favoriscano la crescita del comparto, la valorizzazione delle materie prime locali e il rispetto dell'ambiente.

«Per il territorio ravennate vorrei sottolineare che rimango allibito per le aperture previste per nuovi supermercati. Non credo che a Ravenna ci sia necessità di nuove strutture alimentari, in primo luogo perché il numero degli abitanti non sta crescendo e in secondo luogo perché con la popolazione anziana che sta aumentando c'è maggiore necessità di avere servizi di vicinato, più fruibili, soprattutto nel centro storico.

Se continueranno queste nuove aperture di supermercato avremo un centro storico sempre meno vitale con meno botteghe, sicuramente specializzate, certamente delle eccellenze. Ma sarà un centro storico depauperato, come alcuni quartieri limitrofi più vuoti di negozi alimentari. Un nuovo supermercato di prodotti alimentari che apre ci toglie però sempre qualcosa e quindi non possiamo plaudire quando sentiamo che sul nostro territorio c'è un duello tra catene per chi aprirà per primo. A dirla tutta, poi per il settore della panificazione, i supermercati ci danneggiano ancora di più, vendendo pane industriale, surgelato anche se sfornato caldo. Solo in rarissimi casi è pane fresco artigianale, come il nostro».

Il pane artigianale continua a essere un pilastro dell'alimentazione, con il 97% degli italiani che ne fa un consumo abituale. Nonostante le trasformazioni nelle modalità di consumo, il settore della panificazione artigianale ha visto crescere i fatturati, con previsioni di un ulteriore aumento.

Le preferenze dei consumatori si stanno orientando sempre più verso prodotti salutistici, come il pane integrale, a base di farine poco raffinate, grani antichi e semi, con un occhio di riguardo per le esigenze dietetiche o le intolleranze alimentari. L'attenzione alla salute si riflette anche nelle scelte verso pani "free from" (senza lattosio, uova, ecc.) e a basso contenuto glicemico.

Nel nostro territorio, Ravenna si distingue per la sua tradizione di panificazione artigianale di qualità, che sposa innovazione e rispetto per l'ambiente, un settore che, pur sfidato da aumenti nei costi delle materie prime, riesce a crescere e diversificarsi con successo.

Anche per il settore della pasticceria artigianale si prevede un andamento positivo, in linea con il 2024. La crescita si prevede grazie all'incremento principalmente dovuto ai dolci da ricorrenza. In particolare, nel periodo natalizio il panettone classico ha registrato un aumento delle vendite tra il 7 e il 10%, con richieste sempre più forti anche per i panettoni vegani e senza glutine. Accanto a questi, anche le paste fresche e i prodotti della biscotteria, pasticceria e confetteria stanno registrando andamenti positivi.

Un altro aspetto di grande rilevanza è l'attenzione crescente alla sostenibilità, con una domanda sempre maggiore di ingredienti biologici e a chilometro zero, e l'adozione di imballaggi ecologici e biodegradabili. Questo si riflette in un settore che, pur affrontando sfide legate all'incremento dei costi delle materie prime, continua a crescere e a innovare.

□