



## Consorzio del Pane di Altamura DOP: impegno costante per la Candidatura UNESCO

*Altamura, 17 Gennaio 2024* - Il **Consorzio per la tutela e valorizzazione del Pane di Altamura DOP** conferma il supporto per la **candidatura del "Pane di Altamura DOP"** a Patrimonio Immateriale dell'Unesco, secondo la recente audizione parlamentare, che è un importante risultato raggiunto. Siamo alle fasi finali per chiedere al Governo, con forza, convinzione e orgoglio di far ottenere questo prestigioso riconoscimento. Il pane di Altamura DOP, primo in Europa a ricevere la Denominazione di Origine Protetta nel 2003, è un emblema della nostra cultura e tradizione alimentare.

La proposta di candidatura si riferisce esclusivamente al "Pane di Altamura DOP", ovvero al prodotto ottenuto solo ed esclusivamente in regime di qualità, ex reg. UE n. 1151/12, le cui caratteristiche sono descritte nel rigoroso **Disciplinare di Produzione** approvato a livello interno ed europeo.

La produzione del pane di Altamura DOP segue il metodo tradizionale della lenta e lunga lievitazione con lievito madre e l'uso di ingredienti autentici. Il processo di produzione è stato tramandato nel tempo, preservando la qualità e le caratteristiche uniche del pane.

Consideriamo il Pane di Altamura DOP **più di un prodotto**; un simbolo identitario di tradizione, cultura e sostenibilità. Abbiamo chiesto il sostegno per la valorizzazione del nostro pane di Altamura DOP e tutto quello che esprime in termini di metodo di produzione, tradizioni e cultura culinaria, affinché possa essere riconosciuto come **patrimonio immateriale** dell'umanità, apprezzato in ogni angolo del mondo, garantendo che continui a essere un emblema della nostra terra e un'ispirazione per le generazioni future.

Noi del Consorzio del Pane di Altamura DOP ci dedichiamo alla tutela e promozione del pane di Altamura DOP, ponendo enfasi sulla creazione di valore per tutti gli attori coinvolti e sulla centralità del cliente nel mercato. Ci impegniamo nel sostegno alla **biodiversità** e nella collaborazione con i **produttori locali**.



Noi operatori dell'intera filiera del **Pane di Altamura DOP**, (panificatori, molitori e agricoltori), continueremo a lavorare per far emergere le peculiarità distintive del nostro pane, per unicità, eccellenza di gusti e profumi e capacità di raccontare la storia e la cultura del territorio.

Il riconoscimento di **Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO** conferirebbe un ulteriore e significativo valore al **Pane di Altamura DOP** imprimendo una accelerazione come impatto economico, crescita occupazionale ed evoluzione sociale della nostra comunità.

Chiediamo il sostegno a tutti gli attori coinvolti, compresa la comunità, per questa causa di inestimabile valore.


**Contatti per la Stampa:**

**Ufficio Stampa Consorzio del Pane di Altamura DOP**

**Email [direzionepanedop@pec.it]**

**Telefono: [338 883 1053]**

Altamura, 17/01/2024



Il Presidente  
Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione  
del Pane di Altamura DOP  
Lucia Forte