



Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa

Piemonte Nord

NOVARA - VERCELLI - VCO

COMUNICATO STAMPA

Allarme CNA

A rischio la produzione del pane artigianale

Nei primi 7-8 mesi del 2022 i costi energetici sostenuti dalle imprese sono in molti casi triplicati rispetto allo stesso intervallo temporale del 2021. **L'incidenza dei costi energetici oscilla oggi tra il 5% e il 15%, sostanzialmente il doppio rispetto al 2021.**

“Tra le attività più colpite rientrano quelle che lavorano a ciclo continuo, con macchinari alimentati ad energia elettrica o con forni a gas, come i panificatori. Oltre all'impatto dei costi di produzione, soprattutto quelli energetici, sulle imprese del settore dell'arte bianca, pesano anche i costi del carburante, del lavoro, delle materie prime, a partire dalle farine, dall'olio, e da altri prodotti alimentari, per non dimenticare i costi aggiuntivi dovuti all'applicazione dei protocolli per garantire la sicurezza sanitaria sia per i clienti che per gli addetti e agli imballaggi” **afferma il direttore CNA Piemonte Nord Marco Pasquino.**

Il costo che le micro e piccole imprese pagano per l'uso dell'energia nel processo produttivo ha sempre rappresentato un elemento di criticità anche in condizioni “normali”. Tante volte CNA ha denunciato che nelle fasce di consumo più basse (quelle nelle quali sono ovviamente collocate le piccole imprese) si annidano i costi più elevati per unità energetica consumata (addirittura il quadruplo rispetto a quelle delle fasce più elevate). **Le piccole imprese italiane spendono per l'energia più dei loro simili all'estero e dei competitors più grandi a livello nazionale. È soprattutto sul fronte del “caro energia” che i panificatori si attendono interventi di aiuto straordinari e urgenti** da parte del Governo italiano, seppur dimissionario, e da quello che si insedierà dopo le prossime elezioni del 25 settembre. Interventi tendenti all'alleggerimento delle bollette e all'azzeramento di tutti gli oneri di sistema, mettendo un tetto al prezzo del gas a livello europeo.

In particolare *“Il caro bollette sta diventando una variabile incontrollabile per le imprese della panificazione che distrugge bilanci e redditività aziendali, perché ci troviamo con aumenti del 300%”* **prosegue Pasquino.**

L'attenzione e la preoccupazione dei panificatori della CNA è rivolta anche alla sorte che attende le famiglie che già nella distribuzione moderna, soprattutto piccoli negozi di quartiere e discount, notano aumenti dei prezzi di generi alimentari che potrebbero apparire incomprensibili, ma che in realtà sono adeguamenti dovuti soprattutto all'aumento delle materie prime e dell'energia totalmente fuori controllo a livello internazionale, non solo nazionale.

“Riteniamo opportuno un azzeramento degli oneri del sistema contributivo previdenziale legato ai Contratti di Lavoro – aggiunge il presidente CNA Piemonte Nord Massimo Pasteris - e CNA nazionale chiede ai sindacati di categoria di collaborare e contribuire all'elaborazioni di proposte da presen-

tare al futuro Governo, altrimenti diventa difficile se non impossibile rispettare gli obblighi dei versamenti fiscali e previdenziali di prossima scadenza”.

Nell’area Piemonte Nord ci sono circa 250 imprese che producono pane iscritte nel Registro delle Imprese, tra le quali 170 sono artigiane. Il rischio è che a fine anno molte di queste chiudano l’attività. Oggi, con la sostanziale duplicazione dell’impatto energetico sui costi aziendali si può stimare un raddoppio di quelle percentuali, con un 13,6% di imprese non più nelle condizioni di proseguire l’attività e un 21,2% costretta a ridurre l’attività e conseguentemente anche l’occupazione.

CNA chiede misure immediate di “calmierazione” del caro energia per le imprese di panificazione, misure di riforma a carattere strutturale e la moratoria di almeno 12 mesi sui finanziamenti, così come è stato fatto durante l’emergenza pandemica.

“La produzione del pane fresco artigianale va preservata e sostenuta - afferma infine Pasteris – non possiamo permetterci di perdere la ricchezza di un prodotto italiano di grande qualità, una eccellenza del nostro patrimonio gastronomico e culturale che rischia di scomparire”.

CS_N.27
Novara, 21/09/2022
Maria Grazia Pedrini