

24 maggio 2007 0:00

PANE: QUALE?

Roma, 24 Maggio 2007. Festa del pane: un'occasione per fare il punto della situazione. Un tempo si diceva "buono come il pane", per indicare un alimento nutriente, profumato e gustoso. Oggi spesso i consumatori masticano qualcosa che assomiglia ad un prodotto gommoso e privo di sapore. C'è pane e pane, ovviamente, e questo dipende dalla qualità del prodotto base, cioè dalla farina, dall'acqua e dal lievito, nonché dalla macinazione, lievitazione e cottura. Una farina con scarso glutine è di minore qualità, il lievito può essere chimico e può lasciare un sapore sgradevole al pane, l'acqua di pianura può contenere residui chimici che interferiscono con il gusto, il macinato dovrebbe essere lasciato maturare per un mese ma viene trattato con "maturanti" chimici che ne diminuiscono la qualità, la lievitazione forzata dà luogo a odori sgradevoli, una cattiva cottura dà un pane di color chiaro decisamente meno saporito di uno scuro. Insomma tutti questi elementi contribuiscono o meno alla qualità del nostro "pane quotidiano", per il quale lavorano direttamente 230mila addetti ai quali si aggiungono 180mila occupati nell'indotto. Il consumatore dovrebbe indirizzare il mercato verso la produzione di un prodotto di qualità ma spesso la fretta, l'ignoranza e la scarsa informazione vincono. Insomma non basta più dire "pane cotto nel forno a legna" (già, quale legna?) ma sarebbe indispensabile fornire al consumatore le informazioni per scegliere. Per un Paese che mira alla valorizzazione dei prodotti tipici, queste notizie dovrebbero essere del tutto normali. Purtroppo ancora non lo sono.

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc