24 maggio 2016 13:12

Pane. Quale?

di Primo Mastrantoni

In arrivo la 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'e' pane e pane, ovviamente, e questo dipende dalla qualita' del prodotto base, cioe' dalla farina, dall'acqua e dal lievito, nonche' dalla macinazione, lievitazione e cottura. Una farina con scarso glutine e' di minore qualita', il lievito puo' essere chimico e puo' lasciare un sapore sgradevole al pane, l'acqua di pianura puo' 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 qualita', la lievitazione forzata da' luogo a odori sgradevoli, una cattiva cottura da' un pane di color chiaro decisamente meno saporito di uno scuro. Insomma tutti questi elementi contribuiscono o meno alla qualita' del nostro "pane quotidiano" (85 grammi a persona). Il consumatore dovrebbe indirizzare il mercato verso la produzione di un prodotto di qualita' ma spesso la fretta, l'ignoranza e la scarsa informazione vincono. Insomma non basta piu' dire "pane cotto nel forno a legna" (gia', 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.