

# ASSIPAN

## Quotizie

Organo dell'Associazione Italiana Panificatori e Affini  
aderente alla Confcommercio Imprese per l'Italia

Sped. Abb. Post. DL. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 N.46) Art. 1 Comma 1, Roma 2009



## E' ANCORA CRISI LA RIPRESA E' LONTANA

### L'EDITORIALE

di **Claudio Conti**  
**Un futuro  
ancora  
incerto**

Nel nostro Paese sette anni di crisi hanno eroso il reddito pro capite disponibile di 2.700 euro e le famiglie hanno reagito tagliando la spesa per consumi di 100 miliardi: la grande crisi dei consumi in Italia si traduce attraverso questi preoccupanti dati, che trascinano con sé ricadute negative sulle abitudini di acquisto e sugli stili di vita. Come se non bastasse, anche le stime per il prossimo anno, secondo quanto riferito dal Fondo Monetario Internazionale, non sono delle più rosee, se si considera che l'Italia dovrebbe crescere di un modesto 1,5%.

### FOCUS



### CONSUMI

Il pane fresco resta il preferito dal 57% degli italiani. Sono oltre trecento le varietà di pane presenti in Italia.

**A PAG. 5** ●●●

### LAVORO



Nel "Rapporto annuale sul mercato del lavoro" di Confcommercio Imprese per l'Italia, un'estesa trattazione dimostra, dati alla mano, che l'apprendistato deve "essere valorizzato al massimo, perché ha le carte in regola per migliorare le dinamiche occupazionali complessive".

**A PAG. 3** ●●●

### L'ARGOMENTO



In tema di etichettatura, non sempre è facile seguire le specifiche disposizioni e distinguere correttamente quelle obbligatorie da quelle opzionali. Un semplice vademecum per evitare violazioni ed errori e fornire al consumatore una corretta informazione resa a norma di legge.

**A PAG. 6** ●●●

### SALUTE



Un gruppo di ricercatori dell'Università di Foggia è riuscito a individuare un metodo con cui modificare le proteine del glutine: sarà così possibile trasformare le farine destinate alla preparazione di pasta e prodotti da forno in modo che non scatenino reazioni di intolleranza nei soggetti celiaci.

**A PAG. 9** ●●●

## EDITORIALE



di Claudio Conti

# LA RIPRESA NON C'E' E SE C'E' NON SI VEDE



●●● Dopo anni di recessione e di manovre correttive ancora non si vede la tanto annunciata ripresa economica.

La crescita dell'Eurozona continua a non arrivare specialmente nei Paesi periferici e la crisi minaccia di intaccare anche la solidissima Germania.

Se un barlume di speranza era stato offerto dalle rassicurazioni istituzionali su "il peggio è passato" e "la ripresa è vicina", nella realtà anche quello in corso è stato un anno molto difficile per l'economia.

Come se non bastasse, anche le stime per il prossimo anno, secondo quanto riferito dal Fondo Monetario Internazionale, non sono delle più rosee, se si considera che l'Italia dovrebbe crescere di un modesto 1,5%.

Gran Bretagna esclusa, anche gli altri Paesi europei segnalano gravi difficoltà nella ripresa economica e, se da un lato non ci si stupisce troppo di una Francia alle prese con un misero +0,7%, preoccupazione ha destato, invece, la dichiarazione resa dalla Bundesbank, secondo la quale nel secondo trimestre 2014 l'economia tedesca si è sostanzialmente fermata.

Detta in soldoni, nel nostro Paese sette anni di crisi hanno eroso il reddito pro capite disponibile di 2.700 euro e le famiglie hanno reagito tagliando la spesa per consumi di 100 miliardi, la grande crisi dei consumi in Italia si traduce attraverso questi preoccupanti dati, che trascinano con sé ricadute negative sulle abitudini di acquisto e sugli stili di vita.

I consumi delle famiglie sono scivolati dai circa 900 miliardi del 2007 agli 800 di quest'anno.

La crisi ha sottratto quindi almeno cento miliardi di spesa per consumi, anche se ora, dopo 13 trimestri di contrazione della spesa alimentare, la caduta pare si sia arrestata.

Rimangono i danni ad una economia di settore che in molti casi non ce l'ha fatta a sopravvivere, e in molti altri fatica a restare sul mercato.

Inoltre è evidente il divario che si sta creando tra la crescita economica degli Stati Uniti d'America e il

bucò nero che sembra attrarre l'Unione Europea e i paesi dell'area euro.

La Germania, vera forza portante dell'Eurozona, negli ultimi quattro mesi ha visto quasi ferme le proprie esportazioni.

Ciò vuol dire che i prodotti made in Germany non sono più acquistati o non trovano più sfogo sul mercato internazionale.

In tutto ciò, purtroppo, quello che paralizza ulteriormente il nostro Paese è il debito pubblico, che supera il 132% del Prodotto Interno Lordo paralizzando di fatto i programmi di investimenti pubblici, così come l'accesso al credito.

Il Ministro dell'Economia Padoa-Schioppa, al summit di Cernobbio, ha confermato che nella legge di stabilità non solo verrà confermato il bonus di 80 euro ma verranno inseriti anche «benefici fiscali per le imprese» nonché le norme per il rimborso dei debiti della Pubblica Amministrazione.

L'obiettivo del Governo è far tornare la fiducia alle famiglie e alle imprese, tuttavia, quanto detto fin qui evidenzia come sia necessario un cambio di passo rapido, coraggioso e convinto da parte di tutte le economie europee, per agganciare la ripresa economica degli Stati Uniti prima che sia troppo tardi e per mantenere un certo margine sulle economie asiatiche, anche loro in ripresa, seppur con diverse difficoltà.

Questo non è un obiettivo che possiamo raggiungere da soli, serve una più stretta collaborazione a livello europeo, con piani di investimento comunitari che mettano a disposizione risorse e capitali volti alla realizzazione di infrastrutture e al sostegno della domanda interna, da sempre uno dei principali problemi europei, quanto mai stagnante negli ultimi anni.

Il mercato gravato da pesanti politiche di austerità è in forte sofferenza e i pur labili segnali di ripresa economica devono essere sostenuti da opportune politiche che abbiano come unico scopo il rilancio dell'economia.

**ASSIPAN**  
quotizie  
Organo dell'Associazione Italiana Pasticcieri e Affini aderente alla Confcommercio Imprese per l'Italia

Anno XV nr. 21 - Settembre 2014  
[www.assipan.it](http://www.assipan.it)

**Direttore responsabile:**  
Pier Angelo Poggio

**Comitato di redazione:**  
Claudio Conti, Pietro Tassone, Massimiliano Meola

**Editing:**  
Editare2000 Srl

**Direzione, redazione e amministrazione:**  
piazza G.G. Belli 2 00153 Roma  
Tel. 065866481 fax 065812750  
E-Mail [assipan@confcommercio.it](mailto:assipan@confcommercio.it)

Testata registrata presso il  
**Tribunale di Roma**  
al nr. 333/2000 il 19.07.2000

**Per la pubblicità su questo giornale**  
XComunicare s.r.l.  
Concessionaria di Pubblicità  
Via Torretta 7  
24125 Bergamo  
[www.xcomunicaresrl.it](http://www.xcomunicaresrl.it)

# Mercato del lavoro: più occupazione con l'apprendistato

I dati contenuti nel Rapporto annuale di Confcommercio Imprese per l'Italia

L'apprendistato crea occupazione. Confcommercio Imprese per l'Italia da tempo è impegnata a modificare presso le istituzioni e la business community la visione riduttiva dell'apprendistato come strumento per insegnare un mestiere.

Nel suo "Rapporto annuale sul mercato del lavoro" un'estesa trattazione dimostra, dati alla mano, che l'apprendistato deve "essere valorizzato al massimo, perché ha le carte in regola per migliorare le dinamiche occupazionali complessive".

L'apprendistato è realmente un canale per creare nuova e qualificata occupazione.

Crisi o non crisi ogni mese in Italia nei servizi vengono confermati a tempo indeterminato più di 3.000 apprendisti.

E' evidente, sottolinea il Rapporto, che "se cambiasse il ritmo di crescita dell'economia, nel senso di un incremento robusto del PIL potenziale e della sua variazione, anche il numero di conferme crescerebbe".

Al netto delle differenze settoriali, delle vocazioni e delle opportunità specifiche che sembrano esserci nel commercio, dal 2005 al 2012, e a prescindere dai fenomeni recessivi, la quota delle trasformazioni in conferme è sostanzialmente crescente, bisogna fare in modo di accelerare il ritmo di questo fenomeno.

Nel rapporto tra apprendisti e lavoratori dipendenti nella fascia d'età rilevante 15-39 anni per grandi ripartizioni geografiche, il Mezzogiorno appare caratterizzato da un sottoutilizzo sistematico del contratto di apprendistato.

Un'ulteriore riprova del fatto che: "Una crescita sostenuta e duratura dell'intera economia italiana può avvenire solo con il decollo del Sud [...].

L'esistenza di un'area così estesa e popolata con un reddito pro capite pari a meno del 60% di quello del Centro Nord frena anche il resto del Paese e ne acuisce i problemi non solo economici".

Considerando tale situazione, gli analisti economici di Confcommercio Imprese per l'Italia suggeriscono "oltre ai vasti - e talvolta pretenziosi - programmi di infrastrutturazione o industrializzazione forzata del meridione, l'utilizzo di strumenti più semplici e già disponibili per migliorare, magari di poco, la situazione occupazionale e reddituale delle aree più in difficoltà del paese.

Recuperare dalla disoccupazione e trasformare in apprendisti almeno quel due per cento che separa il Sud dal Nord in termini di rapporto apprendisti/dipendenti".

L'apprendistato si sta evolvendo grazie all'interazione tra domanda e

Non è più confinato a particolari tipologie di lavoratori potenziali.

Il problema consiste, in definitiva, nel rendere più fruibile il canale per chi lo utilizza o vorrebbe utilizzarlo, nonché di estenderlo ad altri e meno consueti ambiti del mercato

Obbligato, perché gli interventi normativi sull'apprendistato hanno esplicitamente o tacitamente cercato di riprodurre, in qualche misura, i modelli tedeschi.

E l'hanno fatto perché l'apprendistato tedesco funziona. Il confronto con la Germania è comunque inficiato da differenze di contesto che si riverberano inevitabilmente sulle performance economiche e su quelle del mercato del lavoro in generale.

Se il costo del lavoro o il prezzo dell'energia sono molto più elevati nel nostro paese, anche a parità di legislazione, la domanda di lavoro sarà minore in Italia che in Germania.

La Germania dispone di strumenti specifici per creare occupazione in particolari segmenti dell'offerta di lavoro.

Bisogna notare che la forza tedesca non è limitata all'apprendistato, che pure fornisce un contributo decisivo all'occupazione in generale e a quella giovanile in particolare.

E' proprio la flessibilità del mercato del lavoro, che scongiura i pericoli di eccessiva disoccupazione in generale e di quella giovanile in particolare.

"Qui serve soltanto evidenziare - conclude Confcommercio Imprese per l'Italia - che se si adottasse l'ottica da noi suggerita - l'apprendistato non crea o non crea soltanto "persone che sanno fare un mestiere", ma "persone che sanno lavorare" - in un senso più vasto di partecipare all'attività produttiva - allora si dovrebbe mutare anche l'ottica legislativa. Occorre forse abbandonare l'approccio legalistico e soprattutto l'obiettivo di trovare la legge perfetta per limitarsi a costruire buone relazioni di lavoro, che per essere tali, hanno bisogno di soluzioni condivise e non imposte dall'esterno. La ricerca della legge perfetta porta a frequenti riforme o mutamenti di orientamento normativo che peggiorano il sentimento delle imprese e alimentano la sfiducia degli stessi lavoratori potenzialmente interessati a vivere l'apprendistato.

Che vi sia necessità di una nuova visione dell'apprendistato e di una coerente legislazione "leggera" è testimoniato dal fatto che in diversi paesi europei, non solo in Germania, tale istituto sia in corso di estensione a lavoratori meno giovani, anche con specifici progetti.



offerta di lavoro, piuttosto che per una chiara e auspicata spinta riformatrice della legislazione, in uno strumento aspecifico di creazione di occupazione.

del lavoro. Bisogna accelerare in questa direzione, rompendo, appunto, gli indugi. Fin qui abbiamo tralasciato il confronto obbligato con la Germania.



## Assipan Bari, Pasquale Marsico è il nuovo Presidente

Pasquale Marsico è stato eletto all'unanimità Presidente dei Panificatori Assipan della Provincia di Bari lo scorso 24 aprile a seguito dello svolgimento dell'Assemblea dell'Associazione presso la sede della Confcommercio Imprese per l'Italia nel capoluogo pugliese. Con il Presidente è stato rinnovato anche il Consiglio Direttivo, sono stati eletti Vice Presidenti: Giovanni Di Serio e Michele Viatore; Consiglieri: Costantino Morisco, Antonio Losacco, Michele De Marzo, Attilio Gargaro, Onofrio Marsico, Domenico Monno e Antonio Fiore.

# Una corsia preferenziale per l'accesso al credito

## Con il Fondo Centrale di Garanzia lo Stato al fianco delle PMI

Secondo i dati resi noti dalla Banca d'Italia, crollano a luglio i prestiti alle imprese, con un calo, su base annua, del 3,9%.

In un contesto tutto italiano di grande difficoltà di accesso al credito e in attesa di provvedimenti comunitari che spianino la strada, il Fondo di Garanzia, rappresenta un'iniziativa dello Stato per sostenere le piccole e medie imprese italiane nel tentativo di agevolare gli imprenditori.

Il Fondo, infatti, offre alle imprese che rispettano certi requisiti, la possibilità di contare sulla garanzia statale.

In questo modo i rischi per le banche sono molto ridotti e i crediti potranno essere emessi con più facilità. L'accesso è possibile per le PMI di qualsiasi settore ad eccezione, a oggi, dei cosiddetti "settori sensibili" esclusi dall'Unione Europea.

Da un punto di vista territoriale, possono accedere alla garanzia tutte le PMI situate sul territorio nazionale.

Accedere al Fondo significa avere lo Stato Italiano come garante, avendo perciò una maggiore possibilità di ottenere finanziamenti.

Per verificare se l'impresa è in possesso dei requisiti necessari per accedere al Fondo di Garanzia, occorre che alcuni indici di bilancio rientrino nei limiti imposti dalla normativa.

Dopo questo passaggio, la banca, il confidi o altro operatore finanziario a cui si chiede il finanziamento, inoltrerà la domanda al Gestore del Fondo con il consenso dell'imprenditore e

questo in tempi rapidi esaminerà la richiesta pervenuta.

In questa sede, il Gestore potrà richiedere alla banca eventuali informazioni integrative ritenute necessarie per il completamento dell'esame.

Una volta terminata la fase di istruttoria, il Gestore del Fondo comunicherà sia alla banca che al cliente l'esito della richiesta.

documenti e un monitoraggio in tempo reale dello stato della pratica.

Diverse sono le novità introdotte, e riguardano principalmente:

- la rimodulazione dei criteri di valutazione economico finanziaria;
- la modifica delle percentuali massime di copertura con la garanzia innalzata all'80%;
- la limitazione della garanzia alle sole operazioni di nuova concessione ed erogazione, a meno che non siano condizionate all'acquisizione della garanzia del Fondo;
- i criteri di valutazione per l'ammissione di imprese e cooperative sociali;
- le nuove misure per garantire l'effettivo trasferimento dei vantaggi della garanzia ai beneficiari;
- la modifica dei termini per l'avvio delle procedure di recupero relative alle operazioni di durata pari o inferiore a 18 mesi senza piano di ammortamento
- l'estensione delle garanzie ai professionisti.

Se le operazioni sono inferiori ai 20.000 euro, le condizioni per poter autocertificare il merito di credito sono ulteriormente semplificate, almeno uno degli ultimi due bilanci in utile, eventuale perdita dell'ultimo bilancio non superiore al 10% del fatturato. Per le operazioni sotto i 10.000 euro, sempre non assistite da altre garanzie, l'autocertificazione è prevista per i finanziamenti tra i 18 mesi e 3 anni, piano di rimborso a rate mensili e preammortamento massimo di sei mesi, finanziamento concesso a fronte di investimenti.



Le procedure sono snelle e veloci e in tempi rapidi vengono verificati i requisiti di accesso e adottata la relativa delibera.

Le procedure sono state snellite grazie a quanto previsto dal Decreto del 27.12.2013 a firma congiunta del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero dell'Economia.

Le nuove regole introdotte dal Decreto del Fare, sono applicabili dal 10 marzo 2014 attraverso l'utilizzo di una nuova piattaforma telematica che consente la dematerializzazione dei

## SISTRI, ancora nessuna semplificazione

Mentre il decreto Competitività ha prorogato il SISTRI fino al 31 dicembre 2015, a partire dal prossimo 30 novembre 2014 Selex Service Management, società del Gruppo Finmeccanica incaricata nel 2009 di tracciare il sistema di tracciabilità dei rifiuti, interromperà la gestione del SISTRI in coincidenza con la scadenza contrattuale.

Una decisione che è stata presa dall'azienda e comunicata direttamente al

Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti con la motivazione di non voler subire nuovi danni alla propria immagine oltre a quelli già ricevuti nel corso di questi anni in cui il SISTRI non è riuscito a decollare nonostante l'azienda abbia "eseguito correttamente e diligentemente" le diverse previsioni contrattuali.

In realtà nel Decreto Competitività il Governo aveva già previsto di sostituire la gestione

Selex avviando entro il 30 giugno 2015 una gara per l'affidamento della concessione del servizio, in rispetto del codice appalti, delle norme U.E. e dei principi di economicità, semplificazione, interoperabilità tra sistemi informatici e costante aggiornamento tecnologico.

Intanto però il Ministero dell'Ambiente è chiamato a provvedere a ulteriori semplificazioni del SISTRI sebbene, finora, non sia stata ancora approvata

alcuna delle numerose semplificazioni proposte dalle imprese del settore, mentre è slittata dal 3

marzo al 31 dicembre 2014 la data entro la quale il Ministero ottimizzerà e semplificherà il SISTRI.



## E' il pane artigianale il più amato dagli Italiani

●●● “Cafone” in Campania, “Puccia” in Puglia, “Michetta” in Lombardia, “Ciriola” nel Lazio, “Crescia” nelle Marche, “Carta musica” in Sardegna, “Focaccia” in Liguria, “Piadina” in Emilia Romagna, “Vastedda” in Sicilia. Ogni regione ha il suo pane, le sue ricette, le sue tradizioni. Ma è proprio il pane, per il suo consumo capillare e per la sua ramificazione sull'intero territorio nazionale a legare gli italiani a tavola, ed è per questo che, nonostante la progressiva riduzione dei consumi, è stato eletto dai nostri connazionali il prodotto agroalimentare simbolo dell'Unità. Il pane fresco resta il preferito dal 57% dei nostri connazionali. A tracciare il quadro è un'indagine realizzata dalla Confederazione Italiana Agricoltori, che evidenzia la rivincita del locale sul “pane lavorato” molto diffuso nelle catene della GDO. Una produzione che soddisfa i consumatori più esigenti offrendo loro una svariata quantità di proposte, sono infatti oltre 300 le varietà di pane presenti in Italia. Tra queste, sono cinque le cosiddette punte di diamante che hanno conquistato le certificazioni europee. Il primo ad accaparrarsi l'ambito riconoscimento è stato il pane di Altamura che, con la registrazione U.E. del 18 luglio 2003, è stata la prima Denominazione di Origine Protetta in Europa nella categoria dei prodotti da forno. La zona di pro-

### La rivincita del locale sul “pane lavorato”



duzione è la Puglia, nel territorio del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, nelle Province di Bari e Barletta-Andria-Trani. Tra le curiosità, c'è la “cottura” del bolino, che viene applicato sulla forma prima che venga messa nel forno. Con registrazione U.E. del 17 giugno 2009, la pagnotta del Dittaino DOP si contraddistingue per la capacità, se conservata in luogo fresco e asciutto, di mantenere inalterati per cinque giorni il sapore e la freschezza e volendo, il tempo di conservazione può arrivare fino a 10 giorni. Strettamente connessa

all'utilizzo di grano duro, la pagnotta del Dittaino viene prodotta in Sicilia. Con registrazione U.E. del 17 ottobre 2001, la Coppia Ferrarese IGP si distingue da tutti gli altri pani per la sua forma inconfondibile, caratterizzata da un corpo centrale e quattro “corni” chiamate crostini. La zona di produzione è l'Emilia Romagna, in particolare la provincia ferrarese. C'è poi il pane Casareccio di Genzano IGP. Con registrazione U.E. del 24 novembre 1997, questo tipo di pane ha una fragranza e un profumo attribuiti all'uso del lievito

madre e alla qualità e varietà dei cereali impiegati. La zona di produzione è il Lazio e si sviluppa sull'intero territorio del Comune di Genzano, in Provincia di Roma. Con registrazione U.E. del 21 febbraio 2008, il pane di Matera IGP rappresenta il prodotto simbolo della Città dei Sassi. Per prepararlo, si utilizza semola di grano duro proveniente in larga parte da ecotipi locali e vecchie varietà, come l'antica “Varietà Cappelli”, che ha una spiga nera altissima. Viene prodotto in Basilicata in tutta la provincia di Matera. Cinque pani che hanno disciplinari molto rigidi e garantiscono quindi la massima sicurezza, è infatti la tradizione che spesso garantisce il massimo della qualità. Scegliendo questi e altri nostri pani tradizionali si limita il rischio di prodotti non genuini, anche se una garanzia ulteriore potrebbe arrivare dall'etichetta, il pane infatti è un prodotto trasformato, ma l'origine della materia prima, cioè del grano, dovrebbe essere identificata, perché il pane è il risultato di una filiera che vede coinvolti l'agricoltore, il mugnaio e il panificatore. Negli ultimi anni stiamo assistendo a un forte interesse per il pane di qualità e questo sta valorizzando in particolare le figure professionali del settore con maggiore sensibilità verso una sana alimentazione, conoscenza della storia del pane, ed esperienze.

## A tavola bianco o integrale ?

Studi spagnoli confermano che quel che conta è soprattutto la quantità

Nelle sue infinite declinazioni il pane resta uno dei prodotti più consumati al mondo, da qualche anno a questa parte però si trova sotto la lente di osservazione di studiosi e nutrizionisti che ne valutano soprattutto l'apporto calorico. Il numero crescente di casi di obesità registrati nel mondo, ne fanno uno tra i tanti numerosi indiziati. Secondo una ricerca condotta dagli scienziati dell'Università di Navarra, in Spagna, l'eccessivo consumo quotidiano di pane bianco potrebbe aumentare il rischio di obesità, ma sarà vero...? I ricercatori hanno osservato oltre 9 mila soggetti per un quinquennio ed è emerso che coloro che mangiano regolarmente due o tre fette di pane bianco al giorno, pari a 60 grammi circa, hanno il 40% in più di arrivare al sovrappeso rispetto a quelli che ne assumono una o due porzioni a settimana. Il dr. Miguel Martinez Gonzalez, Professore

dell'Università di Navarra, spiega che i cereali raffinati come il pane bianco lasciano in bocca un gusto dolce che viene dalla scomposizione degli zuccheri dell'amido, questa piacevole sensazione stimola a consumarne di più e, quando in eccesso, potrebbe causare degli sbalzi dei valori glicemici nel sangue. Il consumo regolare di pane integrale, invece, non comporterebbe particolari aumenti di peso grazie alla presenza di fibre che inducendo un senso di sazietà ne limitano automaticamente il consumo eccessivo, inoltre le vitamine, i minerali e i carboidrati vengono scomposti e assorbiti dal nostro organismo in tempi più lunghi. Anche il dr. Andrea Ghiselli

ricercatore dell'INRAN (Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) ritiene che il pane, sebbene sia un alimento sano ricco di proteine e fibre debba essere consumato nelle giuste quantità, in quanto prodotto ad elevato contenuto glicemico e prediligendo se possibile quello integrale. Come per tutti gli alimenti, quindi quello che conta e su cui è necessario porre l'attenzione sono le quan-

tità, i tempi e le modalità di assunzione. Il dr. Ghiselli spiega che non è possibile stabilire delle linee guida generali in quanto tutto dipende dal fabbisogno energetico di ciascuno, in ogni caso, gli esperti hanno individuato tre fasce di fabbisogno energetico puramente indicative per spiegare meglio come relazionarsi al consumo del pane. Prima fascia: 1.700 calorie al giorno per i bambini oltre i sei anni, donne anziane, di piccola statura e sedentarie, tre porzioni di pane da 50 grammi l'una. Seconda fascia: 2.100 calorie al giorno per adolescenti femmine, donne e uomini adulti con lavoro sedentario, quattro o cinque porzioni da 50 grammi. Terza fascia: 2.600 calo-

rie al giorno per adolescenti maschi e uomini adulti con lavoro non sedentario o che praticano una moderata attività fisica, fino a sette porzioni di pane da 50 grammi l'una. Ovviamente, il rapporto cambia, ovvero diminuisce, se durante la giornata vengono consumati anche pizza, pasta e patate. In generale, gli esperti consigliano di mangiare pane integrale perché il suo indice glicemico è inferiore, tuttavia la scelta deve essere fatta valutando la dieta complessiva. Spiega infatti il dr. Ghiselli: “Dal punto di vista puramente teorico è meglio il pane integrale che contiene più fibra e meno amido, quindi il suo indice glicemico è inferiore. Tuttavia se prendiamo pane integrale e marmellata, facciamo una cosa peggiore che se prendessimo pane bianco e broccolotti. Perché è la dieta complessiva che comporta un significativo aumento o diminuzione della glicemia”.



IN EUROPA

# Accordo U.E. sugli OGM, ogni Stato può decidere se autorizzarli

## Appello di 700 agricoltori italiani per la libertà di ricerca e di impresa

Il 12 giugno di quest'anno, in seno al Consiglio dei Ministri Europei dell'Ambiente è stato raggiunto l'accordo in merito al nuovo testo che modifica la Direttiva 2001/18/CE. La nuova Direttiva prevede che ogni Stato membro sia autorizzato ad assumere un proprio provvedimento di divieto o limitazione della coltivazione di OGM sul proprio territorio. È previsto, in tal caso, un esame da parte della Commissione Europea sul contenuto del provvedimento, che dovrà esaurirsi in un periodo di 75 giorni, cessato il quale lo Stato potrà procedere unilateralmente, recependo o no le osservazioni della Commissione. Lo Stato può attivare analogo procedura anche per i prodotti OGM già autorizzati a livello comunitario (come ad esempio il mais MON810), entro il termine di sei mesi dall'entrata in vigore della nuova Direttiva. Poiché in Italia vige un clima di sospetto nei confronti delle coltivazioni transgeniche tanto che se ne vieta oltre la coltivazione persino la sperimentazione, più di 700 agricoltori, tutti imprenditori soprattutto lombardi, veneti e friulani, hanno sottoscritto e promosso una lettera appello rivolta alla Senatrice a Vita Elena Cattaneo e a tutti i Parlamentari, chiedendo allo Stato di riconoscere la libertà della ricerca scientifica e quella d'impresa. Secondo loro, c'è da chiedersi chi salverà gli agricoltori italiani dal restare economica-

mente indietro rispetto a quelli degli altri Paesi che da anni coltivano OGM e li esportano in Italia per nutrire gli allevamenti, da cui derivano i nostri prodotti eccellenti come formaggi e salumi? La Senatrice ha risposto all'appello sulle pagine del Corriere della Sera, riconoscendo che l'avversione nei confronti degli OGM in Italia deriva da pregiudizi e non da prove scientifiche. Pertanto Elena Cattaneo ha invitato il Ministero delle Politiche Agricole e tutto il Governo a dare ascolto agli agricoltori e alle loro istanze. "Sugli Ogm consulto la letteratura specialistica e collegli tra i massimi esperti per capire basi scientifiche, metodi di lavoro e dinamiche economico industriali del settore. Non trovo prove che gli OGM siano più dannosi o rischiosi per l'ambiente delle coltivazioni tradizionali o di quelle biologiche. Di certo, hanno già molto ridotto l'uso di insetticidi e l'impatto ambientale dell'agricoltura globale e, come ricordavano anche l'arcivescovo di Milano Angelo Scola e l'Accademia Pontificia, sono una risposta concreta all'esigenza di sfamare la popolazione mondiale. ...Penso



che in Italia la discussione si sia impantanata in quanto condizionata da pregiudizi ideologici e interessi di nicchia rispetto ai quali anche la più corretta informazione non riesce a incidere... Come senatrice, ma come cittadina ancora di più, vorrei vedere coinvolte le istituzioni in un'ampia discussione «sui fatti» che possono giustificare il divieto o meno di fare ricerca e coltivare OGM. Al di là di brevetti e multinazionali. Nella loro lettera gli agricoltori chiedono «solo» di concorrere, con l'aiuto degli scienziati italiani, a rilanciare il proprio settore e di conseguenza l'economia e l'occupazione di un comparto che rappresenta il futuro della ricerca mondiale. Spero che in primis il Ministro delle Politiche Agricole, ma anche tutto il Governo li ascoltino." A dare man forte ai firmatari dell'appello anche i Presidenti di Confagricoltura di sette regioni: Veneto, Lombardia,

Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Emilia Romagna, Campania e Puglia, che hanno manifestato il desiderio di vedere riaperta in Italia la ricerca sugli organismi geneticamente modificati e di poterli coltivare.

"Chiediamo da tempo che non si abbandoni la ricerca in questo settore. L'Italia vanta una scuola di genetica di caratura mondiale, è assurdo non lasciarla lavorare perché ci dia delle risposte certe calate nel nostro contesto rurale". Inoltre le coltivazioni OGM potrebbero essere utilizzate per fare della corretta divulgazione fra gli addetti ai lavori e dell'informazione scevra da pregiudizi rivolta ai consumatori e ai cittadini. "Chiediamo che la politica approfitti di questo momento in cui le ideologie sono state finalmente messe da parte per avvicinarsi alle richieste dei maiscoltori e dei ricercatori con serenità." "Non dimentichiamoci che più OGM significa meno chimica. Noi italiani, come gli spagnoli, siamo infestati dalla piralide che causa cali produttivi e granella di scarsa qualità, talvolta invendibile. È un problema che il resto d'Europa non ha, la politica non

può continuare a ignorarlo." "Non è affatto complicato far sì che Ogm, biologico e tradizionale possano coesistere nel rispetto l'uno dell'altro." L'appuntamento che l'Italia ha con il resto del mondo nel 2015 è la vetrina perfetta per dimostrare come il prodotto tipico italiano possa trarre vantaggio da un sapiente connubio tra tradizione e innovazione, tra qualità del Made in Italy e progresso scientifico, biotecnologie comprese. Nel 2013 quasi un miliardo di euro è stato speso per questo. Il motivo? Basta guardare le medie produttive, in continuo calo dal 2001: l'anno scorso scese a 78,1 quintali per ettaro. In Spagna, dove il mais Ogm è coltivato da anni, si superano ormai stabilmente i 110 quintali. E non è nemmeno vero che il nostro prodotto sia migliore perché non OGM, è vero piuttosto il contrario. Nel 2013, secondo i dati del Ministero per le Politiche Agricole, il 62 per cento del mais italiano non era adatto al consumo umano perché contaminato di micotossine. Il sistema agroalimentare del nostro Paese deve pertanto importare mais estero OGM sia perché è più sano, sia perché le nostre produzioni continuano a calare. "Non si vede perché alle nostre aziende non venga concesso di produrli e debbano continuare a tollerare di vedere mangimi OGM entrare dall'estero. La politica deve delle risposte".

## Etichettatura, un vademecum per non sbagliare

●●● Gli interventi normativi dell'Unione Europea in tema di etichettatura degli alimenti ha conosciuto diverse fasi fino a giungere all'ultima disposizione organica, la Direttiva CE 2000/13, che ha posto particolare attenzione alla tutela del consumatore. Una corretta informazione non può dunque prescindere da un'appropriata etichettatura che ne soddisfi i requisiti di chiarezza, leggibilità e comprensibilità sebbene questo comporti certamente un aggravio per le piccole e medie imprese che può rivelarsi spesso gravoso. Non sempre è infatti facile seguire le specifiche disposizioni e distinguere correttamente quelle obbligatorie da quelle opzionali. Le violazioni di legge e gli errori che tal

volta si verificano nella compilazione delle etichette per quanto riguarda la vendita dei prodotti da forno possono essere sintetizzate in due diverse categorie: informazioni mancanti e informazioni errate o non complete. Nel primo caso può capitare che non vengano esposti i cartellini relativi a qualche prodotto o anche soltanto parte di essi, nel secondo una non corretta compilazione del cartellino come quando non vi è l'indicazio-

### Alcuni esempi

Esempio corretto	Esempi errati	
Forno CARLO BIANCHI Cirola Pane Tipo "..." Ingredienti: .....(ingredienti materie prime composte.....) Euro 3,00 al Kg.	Forno CARLO BIANCHI Cirola Ingredienti: ..... Euro 3,00 al Kg.	Forno CARLO BIANCHI Pane tipo "..." Cirola Euro 3,00 al Kg.

ne degli ingredienti delle materie prime composte utilizzate nella produzione del prodotto come ad esempio la margarina o altro. Nello specifico, le diverse tipologie di pane devono essere separate, ossia i vari tipi di pane devono essere separati in diversi contenitori e devono essere muniti di appositi cartellini indicanti la denominazione di vendita e il tipo di farina utilizzato. Nel caso di miscele di farine la denominazione deve

riportare il tipo maggiormente usato, esempio pane di farro. Nel caso di aggiunta agli ingredienti di base di un altro ingrediente quest'ultimo sarà caratterizzante il prodotto e la denominazione sarà: Pane Tipo.....,lo sfarinato utilizzato....., l'ingrediente aggiunto..... Altro elemento da indicare è l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso. Va inoltre inserito nel cartellino il prezzo del prodotto al chilo. È invece facoltativo il nome di fantasia dato al prodotto. Come si nota nell'esempio corretto sono evidenziati: la ragione sociale del produttore, la denominazione di vendita del prodotto, gli ingredienti da apporre in ordine decrescente di peso e il prezzo di vendita.

# PANE E SALUTE

## Gelatinizzazione dell'amido, un processo essenziale

### Temperatura e acqua ne costituiscono i fattori determinanti

La cosiddetta gelatinizzazione dell'amido è un processo di fondamentale importanza per l'alimentazione umana, intervenendo in modo determinante nella preparazione di prodotti come il pane, la pasta e il riso, è inoltre fondamentale in tutte le preparazioni di pasticceria. L'amido è formato da due molecole complesse, l'amilosio e l'amilopectina. L'amilosio è formato da lunghe catene lineari di glucosio, che si avvolgono ad elica, invece l'amilopectina presenta una struttura ramificata. Queste due molecole si aggregano a formare dei granuli insolubili in acqua a temperatura ambiente, e difficilmente attaccabili dagli enzimi digestivi. Per diventare digeribili, i granuli di amido devono essere portati a temperatura elevata, in ambiente acquoso, in queste condizioni essi si idratano, perdono la struttura ordinata e assumono una struttura disordinata, con le caratteristiche di un gel, questo è il processo di gelatinizzazione degli amidi, che li rende attaccabili dagli enzimi digestivi. La gelatinizzazione degli amidi avviene dunque grazie al riscaldamento in ambiente acquoso. I granuli di amido si idratano progressivamente, gonfiandosi e perdendo la struttura cristallina, amilosio e amilopectina entrano in soluzione con l'acqua, formando legami con essa, di conseguenza l'acqua libera diminuisce e la viscosità della soluzione aumenta. Così, se scaldiamo una quantità sufficiente di granuli d'amido in un litro di acqua, quando questi si saranno gonfiati avranno sottratto gran parte dell'acqua libera e l'acqua, che originariamente era liquida, sarà trasformata in una soluzione densa e viscosa. Quando l'amido gelatinizzato si raffredda, avviene un fenomeno chiamato retrogradazione (o ricristallizzazione) dell'amido, un processo che tende a far tornare l'amido in una configura-

zione simile (sebbene mai identica, la gelatinizzazione è un processo irreversibile) a quella iniziale. Quello che avviene con la retrogradazione è un "riarrangiamento" delle catene di amilosio e amilopectina, con conseguente esclusione di una parte dell'acqua che era stata inglobata dalla struttura. La retrogradazione è un processo reversibile, nel senso che fornendo calore al prodotto l'amido gelatinizza nuovamente. L'esempio più classico della retrogradazione è il pane raffermo, o in generale il rafforzamento di tutti i prodotti da forno o anche la pasta e il riso che, una volta cotti, vengano lasciati, sconditi, a temperatura ambiente. Gelatinizzazione e retrogradazione sono due processi influenzati da diversi fattori: Temperatura e contenuto di

acqua: la gelatinizzazione avviene solo se i granuli di amido sono in un ambiente con una umidità minima del 25%, con una temperatura minima di 50-70 gradi a seconda del tipo di amido ovvero della sua origine vegetale. Presenza di soluti (sale, zucchero), grassi o proteine, che possono influire sulla temperatura di gelatinizzazione (aumentandola) e sulla velocità di retrogradazione (diminuendola). L'origine vegetale dell'amido: gli amidi differiscono per il contenuto di amilosio e amilopectina. L'amilosio ricristallizza più velocemente determinando una ricristallizzazione più rapida, dunque gli amidi ricchi di amilosio come quelli di mais e frumento tendono a retrogradare più rapidamente che non quelli poveri come il riso e quello delle patate. Affinchè questo processo si svolga è necessario che la concentrazione di acqua raggiunga un valore soglia (30/35%) e la gelatinizzazione è più completa se maggiore è l'acqua disponibile. Il fenomeno avviene con rapidità durante la cottura in acqua di farine e semole o in forno di impasti a base di farina ad alta umidità come quella utilizzata nella panificazione tradizionale. Nella cottura di prodotti meno umidi come i biscotti una parte dell'amido nativo viene conservata proprio per il basso contenuto d'acqua. Viene a formarsi, infatti, una struttura rigida e friabile, sostenuta da un film proteico legato a granuli disidratati, zuccheri e lipidi. La gelatinizzazione dell'amido, per concludere, avviene solo al di sopra di una certa temperatura (la cosiddetta temperatura di transizione vetrosa) e in presenza di un'adeguata quantità d'acqua. Nel pane cotto la struttura gelatinizzata umida si disidrata e si forma la mollica, la parte leggera e porosa che ingloba le bolle di anidride carbonica e l'aria prodotte durante la lievitazione. (Fonte: Cibo360.it)



## Pane e pasta fondamentali per la salute

### Sbagliato evitare i carboidrati per stare in forma e prevenire sovrappeso

Nonostante attualmente si tenda a favorire l'innalzamento della percentuale proteica nella dieta a discapito di quella glucidica, quest'ultima (rappresentata dalla somma di carboidrati semplici e complessi) riveste un'importanza fondamentale nella nutrizione umana ed in particolare modo nel sostentamento della prestazione sportiva. Sbagliato dunque evitare i carboidrati per stare in forma e prevenire sovrappeso e obesità. Ne hanno discusso recentemente a Stresa i massimi esperti mondiali di alimentazione, che hanno stilato il primo Documento di Consenso Internazionale sull'Indice Glicemico' (I.G.) dei carboidrati. Questo indice misura la velocità con cui sale la glicemia in seguito all'assunzione di un certo alimento contenente 50 g di carboidrati, confrontandola con quella del glucosio, cui si è attribuito il valore arbitrario di 100. Così i carboidrati ad alto I.G. sono

quelli da 70 in su, quelli a medio I.G. si collocano tra 56 e 69 e quelli a basso I.G. sono inferiori a 56. Da questo punto di vista, il carboidrato che ne esce meglio è la nostra pasta che se di grano duro e cotta 'al dente' avrà un I.G. di 45 preferibile al pane bianco 70, sebbene se la pasta sarà troppo cotta l'I.G. tenderà a salire, così come sale l'I.G. del riso e di tutti i carboidrati contenenti amido se la cottura viene prolungata. Il riso, ad esempio, ha un altissimo indice di 104, meglio il riso basmati 53 o il parboiled 69, sempre se cotti al dente. Anche i dolci, assunti con moderazione, hanno un indice non altissimo, perchè in genere sono confezionati con fruttosio 18-22, mentre il saccarosio è a 65, sempre meno del glucosio. In un regime alimentare equilibrato i carboidrati coprono il 55-69% della razione energetica giornaliera. Essi hanno la funzione di

mantenere la concentrazione glicemica nel sangue e vengono utilizzati soprattutto durante il lavoro intenso, in particolare modo nell'esercizio fisico. I rischi per la salute dovute ad un'insufficienza glicemica sono notevoli poiché il glucosio nel sangue sovrintende a numerosi processi fisiologici, coinvolgendo organi e funzioni che garantiscono il benessere dell'organismo. Alcune ricerche scientifiche, come lo studio condotto presso la Tufts University of Boston, hanno dimostrato che l'eliminazione dalla propria dieta di pane, pasta e carboidrati in genere, può costituire un serio

rischio per la memoria e la capacità di concentrazione. La pasta in particolare, favorendo il rilascio della serotonina è un importante fattore antistress ed è perciò utile in particolare a quei soggetti sottoposti a tensioni fisiche o emotive come durante un esame, quando il livello di glucosio nel sangue subisce continue alterazioni. Negli ultimi tempi si assiste a un altro fenomeno che desta una certa preoccupazione. Si è rilevato infatti un aumento della vendita di alimenti per celiaci perchè il senza glutine viene associato a un "mangiare dietetico". Ma i nutrizionisti avvertono: "Non ha

potrebbe alterare le risposte metaboliche". "Non consiglio dunque mai, aggiunge il dr. Migliaccio, un regime del genere a chi non soffre di questa patologia ma vuole solo dimagrire." Secondo un'analisi dell'Associazione Italiana Celiachia, circa 600.000 famiglie acquistano questi alimenti senza avere l'intolleranza, ritenendo che i prodotti senza glutine siano più leggeri e dietetici. "Non ha assolutamente senso togliere il glutine dalla dieta per chi non soffre di celiachia o di particolare sensibilità al glutine aggiunge il nutrizionista dr. Andrea Ghiselli. Il glutine è una proteina presente in molti cereali che, come tutte le proteine, ha un forte potere saziante, per cui, al contrario, può aiutare a perdere peso". Per restare in salute, quindi, quello che serve è il buon senso, non esagerare con le quantità, un occhio alla qualità, ma soprattutto non eliminare mai dalla propria dieta i carboidrati.



## A LIMENTAZIONE

# Addio alla dieta gluten free?

Un nuovo farmaco allo studio negli Stati Uniti d'America accende la speranza nella lotta contro la celiachia

Nell'ambito del "DDW 2014" (Digestive Disease Week), tenutosi nel mese di maggio 2014 a Chicago, è stato presentato un nuovo farmaco per il trattamento della celiachia. Il farmaco, un peptide da assumere per via orale, prende il nome di Lazarotide Acetato. Questo prodotto, in uno studio randomizzato, controllato con placebo, ha dimostrato di poter ridurre sia sintomi gastrointestinali (GI) che sintomi non-GI in pazienti accidentalmente esposti all'assunzione di glutine. Il dottor Joseph Murray, della Mayo Clinic di Rochester (Minnesota, USA) riferisce che questa molecola "ha raggiunto l'end-point primario dello studio, ovvero una riduzione dei sintomi gastrointestinali". I ricercatori, guidati dal dr. Murray, affermano che "Questo studio è il primo grande trial terapeutico sulla celiachia, che ha raggiunto il suo end-point primario di riduzione dei segni e dei sintomi della malattia, ed è la prima prova che documenta il successo di una nuova classe di farmaci agenti sulle giunzioni intercellulari chiamate tight junctions". Le giunzioni serrate controllano la permeabilità paracellulare (nella celiachia è aumentata, a causa della iperproduzione di una sostanza proteica, chiamata "Zonulina", ormone glicoproteico che regola l'apertura delle giunzioni a livello dell'epitelio della mucosa intestinale.) L'aumento

della permeabilità è soprattutto dovuta all'infiammazione prodotta come risposta immunitaria. In pratica la Zonulina apre gli spazi intercellulari, lasciando quindi passare il glutine, che successivamente induce la reazione del sistema immunocompetente presente nella sottomucosa, avviando la reazione di deamidazione dei peptidi della gliadina, con successiva produzione di antigeni, riconosciuti dai linfociti T specifici, e produzione di anticorpi contro la gliadina stessa. Il Lazarotide Acetato, agendo da antagonista, sembra bloccare la Zonulina, impedendo così l'apertura delle tight-junctions e il passaggio del glutine all'interno della sottomucosa, inibendo quindi l'alterazione della permeabilità intestinale e l'infiammazione, indotta da glutine e citochine; conseguentemente blocca i processi patologici derivanti dalla risposta del sistema immunocompetente a tale "intrusione". Si calcola che la prevalenza della celiachia, nella popolazione, potrebbe raggiungere il 7%, sebbene venga in realtà diagnosticata solo un terzo, circa, dei casi. La malattia, che viene attivata dall'ingestione di glutine, è trattata terapeuticamente attraverso la dieta priva di glutine (gluten-free). Tuttavia spesso si rileva la comparsa di sin-

tomi, a seguito di esposizione accidentale al glutine o di non adesione alla dieta. Il dr. Murray afferma che "Fino al 70 % dei pazienti riferisce di essersi esposti al glutine deliberatamente o involontariamente; questo provocherebbe non solo dei sintomi gastrointestinali correlati, ma anche mal di testa e stanchezza". Questo studio multicentrico è stato condotto in 74 centri Nordamericani, l'obiettivo è stato quello di valutare l'effetto del Lazarotide Acetato sui segni e sui sintomi gastrointestinali nei pazienti con malattia celiaca. Il dr. Murray ha precisato che "Questi pazienti seguivano una dieta priva di glutine in media da 5 anni, con conseguente stabilizzazione della malattia e del suo trattamento. Abbiamo voluto valutare questo farmaco in aggiunta ad una dieta priva di glutine nella vita reale". Sono, quindi, stati arruolati 342 pazienti, a condizione che avessero mantenuto una dieta priva di

glutine per almeno 12 mesi. Trattati in maniera random con placebo oppure con dosi di Lazarotide Acetato, da 0,5 mg., 1,0 mg. o 2,0 mg., 3 volte al giorno. Lo studio ha avuto una durata di 20 settimane, con 4 settimane di run-in con placebo, una fase di trattamento di 12 settimane, e una di 4 settimane con placebo run-out. L'end-point primario consisteva nel miglioramento dei sintomi GI legati alla digestione, all'indigestione e al dolore addominale (crampi, dolore, gonfiore, meteorismo, nausea ed aspetto delle feci), misurati con il Gastrointestinal Symptom Rating Scale (GSRS) per la Malattia Celiaca. I sintomi non GI, come il mal di testa e la stanchezza, sono stati valutati in qualità di outcomes (esiti) riferiti dai pazienti. Il dr. Murray ha riferito che "L'obiettivo primario di riduzione dei sintomi gastrointestinali è stato conseguito e mantenuto durante la fase attiva dello studio, ma solo la dose di farmaco più bassa è stata efficace. Le dosi più elevate non hanno avuto alcun effetto", ha poi aggiunto che "questo risultato è coerente con le sfide cliniche di precedenti studi". Con la sperimentazione si è dimostrato che i pazienti del gruppo trattato con dosi da 0,5 mg avevano una probabilità significativamente maggiore,

rispetto a quelli del gruppo placebo, di segnalare una riduzione del mal di testa e della stanchezza, questi pazienti sono stati anche più propensi a segnalare miglioramenti significativi in diverse misure esplorative. C'è stata una diminuzione del 26% del numero di giorni in cui i pazienti hanno riferito sintomi gravi e un aumento del 31% del numero di giorni nei quali i pazienti hanno riferito sintomi nulli o molto scarsi. Inoltre il 28% dei pazienti ha riferito una riduzione dei sintomi, di almeno il 50%, per almeno 6 dei 12 settimane. Il Lazarotide Acetato, nella dose da 0,5 mg, ha quindi le potenzialità per essere il primo trattamento farmacologico per la celiachia e merita, secondo il dr. Murray, di essere ulteriormente indagato in fase III. Il farmaco ha già ricevuto dalla Food and Drug Administration U.S.A. la Fast Track Designation, che consente un iter approvativo accelerato. Il dr. David Johnson, direttore della Unità di Gastroenterologia presso la Eastern Virginia Medical School di Norfolk (Virginia, USA), ha osservato che lo studio appare molto interessante e che i risultati suggeriscono che il Lazarotide Acetato potrebbe rappresentare un'opzione interessante per pazienti celiaci con scarsa adesione alla dieta gluten-free o per coloro che inconsapevolmente o accidentalmente sono esposti al glutine. (Fonte: Medicitalia)



## Il Pastificio Lucio Garofalo passa agli Spagnoli

Un altro pezzo del Made in Italy che se ne va

A gli inizi del mese di giugno, mentre la nostra nazionale di calcio si accingeva a scendere in campo per i mondiali in Brasile, il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina annunciava la campagna di comunicazione istituzionale "Io Mangio Italiano", realizzata dal Mipaaf in collaborazione con la FIGC, con un testimonial di eccezione come l'ormai ex Commissario Tecnico della Nazionale di Calcio, Cesare Prandelli. La campagna di comunicazione intendeva unire due simboli dell'eccellenza italiana: gli Azzurri e l'Agroalimentare di qualità. "Siamo leader al mondo per qualità - aveva dichiarato il Ministro - con 264 prodotti food e

523 wine, con un altissimo potenziale in termini di export legato alla sfida della promozione e della tutela anti imitazione nei Paesi esteri. È bene ricordare che i prodotti DOP e IGP rappresentano la garanzia di una filiera produttiva completamente tracciabile e controllata, una provenienza certa delle materie prime, il territorio di produzione e il metodo di produzione. A meno di un anno da Expo 2015, vogliamo porre l'attenzione su una "cultura del cibo" che mostri come questi sistemi di produzione siano sinonimo di qualità, capacità e dedizione di chi ogni giorno opera ricercando l'eccellenza". Come sono finiti i mondiali per la nostra squadra l'abbiamo visto tutti, con

buona pace dell'allenatore nonché testimonial ministeriale Prandelli. Hanno lasciato l'amaro in bocca a tutti gli italiani e insieme, anche la campagna del Ministero sembra stonata, almeno a leggere le ultime notizie sullo stato di salute del comparto agroalimentare italiano, che sembra perdere i pezzi uno alla volta. Succede, infatti, che il Gruppo Ebro Foods, già proprietario del 25% di Riso Scotti, compri il 52% dell'antico Pastificio Lucio Garofalo di Gragnano. E se si tiene il conto delle aziende italiane che negli ultimi tempi hanno cambiato proprietà a favore di compratori esteri c'è di che preoccuparsi. Fiorucci, nota azienda romana di salumi, se l'è compra-

ta Campofrio Food Holding, spagnola. Peroni, birra bionda e già italianissima è ormai sudafricana. I torroni Pernigotti sono turchi. Parmalat e Galbani appartengono a Lactalis, Perugina e San Pellegrino a Nestlé che si era già presa Buitoni e Antica Gelateria del Corso. La nostra bella penisola da sempre fa gola agli stranieri che per secoli se la sono contesa e occupata, e oggi, una dopo l'altra, conquistano molte delle nostre eccellenze produttive e non solo nel settore dell'agroalimentare. I dirigenti del pastificio Lucio Garofalo provano a convincerci che l'operazione finanziaria con un partner affidabile come Ebro Foods garantisce "di mantenere salda l'identi-

tà dell'azienda e del prodotto". E almeno in questo caso non si tratta di un marchio italiano che espatria, ma sono gli spagnoli che si trasferiscono da noi. L'amministratore Delegato Massimo Menna ha spiegato: "Pasta Garofalo sarà sempre massima qualità del prodotto, delle materie prime che utilizziamo e delle persone che lo realizzano. Le migliori scelte non si fanno sotto l'urgenza del bisogno, la nostra azienda è sana, forte ma bisogna saper cogliere l'opportunità di crescita". E così ha forse convinto gli azionisti, ma non certo quegli italiani che ogni volta che vedono un pezzetto di Made in Italy che se ne va sentono un brivido di tristezza.



# A LIMENTAZIONE

## Dall'Università di Foggia in arrivo il glutine amico

●●● Un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università di Foggia ha scoperto un metodo scientifico innovativo che consente di modificare le proteine del glutine nel frumento in modo che non scatenino la reazione di intolleranza nei soggetti celiaci. In questo modo, secondo quanto riferisce l'Università, gli alimenti oggi categoricamente vietati ai celiaci saranno di fatto commestibili. La scoperta, già brevettata in Italia e all'estero, è frutto della ricerca dei professori Aldo Di Luccia e Carmen Lamacchia coadiuvati dalla ricercatrice del CNR Carmela Gianfrani. Depositata la titolarità italiana e internazionale ha ottenuto il massimo della valutazione in termini di altezza inventiva, novità e applicabilità industriale, con l'attribuzione della soglia più elevata della cosiddetta "credibilità scientifica". Il metodo consente di ottenere Gluten Friendly (glutine amichevole), ovvero glutine non più dannoso per il celiaco per tutte quelle farine destinate alla preparazione di pasta e prodotti da forno comunemente ottenuti dal frumento. Il metodo scientifico utilizzato induce nelle proteine del glutine cambiamenti tali da interrompere la catena di combinazioni chimiche che, innescate dopo l'ingerimento di determinati alimenti che contengono appunto il glutine, causano cambiamenti che di fatto scongiurano la cascata infiammatoria che crea lesioni all'intestino e una disfunzione nell'assorbimento di nutrienti, causano la cosiddetta "intolleranza". Con questo metodo resterebbero intatti gusto ed aspetto dei prodotti comunemente utilizzati nell'alimentazione mediterranea. Il fatto che alla domanda di brevetto – di cui è titolare in via esclusiva proprio l'Università di Foggia – non sia stato mosso alcun rilievo sugli aspetti tecnico produttivi, oltre che su quelli scientifici, depone decisamente a favore della traducibilità di questa scoperta in applicazione industriale e quindi della sua commerciabilità. "Al momento – dichiara il responsabile dell'Area Ricerca e Relazioni Internazionali dell'Università di Foggia, dr. Giovanni Lovallo – sono in corso le procedure per l'estensione della tutela del Brevetto in tutti i Paesi del mondo, proprio perché l'Ateneo, dopo lunga, cauta e soprattutto accurata riflessione, ritiene di

essere in possesso di una scoperta scientifica che potrebbe modificare radicalmente le abitudini alimentari dei celiaci. Non siamo in grado di dire, con esattezza matematica, se questo brevetto verrà trasformato in produzione industriale, ma abbiamo l'obbligo etico e scientifico di proteggerne la proprietà intellettuale". L'assoluta novità rispetto agli esperimenti scientifici finora effettuati per migliorare la condizione alimentare dei celiaci consiste nel fatto che i cambiamenti a cui sono state sottoposte le proteine del glutine non sono opera di enzimi microbici ma sono semplicemente il frutto di un trattamento chimico fisico, acqua e microonde per

Gluten Friendly. Tale trattamento non influenza negativamente le proprietà tecnologiche delle farine che formano l'impasto, permettendo, quindi, la preparazione di prodotti assimilabili per gusto ed aspetto a quelli comunemente utilizzati nell'alimentazione mediterranea e destinati non solo alla fascia di popolazione affetta da intolleranza al glutine ma anche a tutta la restante popolazione. Un metodo rivoluzionario, a cui il gruppo di ricerca dell'Università di Foggia lavora da diversi anni ma che adesso – dopo diverse prove tecniche, riscontri scientifici e approvazioni protocollari di varia natura – potrebbero incontrare l'eventuale riscontro della

Sono orgoglioso di rappresentare questa Università, una Università del Mezzogiorno operoso che attraverso queste scoperte dimostra concretamente il livello di inventiva, di sperimentazione e di approccio pionieristico alla soluzione delle problematiche che coinvolgono milioni di persone nel mondo". Già presso un'importante industria agroalimentare (dotata di alcuni degli impianti più grandi d'Italia, abituale fornitore di frumento destinato ai grandi marchi internazionali) sono state svolte le prime prove industriali di impasto finalizzato alla produzione del pane, prove brillantemente superate con nessuna eccezione sollevata né dal produttore né da chi ha confezionato il prodotto finale, consistente in diverse pagnotte di pane. "Dopo il deposito della domanda di brevetto – dichiara il prof. Aldo Di Luccia – e la sua consacrazione non solo sulla carta, siamo consapevoli che l'unico modo per metterlo, e quindi metterci, alla prova è la sua commercializzazione ma non prima di aver eseguito uno studio del prodotto Gluten Friendly su pazienti affetti da celiachia». «Stando agli standard internazionali – aggiunge la prof.ssa Carmen Lamacchia – che prevedono una quantità di glutine negli sfarinati per i celiaci non superiore a 100 ppm, noi saremmo in grado di produrre e commercializzare questa invenzione, che potrebbe portare moltissimi benefici ai celiaci di tutto il mondo. Stiamo lavorando a questa scoperta da molto tempo, vincendo coi fatti e con le prove scientifiche ogni tipo di ritrosia, di ragionevole dubbio e ogni cautela dettata dalle più o meno fallimentari esperienze precedenti alle nostre». «Siamo fiduciosi circa l'esito dello studio in vivo nei pazienti celiaci – spiega l'autrice materiale delle prove immunologiche, dott.ssa Carmen Gianfrani – considerando gli ottimi risultati ottenuti nelle sperimentazioni in vitro sulle cellule linfocitarie di mucosa intestinale di pazienti celiaci». Per quel che concerne comunque la commercializzazione, l'Università di Foggia ha già avviato diversi contatti con partner di elevato spessore e profilo internazionale, che si sono fatti avanti per l'acquisto del Brevetto UniFg Gluten Friendly; tuttavia nulla al momento è stato formalizzato per via della delicatezza dell'operazione e dell'elevato numero dei candidati al suo acquisto.

### Un nuovo metodo che trasforma le farine destinate alla preparazione di pasta e prodotti da forno



pochi secondi applicato sulla granella (seme) prima della molitura. La granella di frumento rappresenterebbe il cuore della soluzione al problema della celiachia in quanto, nel seme di frumento, il glutine non è ancora formato e le sue proteine sono depositate in piccole "cellette" che consentirebbero, in presenza di acqua ed elevate temperature, i cambiamenti necessari per produrre il

produzione industriale. "Potremmo essere di fronte a una scoperta scientifica di valore assoluto – dichiara il Rettore dell'Università di Foggia, prof. Maurizio Ricci – che abbiamo tenuto sotto traccia per diversi mesi, per evidenti ragioni di cautela, ma che dopo le prove e le sperimentazioni scientifiche dei vari protocolli abbiamo deciso di mostrare all'opinione pubblica.



Gluten free

IN GIRO PER L'ITALIA

# Pane di Genzano e Pane di Lariano, due eccellenze della produzione panaria laziale

Due prodotti tipici si contendono il mercato del centro Italia

Due prodotti tipici della panificazione laziale che hanno superato da tempo il ristretto mercato locale e ora si contendono il primato tra i consumatori dell'intero centro Italia. Il pane casereccio di Genzano, il primo pane a marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) in Europa, è prodotto con farina di grano tenero, acqua,

acqua e farina di panificazioni precedenti e fatto acidificare, non sopporta la conservazione sottovuoto e il contatto con la plastica e, ciò che più conta, grazie a questo lievito, si conserva fresco e fragrante per molti giorni. Si confeziona a forma di pagnotta con "baciatura ai fianchi" o di filoni rotondi e lunghi dal peso che varia da 0,5 a 2,5

quindi, ma anche l'assunzione di specifiche responsabilità. Proprio per questo, per vigilare sull'osservanza del disciplinare, è stato creato il Consorzio Volontario dei Produttori che ha come obiettivo principale quello di tutelare e promuovere il Pane Casereccio di Genzano, garantendo in questo modo anche la sopravvivenza dei forni a legna testimoni di un'antica tradizione che ha il profumo delle cose buone. Il Pane di Lariano si fregia del marchio collettivo geografico (MCG) ottenuto dall'impegno dei panificatori del territorio dell'Associazione "Pane di Lariano". Il Pane di Lariano MCG, riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio nella categoria "paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria", è tra le referenze più rappresentative dell'enogastronomia regionale. Si tratta di un prodotto ottenuto da miscela di semola di grano tenero semi integrale, con l'utilizzo di lievito naturale, doppia lievitazione e cotto in forni a legna alimentati per lo più con legno di castagno. La base produttiva è costituita da una quindicina di aziende, tutte presenti nel territorio amministrativo del Comune di Lariano che differiscono per dimensioni aziendali, livelli produttivi, mercati di riferimento, ma caratterizzate dal denominatore comune del-

l'impiego delle materie prime di estrema qualità e dal processo produttivo tradizionale. Il mercato di riferimento per l'80% copre il territorio regionale e in particolare modo Roma, mentre la restante parte trova sbocco in ambito extra regionale. Anche per il pane di Lariano l'ingrediente principale della ricetta è la semplicità e la genuinità, ingredienti sem-

danno di immagine oltre che economico per i soggetti interessati. Infatti, da un'accurata indagine è emersa la presenza sul mercato, anche extra-regionale, di pane che non presenta le caratteristiche del prodotto originale in quantitativi anche 10 volte superiori rispetto ai livelli produttivi del Comune di Lariano. Per questo e soprattutto per difendere e



lievito naturale e sale. Deve la sua bontà alla qualità degli ingredienti impiegati, in particolare ai cereali, all'acqua e, sostengono gli abitanti, all'aria della cittadina che lo produce da oltre trecento anni. L'impasto viene fatto lievitare per circa un'ora e successivamente il pane, trasformato in pagnotte e filoni, viene messo a riposare in casse di legno con teli di canapa e spolverato con cruschiello o tritello. A questo punto il pane viene posto in ambienti caldi dove subirà un'altra crescita e successivamente sarà cotto al forno alla temperatura di 300°-320° C. che conferirà al pane una crosta consistente di almeno 3 millimetri. Croccante fuori e molto leggero dentro, ha un sapore sapido e un profumo che richiama quello dei granai. La crosta, dal colore marrone scuro, è molto importante perché protegge la mollica e la conserva a lungo soffice e spugnosa. Ricco di fermenti vivi contenuti nel lievito naturale, ottenuto dall'impasto di

Kg. Non può essere messo in commercio con qualificazioni aggiuntive del tipo "extra", "fine", "superiore" o "selezionato". La concessione dell'I.G.P. da parte dell'Unione Europea al Pane Casereccio di Genzano ha comportato per i panificatori della zona l'osservanza del disciplinare di produzione molto restrittivo che va a garantire le caratteristiche delle pagnotte e dei filoni, lo spessore della crosta, il colore bianco avorio dell'interno, il profumo di cereale, il sapore sapido, l'umidità e il peso specifico. Un onore,



plici e naturali, una miscela di farina particolare, con la sola aggiunta di acqua, sale e lievito naturale, che da secoli si usano nel territorio, quando le famiglie lo preparavano cuocendolo nel proprio forno con i tipici "fascetti" di legno raccolti nel bosco che incornicia la piccola cittadina. La notorietà del prodotto sia a livello regionale che nazionale, ha determinato l'impiego a livello commerciale della denominazione "Pane di Lariano" per un prodotto generico, arrecando al prodotto "vero" un notevole

valorizzare il vero prodotto, la maggior parte dei panificatori di Lariano si è riunita in un'Associazione che tuteli il prodotto e allo stesso momento ne garantisca attraverso il logo l'autenticità al compratore. Il Marchio Collettivo Geografico vincola le aziende dell'Associazione che lo detiene ad un rigoroso disciplinare di produzione e ad un regolamento d'uso che lo assoggetta alla ricetta originale tradizionale del vero pane di Lariano, nonché a rigidi controlli nella produzione nel rispetto del marchio. Un prodotto che per la sorprendente adesione alla ricetta tradizionale centenaria e per il forte legame con il territorio è oggi in corsa per il prestigioso marchio di qualità e garanzia IGP. Attenzione quindi alle imitazioni, sebbene ci sia comunque da dire che i consumatori ultimamente si sono maggiormente istruiti nei confronti di questi pani tutelati che mantengono inalterate le tradizioni dei luoghi nei quali vengono prodotti.



# In visita al Museo della Pasta di Giarola

## Allestito il nuovo spazio dedicato alla regina della cucina italiana

Si arricchisce il circuito parmense dei Musei del Cibo, con un percorso dedicato a raccontare storia, la cultura e la gastronomia dell'alimento simbolo della cucina italiana: la pasta. Presso la Corte di Giarola vicino a Collecchio è stato allestito il nuovo Museo della Pasta inaugurato il 10 e 11 maggio scorsi. Ad ottobre 2013 erano iniziati i lavori di recupero funzionale del fienile nel lato ovest della Corte di Giarola, destinato ad ospitare il Museo, la cui progettazione è stata affidata dal Parco del Taro ad uno studio di architettura specializzato. Il ripristino è stato finanziato con i fondi del Piano Regionale di Sviluppo Rurale e l'esposizione ospita numerosi oggetti della collezione messa a disposizione dall'Archivio Storico Barilla. Come per gli altri Musei del cibo presenti in provincia, si tratta di un museo "di processo e racconto" che descrive le tecnologie di trasformazione del prodotto e la sua evoluzione nel tempo. La narrazione museale suddivide il percorso in quattro sezioni: il frumento, le farine, il pane e la pasta. L'idea di progetto è basata sulla "contestualizzazione" degli oggetti per inserirli nella filiera produttiva. Il contributo dell'uomo è evidenziato attraverso l'allestimento di quattro diorami, esplicativi di ogni sezione tematica, nei quali vengono ricreati tridimensionalmente gli ambienti di lavoro legati ai processi di trasformazione del grano in pasta. Ogni tema è inoltre approfondito attraverso tavole didascaliche, audiovisivi e bacheche espositive. La prima sezione, dedicata al grano, alle sue caratteristiche e alle modalità di coltivazione, presenta modelli, attrezzi agricoli antichi e documenti che testimoniano l'evoluzione delle tecniche agricole. La seconda sezione è dedicata alla macinazione, alle varie tipologie di mulino, con modelli e iconografia storica di grande interesse, la ricostruzione di un mulino a macine e un moderno mulino a cilindri. Una sintetica sezione è poi dedicata al pane e ai prodotti da forno. La preparazione casalinga della pasta fresca, a cui è dedicata la quarta sezione, viene raccontata attraverso piccoli attrezzi domestici, l'arte del matterello e

la straordinaria varietà della più ricca collezione italiana di "speronelle", o rotelle da pasta. E' proprio questa sezione che sollecita particolarmente la curiosità del visitatore. La speronella, quasi un oggetto di culto per gli appassionati della pasta fatta in casa, trova il suo posto d'onore tra gli oggetti messi in mostra. Il nome deriva dal termine di origine germanica che indica lo sperone, ideato per incitare i cavalli, costituito anticamente da un semicerchio dotato di una punta, nel medioevo si trasformò nell'attuale rotella dentata rotante intorno a un perno e per analogia si costruì un utensile simile per l'utilizzo in cucina. Già nei trattati antichi di arte culinaria viene citato e riprodotto in immagine lo strumento



diventato da allora insostituibile in cucina. Col passare del tempo si è arricchito di nuove forme e colori dalle più semplici versioni in legno a quelle preziose in avorio, ceramica, osso e argento, fino alle più recenti in bakelite, acciaio e dal dopoguerra in lega d'alluminio. Curiose anche le origini di un altro insostituibile strumento associato alla preparazione del piatto nazionale: lo scolapasta. Nato probabilmente per associazione con analoghi utensili per il filtraggio del vino come i setacci e i colatoi ne sono stati ritrovati alcuni esemplari negli scavi di Pompei realizzati

in bronzo, nel medioevo divennero di ferro mentre durante il Rinascimento fu utilizzato principalmente il rame, materiale in uso fino al secolo XIX. La prima testimonianza di uno strumento realizzato appositamente per scolare la pasta risale al 1363. Viene citato nella descrizione degli strumenti utilizzati dai cosiddetti lasagnari genovesi ed era denominato appunto "caza lasagnara", più simile però a un mestolo forato che all'attuale utensile. La prima rappresentazione di un vero e proprio scolapasta compare nell'opera di Bartolomeo Scappi (XV secolo), cuoco segreto di papa Pio V, dove viene raffigurato in rame con manici di ferro e chiamato "Foratoro". Continuando il viaggio nelle sezioni del museo, un vero pastificio industriale della prima metà dell'Ottocento consente al visitatore di comprendere le varie fasi di produzione della pasta secca, con macchinari originali, perfettamente restaurati. Un secondo nucleo di macchine antiche, mostra, le metodiche di produzione in un laboratorio artigianale emiliano del secolo scorso. Modelli e video, permettono poi al visitatore di conoscere le attuali, modernissime tecnologie impiegate nei pastifici industriali per garantire un prodotto di alta qualità costante nel tempo. Un ulteriore capitolo illustra, attraverso le "trafile", il modo di formatura di oltre cento differenti formati di pasta, vere "architetture per la bocca". Alla cultura della pasta è dedicata la sesta sezione, con approfondimenti sulla comunicazione: manifesti, locandine, affiches storiche realizzate da cartellonisti e grafici di fama, sulla gastronomia: storia dello scolapasta, dei ricettari e abbinamenti ideali tra formati e condimenti delle varie regioni d'Italia, sulla pasta nell'arte e nella cultura: dai dipinti ai francobolli. Uno sguardo sulla corretta alimentazione: nutrizione, stili di vita, sostenibilità ambientale chiude il ricco percorso espositivo che si completa con la visita al sottostante museo dedicato al pomodoro, alla sua storia, coltivazione e trasformazione, tipica del Parmense.

Info: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)

## In una teca il più antico campione di pasta industriale conosciuto

Presente nell'esposizione di Giarola, risale alla prima metà del 1800

La mattina del 30 gennaio 1838, il commesso della ditta Vincenzo Marinelli - appaltatore dei generi alimentari per il Carcere Ducale di San Francesco a Parma - consegnava, come tutti i giorni, la fornitura di pasta alla dispensa dell'Istituto Penitenziario di Parma. Quel giorno, però, l'economista e il direttore del carcere si rifiutarono di accettare la merce perché, a loro dire, la qualità della pasta che doveva essere servita ai carcerati non era corrispondente a

quella descritta negli accordi che regolavano l'appalto delle forniture.

Nello stesso giorno, il direttore Giulio Cesare Verdelli dava comunicazione dell'accaduto al Presidente del Consiglio di vigilanza inviandogli una nota alla quale allegava una «mostra della pasta» consegnata quel giorno dal fornitore da confrontare col campione presentato l'anno precedente al momento della stipula dell'appalto.

Erano le premesse per la nascita di un contenzioso,

che avrebbe prodotto la dovuta documentazione, tra cui i due campioni della pasta, uno del 1837 e l'altro del 1838, divisi in due cartocci di carta da droghiere con tanto di timbri in ceralacca. Durante i lavori di riordino e ricognizione del Fondo Presidenza - Dipartimento delle Finanze all'Archivio di Stato di Parma, aperta la busta 1295, ci si è trovati con i due cartocci contenenti quei famosi campioni di pasta vecchia di oltre 150 anni, leggermente ossidata

ma perfettamente conservata.

Il rinvenimento ha offerto lo spunto per analizzare, con l'autorizzazione del Ministero, alcuni frammenti degli spaghetti dei due campioni, grazie alla collaborazione del Dipartimento di Fisica dell'Università di Parma e dei laboratori di ricerca Barilla di Foggia. Le analisi di laboratorio hanno consentito ai tecnici dell'Università e della Barilla di confermare le impressioni del direttore del carcere,

Giulio Cesare Verdelli: gli spaghetti del 1838, contrariamente al campione dell'anno precedente, contenevano farina di grano tenero e non corrispondevano, quindi, ai requisiti richiesti.

Quello dell'Archivio di Stato di Parma risulta essere il più antico campione di spaghetti di produzione industriale a tutt'oggi noto e conservato, che viene esposto grazie all'autorizzazione del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo.

## RICETTE

## DANUBIO

## INGREDIENTI

- farina, 370 gr
- uova, 2
- patata, 1
- lievito di birra, 25 gr
- latte, mezzo bicchiere
- burro, 50 gr
- parmigiano, 50 gr
- zucchero, 1 cucchiaino
- sale,
- scamorza, 200 gr
- prosciutto cotto, 200 gr

## PROCEDIMENTO

E' questa una ricetta del pane rustico proveniente dalla Campania. Lessare la patata. Tagliare a tocchetti piccoli la scamorza e il prosciutto cotto. Mettere la farina in una ciotola e aggiungere la patata ridotta a purea. Aggiungere il burro ammorbidito, le uova, lo zucchero e il parmigiano grattugiato e un po' per volta il latte in cui è stato sciolto il lievito. Impastare, aggiungere il sale e amalgamare tutti gli ingredienti in modo che la pasta sia soda ed elastica. Fare lievitare la pasta per almeno due ore, poi sgonfiare la pasta e staccare tante palline di pasta. Inserire all'interno di ciascuna pallina di pasta un po' di formaggio e un po' di prosciutto e arrotolare in modo da creare tante palle e depositarle in una teglia bassa una vicina all'altra. Lasciare lievitare per mezz'ora e cuocere il danubio in forno caldo a 200° per 30 minuti.

FONTE: Nuvole di pane



## INGREDIENTI

- patate, 150 gr
- burro, 100 gr
- farina, 150 gr
- grana, 20 gr
- lievito di birra, 10 gr
- sesamo, 10 gr
- tuorlo, 1
- panna da cucina, 1 cucchiaino

## PROCEDIMENTO

Lessare la patata, sbucciarla ancora calda e passarla nello schiacciapatate. Disporre la purea di patate in una ciotola e una volta tiepida aggiungere la farina e il burro ammorbidito. Impastare tutto, aggiungere il grana salare e formare una pasta morbida e lasciare lievitare in luogo tiepido per almeno 1 ora. Riprendere la pasta di pane e stendere una sfoglia di mezzo centimetro e ritagliare delle strisciole lunghe 10 cm circa. Battere un tuorlo con un pizzico di sale e la panna. Disporre i bastoncini di patate, distanziati gli uni dagli altri, su una placca da forno e spennellare con il battuto d'uovo su ogni bastoncino di patate e poi spolverizzare con i semi di sesamo. Infornare i bastoncini di patate e sesamo a 200° per 15 minuti.

## BASTONCINI DI PATATE E SESAMO

FONTE: Nuvole di pane



## BOCCONCINI AL PARMIGIANO

## INGREDIENTI

- farina, 250 gr
- acqua, 100 ml
- parmigiano reggiano, 50 gr
- burro, 40 gr
- lievito di birra, 20 gr
- strutto, 12 gr (un cucchiaino)
- zucchero, 25 gr
- uovo, 1
- sale, q.b.
- latte, q.b.

## PROCEDIMENTO

Impastare la farina, l'acqua, il burro, lo strutto, il lievito di birra, lo zucchero fino a formare una pasta liscia ed omogenea e lasciare lievitare per 1 ora. Stendere la pasta e coprirla con il parmigiano grattugiato spargendolo bene su tutta la superficie pressandolo per farlo penetrare nella pasta e arrotolare e lavorare fino a quando il formaggio è completamente incorporato. Dividere la pasta a pezzetti, fare dei rotolini e tagliarli in piccoli pezzi. Spennellare i bocconcini con l'uovo sbattuto e disporli sulla placca del forno. Lasciare lievitare il pane per 30 minuti e mettere in forno a 180° per 12/15 minuti finché che saranno dorati.

FONTE: Nuvole di pane



## INGREDIENTI

- farina 00, 500 gr
- acqua, 300 ml
- lievito di birra, 25 gr
- curry, 1 cucchiaino
- olio evo
- sale

## PROCEDIMENTO

Una ricetta per un pane dal sapore esotico con profumi che ricordano terre lontane. Setacciare la farina e formare una fontana, al centro mettere il lievito sbriciolato e aggiungere l'acqua e il curry e amalgamare gli ingredienti, al termine aggiungere il sale e un cucchiaino d'olio. Lavorare energicamente fino a quando la pasta sarà liscia ed omogenea. Con la pasta di pane formare una palla, ungerla con l'olio e depositarla in una ciotola coperta con la pellicola e lasciare lievitare per almeno 1 ora. Sgonfiare la pasta e dividerla in 4 parti di uguale peso e formare dei filoncini che dovranno essere disposti sulla placca del forno praticando dei tagli trasversali sulla superficie. Lasciarli riposare in luogo tiepido per altri 30 minuti. Cuocere i filoncini al curry in forno già caldo a 200° per 20/25 minuti.

## FILONCINI AL CURRY

FONTE: Nuvole di pane

