

*Newsletter ottobre 2018*

Matera capitale della cultura 2019 si prepara all'evento affrontando anche il tema dell'alimentazione e del pane in particolare, questi diventeranno il filo narrativo di un viaggio fatto di dialogo a tutto tondo tra Matera, la Basilicata, l'Italia e l'Europa.

La grande tradizione del pane materano rivive a partire già da quest'anno un'esperienza che raccogliendo le storie sul pane, sui lieviti e le tecniche di lavorazione, daranno vita al pane europeo.

Il pane di Matera Igp è un prodotto realizzato con semola di grano duro locale, lievito madre naturale di origine vegetale, la cottura avviene esclusivamente a forno a legna, il prodotto si distingue per la conservabilità da una settimana a dieci giorni.

Il pane è qualcosa di più di un semplice impasto di farina e acqua, esso definisce l'uomo in quanto parte di una comunità, il pane è ingegno, rappresenta l'abilità dell'uomo di dominare la natura per trarne il proprio sostentamento, Matera, capitale della cultura 2019, rappresenta e rappresenterà tutto questo e molto altro.

E' nato Well Bred (cresciuto bene) il pane dal caratteristico colore viola dato da un particolare tipo di patate, ricco di antiossidanti e a prolungata conservabilità.

Il prodotto è frutto degli studi dei ricercatori di biochimica agraria dell'Università di Pisa.

I tre "super ingredienti" utilizzati per la sua produzione sono il lievito madre, le patate viola antiossidanti naturali e le pectine.

Le qualità apportate dal primo ingrediente sono ormai ben conosciute sia dagli operatori che dal grande pubblico, le patate viola oltre a conferire il particolare colore a questo tipo di pane lo rendono ricco di antiossidanti naturali, le pectine, sostanze naturali contenute nella buccia della frutta, essendo in grado di assorbire l'acqua, garantiscono una migliore struttura e una buona sofficità del prodotto finale.

L'insieme di queste considerazioni rendono well bred un prodotto nuovo che potrebbe diventare anche una risorsa economica per gli operatori della filiera nonché uno strumento di valorizzazione dei territori di produzione delle patate viola.

Il Portogallo dal 1° gennaio 2019 avvierà per legge la prima stretta europea sulla presenza di sodio nei prodotti della panificazione. Il giro di vite riguarderà tutti i tipi di pane prodotti o commercializzati in Portogallo indipendentemente dal paese in cui sono stati confezionati.

La decisione è stata presa per combattere le malattie cardiovascolari, il progetto di legge prevede che entro il 1° gennaio 2019, 100 grammi di pane non dovranno contenere più di 1,3 grammi di sale, per scendere a 1,2 grammi entro gennaio 2020, a 1,1 entro gennaio 2021 e 1 grammo di sale entro gennaio 2022.

Il Cioccolato di Modica conquista il marchio Igp, sarà il primo cioccolato a ottenere il riconoscimento comunitario.

A giugno il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali aveva presentato domanda di iscrizione del Cioccolato di Modica nel registro dei prodotti tutelati dal marchio di Indicazione Geografica Protetta.

Dopo questo primo passo, passati i tre mesi entro i quali gli stati membri avrebbero potuto presentare opposizione, il Cioccolato di Modica sarà catalogato nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche.

La produzione del Cioccolato di Modica risale al XVI secolo, esso si differenzia dagli altri tipi di cioccolato per la lavorazione a freddo, questa infatti consente ai cristalli di zucchero di sciogliersi solo in parte conferendo al Cioccolato di Modica un sapore e una consistenza unici.

Quello del panificatore è un mestiere antico che oggi, per sopravvivere ai semilavorati congelati in vendita nella grande distribuzione e al cambiamento delle abitudini di vita della popolazione ha necessariamente dovuto evolversi.

Le attività della panificazione in molte parti d'Italia stanno cambiando nella loro concezione divenendo sempre di più poliedriche e multidisciplinari.

In Valle d'Aosta si è arrivati alla figura del panificatore che diventa un "Bakery Chef", dove, il panificatore si trasforma anche in pasticciere, pizzaiolo, gastronomo sebbene il pane e i prodotti affini restino le linee guida di indirizzo sia del laboratorio che del punto vendita.

Infatti, il buon pane di qualità insieme all'alta professionalità dei panificatori restano, al di là delle singole trasformazioni, il connubio vincente delle aziende della panificazione anche in questa epoca di grandi trasformazioni.

Negli ultimi anni l'invasione di pane precotto e congelato proveniente dai paesi dell'Europa dell'Est e distribuito principalmente presso i punti vendita della grande distribuzione organizzata, ha creato un significativo danno ai panificatori principalmente del Veneto e Nord Est dell'Italia in generale.

Basti pensare che negli ultimi due anni l'importazione di pane precotto e congelato proveniente dall'Europa dell'Est è aumentata del 91% con un fatturato passato da quattro a otto milioni di euro l'anno.

Purtroppo questa è una tendenza che non sarà facile invertire fino a quando i consumatori non giungeranno alla consapevolezza che la qualità del pane dovrebbe rappresentare il primo e più importante criterio di selezione.

Il pane fresco prodotto dai panificatori professionisti è garanzia di materie prime di eccellenza, farine e lieviti selezionati, pasta madre curata direttamente dal produttore.

Tutto questo è una garanzia per la salute dei consumatori che i prodotti precotti e congelati importati non hanno.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*