

*Newsletter settembre 2018*

Riguardo alcune specialità gastronomiche tipiche riguardanti il mondo del pane, è interessante sapere che nell'anno 1966, grazie all'intuizione di Pasquale Dell'Erba, nasce il Pasqualino, panino tipico di Alberobello, famosa località pugliese in Provincia di Bari capitale dei trulli patrimonio dell'Unesco. La ricerca documentata e la tradizione locale, affermano che la ricetta originale del Pasqualino è : un panino rosetta farcito con tonno, capperi, salame a fetta larga e formaggio dolce a pasta filata. Incredibile a dirsi, ma sebbene possano sembrare a prima vista ingredienti di difficile sintesi, il connubio dei sapori è straordinario.

Una ricerca della Chalmers University of Technology svedese e della Danish Cancer Society Research Center, suggerisce l'utilità del consumo di cereali integrali al fine di prevenire l'insorgenza del diabete di tipo 2. Poco importa che si tratti di frumento, segale, avena o altro, l'importante è che vi siano tutte e tre le principali componenti del chicco : l'endosperma, il germe e la crusca. Da questo studio quindi emerge che i cereali integrali rappresentano una delle strategie dietetiche più efficaci per ridurre il rischio di diabete di tipo 2. Chi cerca di evitare del tutto il consumo di cereali nel tentativo di seguire una dieta a basso contenuto di carboidrati sappia che si perde tutti gli effetti benefici sulla salute dei cereali.

In provincia di Bolzano, sull'altopiano del Renon, a pochi chilometri dal capoluogo, è stata messa a punto una sauna del pane. Essa è stata allestita in una stanza con poltrone all'interno di un albergo per sedersi accanto al forno. Le persone, in questo luogo, possono rilassarsi a una temperatura di quaranta gradi respirando gli enzimi rimasti nell'aria dopo la cottura del pane, solitamente nero integrale con segale, semi di finocchio, coriandolo e cumino. Secondo gli storici, tale pratica risalirebbe al medioevo ed era finalizzata a curare i reumatismi e ad attivare il metabolismo corporeo.

27 - 30 settembre Senigallia (AN), diciottesima edizione di Pane Nostrum, la festa del pane organizzata da Confcommercio Marche Centrali insieme ad Assipan Marche Centrali con la stretta collaborazione del Comune di Senigallia che vede protagonisti grandi maestri panificatori. All'interno della manifestazione si svolgono laboratori di panificazione, show cooking insieme a convegni sui tanti temi di attualità relativi al mondo del pane. Pane Nostrum punta a inserirsi gradualmente tra i grandi eventi dedicati alla panificazione nazionale al fine di mantenere viva la storia di questo alimento fondamentale per la vita e lo sviluppo della civiltà umana.

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha aperto sei istruttorie nei confronti delle principali catene nazionali della grande distribuzione organizzata : Coop, Carrefour, Auchan, Eurospin, Esselunga e Conad, al fine di verificare una presunta pratica sleale a danno delle imprese della panificazione. I procedimenti sono volti ad accertare eventuali violazioni dell'articolo 62 del decreto n. 1/2012 che regola le relazioni commerciali nella filiera agroalimentare.

Il Senatore Mino Taricco insieme ad altri colleghi, ha presentato il disegno di legge 169/2018 che ripropone il testo di un precedente provvedimento sulla produzione e vendita del pane già approvato dalla Camera dei Deputati nella legislatura appena trascorsa.

Il testo, attualmente assegnato alla X Commissione permanente del Senato, si prefigge il fine di garantire il diritto all'informazione dei consumatori, tutelare i panificatori e valorizzare il pane fresco.

Tra i tanti temi il disegno di legge pone l'accento sul patrimonio e sulle specificità dei pani d'Italia che contano circa 200 tipicità, si sofferma inoltre nel dettaglio sulle definizioni di lievito, agenti lievitanti e pasta madre.

Insomma esso, vorrebbe essere con tutti i propri limiti, un riconoscimento al ruolo che il pane e la panificazione giocano all'interno dell'economia nazionale e della storia del nostro Paese.

A Pompu, un piccolo paese dell'entroterra della Provincia di Oristano in Sardegna, è nata la "Casa del Pane", un museo interattivo dove il racconto di questa antica arte si snoda tra tradizione e tecnologia. Lungo il percorso espositivo ci si imbatte in video e pannelli che illustrano la storia del pane dai primi anni del 1900 ad oggi.

Il viaggio si snoda attraverso il processo di produzione, la macinatura, la setacciatura, la panificazione, la conservazione per arrivare alle ultime innovazioni e alle molteplici varietà dei nuovi prodotti legati all'emergere di gusti inediti e alle nuove esigenze alimentari.

La realizzazione del museo "Casa del Pane" ha l'ambizione di far accrescere la consapevolezza sull'importanza della storia dell'arte panaria e delle tecniche di panificazione e di conseguenza quella di favorire e promuovere anche una nuova imprenditorialità.

Secondo le ultime rilevazioni, in Italia nel corso del 2018 si è assistito al crollo del numero di persone che adottano per se stesse una dieta esclusivamente vegana.

Coloro che hanno scelto uno stile di alimentazione vegano rappresentano attualmente lo 0,9% del totale della popolazione rispetto al 3% dell'anno scorso.

E' probabile che alla base di questo cambiamento vi siano una maggiore informazione scientifica e forse anche il venir meno di quella che in taluni casi può essere sembrata una moda.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*