

Newsletter settembre 2019

Il pane di segale sta diventando sempre più popolare sulle tavole degli italiani. Sebbene la segale sia sempre stata considerata un cereale minore, essa ha un grande valore nutrizionale ed è molto diffusa nel nord Europa.

Occorre sottolineare che il pane di segale di calorie ne apporta 239 per 100 grammi di prodotto, meno del pane tradizionale. Vanta inoltre anche altre qualità importanti, infatti, esso è ricco di carboidrati del tipo migliore perché a lento rilascio, contribuendo quindi a mantenere i livelli di zucchero nel sangue molto più stabili.

Esso fornisce un interessante contributo di fibra e pochi grassi, tenuto conto che 100 grammi di pane di segale forniscono quasi 6 grammi di fibre e solo 3,3 grammi di grassi.

Infine tra i benefici apportati dal pane di segale, vi è l'alto contenuto di minerali, oligoelementi e vitamine in particolare del gruppo B, aiuta a migliorare il transito intestinale, migliora la circolazione sanguigna ed è consigliato in caso di ipertensione e malattie cardiovascolari.

Mandorle, zucchero e albume, tre ingredienti e prende vita una delle preparazioni alimentari simbolo della Sicilia, il marzapane, una pasta solida e profumatissima che troviamo in molte vetrine delle pasticcerie.

L'importanza del marzapane si esprime nell'utilizzo quasi sacro che se ne fa durante le principali feste religiose, esso viene modellato e colorato in forme antropomorfe o che richiamano la natura o gli animali, basti pensare all'agnello pasquale.

Altro significativo utilizzo del marzapane è quello della frutta Martorana, nata a Palermo, essa ha la funzione di adornare ogni festa che si rispetti.

Il marzapane della frutta Martorana è aromatizzato con essenze di vaniglia, limone e cannella ed è ancora oggi dipinto a mano.

Nelle preparazioni più classiche il marzapane viene chiamato Pasta Reale intesa come pasta degna della tavola di un re.

A tale proposito vale citare l'utilizzo che se ne fa per la realizzazione della cassata siciliana, dove a contenere il cuore di ricotta aromatizzata e la base di profumato pan di Spagna, viene utilizzata la Pasta Reale colorata di verde e decorata con spirali e volute.

Da ultimo, come non ricordare le paste di mandorla, morbidi bon bon di marzapane che cambiano forma e aromatizzazione in base alle zone di provenienza della Sicilia.

Da quando il pane italiano e francese hanno iniziato a diffondersi in Giappone, la panificazione, nel Paese del Sol Levante, è diventata un'arte sempre più diffusa e raffinata.

Introdotta per la prima volta nel 1543 dai portoghesi, è solo nel 1800 che il pane si diffonde in Giappone, sebbene sia solo dopo la fine della seconda guerra mondiale che esso diviene un alimento di diffusione comune, favorito in questo, dall'invio di grandi quantità di grano americano come parte del programma di aiuto alla popolazione civile colpita dalla guerra.

I panificatori giapponesi iniziarono a produrre pani principalmente dolci come l'Anpan, panini dolci con lievito a base di riso fermentato e farciti con pasta di fagioli, sesamo e castagne; il Kare Pan, un pane fritto ripieno di curry, e il Melon Pan un impasto molto soffice lievemente dolce ricoperto da un sottile strato di pasta biscotto.

Dal 27 al 29 settembre si è svolta a Senigallia nella nuova location del Foro Annonario, la XIX edizione di Pane Nostrum.

La manifestazione promossa da Confcommercio Marche Centrali e Cia con la collaborazione del Comune, ha ospitato grandi maestri panificatori, pasticceri e pizzaioli. Essa è stata molto di più di una festa in piazza, ma un vero e proprio salone nazionale dei lievitati che ha permesso di incontrare tanti professionisti legati al mondo del pane, della pizza e della pasticceria, con la realizzazione di master class didattiche, incontri, dimostrazioni e degustazioni. Nel corso di Pane Nostrum sono stati approfonditi importanti temi di attualità legati alla panificazione, quindi, appuntamento alla prossima edizione.

La scuola primaria Stella Cilento di Policastro rilancia la merenda pane e olio con prodotti di provenienza locale. L'idea che poteva sembrare un po' superata in questi tempi di merendine pare sia piaciuta ai ragazzi e ai genitori. Il progetto messo in campo, oltretutto, è stato anche recepito oltre i confini della Campania, e un'altra scuola, questa volta di Bagno a Ripoli, ha eliminato l'erogatore di merendine. Ci vorrà ancora tempo prima che la rivoluzione del pane e olio a scuola si diffonda, ma sicuramente, il processo di sensibilizzazione è iniziato.

La pizza è un ottimo alimento ma il suo packaging può essere sostenibile ? Per essere amica dell'ambiente, la scatola della pizza deve garantire contemporaneamente la sicurezza degli alimenti e la possibilità di un corretto riciclo. In Italia, la normativa che disciplina la materia, basata sul decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modifiche, prevede tre tipologie di cartoni : in pura cellulosa, in semichimica e in cartone riciclato. Solo il primo realizzato in pura cellulosa ci garantisce di non ingerire sostanze potenzialmente tossiche e permette di dare alla natura un prodotto completamente riciclabile. Per quanto riguarda la carta oleata che di solito viene usata per servire la pizza al taglio, essa si ottiene da pasta di cellulosa che viene impregnata con una sostanza oleosa che la rende impermeabile e sterile. L'ultima frontiera nel packaging alimentare viene dalle fibre naturali rinnovabili e in particolare dagli USA dove alcune pizzerie utilizzano scatole realizzate in fibra di canna da zucchero, il risultato è un materiale idoneo agli alimenti, perfettamente compostabile e biodegradabile.

Nel 2018 le aziende del settore panario e della pasticceria hanno impiegato oltre 727 mila tonnellate di lievito per le più svariate preparazioni. I panificatori, nello specifico, hanno utilizzato 35.136 tonnellate di lievito di cui l'89,6 % lievito fresco, che resta il preferito da chi produce il pane artigianale, marginale invece l'utilizzo del lievito secco con lo 0,4% del mercato, mentre crescono le paste acide. Tuttavia, il comparto, da tempo evidenzia come vi sia una grande confusione riguardo le caratteristiche del lievito da parte dei consumatori. Le stesse aziende hanno difficoltà a far conoscere in modo efficace i pregi del lievito, che, oltre a rappresentare un piccolo tesoro nutrizionale, è fondamentale per attivare corretti e naturali processi per la produzione dei prodotti dell'arte bianca nel suo complesso. A tale proposito è stato realizzato il portale welovelievito.it (We love lievito) con l'obiettivo di far conoscere questo ingrediente essenziale per la nostra cultura alimentare.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati