

PANE NERO? COLDIRETTI CONSIGLIA QUELLO TRADIZIONALE, VANTO DEL MADE IN ITALY

Posted on 05/01/2016 by Redazione Eolopress

Category: [Mercato](#)



In attesa dei chiarimenti sulla sicurezza alimentare alla luce anche dell'ultimo maxi sequestro in Puglia di pane nero al carbone vegetale (oggi molto in voga per le sue presunte qualità digestive) preparato con additivi chimici, il consiglio della Coldiretti e' quello di scegliere fra le centinaia di pani tradizionali naturali presenti lungo tutto lo stivale tra i quali ben 5 sono stati addirittura riconosciuti dall'Unione Europea.

"La Coppia ferrarese, la pagnotta del Dittaino, il pane casareccio di Genzano, il pane di Altamura e il pane di Matera sono i prodotti registrati e tutelati a livello comunitario che hanno permesso all'Italia di conquistare il primato Europeo ma - sottolinea la Coldiretti - sono centinaia le specialita' tradizionali censite dalle diverse regioni". Si va dal "Pane cafone" della **Campania**, cosi' chiamato perche' con questo termine erano chiamati i contadini al tempo dei Borboni, al "Pan rustegh" della Lombardia che giustifica il vecchio detto "pane di villano, rustico ma sano", dal "Pan ner" della Val D'Aosta ottenuto da un impasto di segale e frumento, alla "Lingua di Suocera" piemontese nel cui nome e' sin troppo evidente il riferimento, per la verita' un po' cattivello, alla lunghezza della lingua delle suocere.

Tra le novita' piu' richieste del mercato c'e' peraltro l'acquisto del pane realizzato con varietta' di grano locali spesso di varietta' salvate dall'estinzione direttamente dai produttori agricoli e venduto nelle aziende o nei mercati di campagna amica. Il consumo di pane degli italiani e' sceso al minimo storico nel 2015 a circa 90 grammi, pari a meno di due fettine di pane al giorno (o due rosette piccole) a persona mentre nel 1861, anno dell'Unita' d'Italia, si mangiavano ben 1,1 chili di pane a persona al giorno. *"Da allora si e' verificato un profondo cambiamento degli equilibri nutrizionali della dieta con un progressivo contenimento dei consumi di pane che nei tempi recenti sono scesi - sottolinea la Coldiretti - nel 1980 intorno agli 230 grammi a testa al giorno, nel 1990 a 197 grammi, nel 2000 a 180 grammi, nel 2010 a 120 grammi e nel 2012 a 106 grammi. Ad essere preferito - conclude la Coldiretti - e' il pane artigianale che rappresenta l'88 per cento del mercato con un consumo in costante calo mentre, a differenza, cresce negli ultimi anni la domanda dei prodotti i sostitutivi del pane come crackers, grissini e pani speciali".*