

mai perdere tempo per impreziosire il vino con lunghe soste nelle botti di rovere, quando i trucioli di quercia possono essere mescolati con il vino stesso, ottenendo (??) lo stesso risultato? Detto fatto ecco il vino australiano ai... trucioli di quercia. Tale pratica è vietata nella Unione europea, che si è rivolta al WTO (World Trade Organization) affinché intervenga contro le esportazioni del vino australiano "truciolato". Non saremo certo noi a opporci alla globalizzazione del vino, vorremmo solo che tale trattamento fosse evidenziato in etichetta, così come vorremmo che le fascette delle bottiglie europee indicassero qualcosa in più' oltre la gradazione alcolica.

Roma, 11 aprile 2003

FESTA DEL PANE. QUALE PANE?

Domani si svolgerà la Festa del pane: un'occasione per fare il punto della situazione. Un tempo si diceva "buono come il pane", per indicare un alimento nutriente, profumato e gustoso. Oggi spesso i consumatori masticano qualcosa che assomiglia ad un prodotto gommoso e privo di sapore -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. C'è pane e pane, ovviamente, e questo dipende dalla qualità del prodotto base, cioè dalla farina, dall'acqua e dal lievito, nonché dalla macinazione, lievitazione e cottura. Una farina con scarso glutine è di minore qualità, il lievito può essere chimico e può lasciare un sapore sgradevole al pane, l'acqua di pianura può contenere residui chimici che interferiscono con il gusto, il macinato dovrebbe essere lasciato maturare per un mese ma viene trattato con "maturanti" chimici che ne diminuiscono la qualità, la lievitazione forzata dà luogo a odori sgradevoli, una cattiva cottura dà un pane di color chiaro decisamente meno saporito di uno scuro. Insomma tutti questi elementi contribuiscono o meno alla qualità del nostro "pane quotidiano"

(160 grammi a persona), che spesso si scontra con il mondo degli affari: 150 forni industriali e 27.955 forni artigianali producono ogni anno 3.200.000 tonnellate di pane, per un valore di 5.681 miliardi di euro. Un bell'affare! Il consumatore dovrebbe indirizzare il mercato verso la produzione di un prodotto di qualità ma spesso la fretta e l'ignoranza vincono. Non possiamo che dolercene.

Roma, 20 maggio 2003

PANE. CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Oggi è la festa del pane e non possiamo che felicitarci con i promotori di quest'iniziativa, se serve a far luce sulla qualità del pane che mangiamo. Già, che pane mangiamo? Il pane comune è prodotto con farina, lievito, acqua e sale ma è ormai in sostanza scomparso dalla nostra tavola, sostituito dal pane speciale -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. Basta aggiungere un ingrediente per far diventare speciale il pane comune, con relativo aumento del prezzo. Si può, infatti, aggiungere strutto, burro, olio d'oliva, uva, fichi, origano, cumino, sesamo, olive, latte,

glutine, saccarosio e malto. La farina può essere di grano tenero o duro (cioè semola, quella usata per la pasta). Ovviamente la qualità dipende dai componenti, ad iniziare dalla farina. La lievitazione può essere accelerata o naturale ed anche questo influisce sulla qualità. Si possono avere pani parzialmente cotti, pani surgelati e pani a lunga conservazione. Questi ultimi, per esempio il pane in cassetta, possono essere addizionati con grassi per mantenere la morbidezza, con conservanti (E282 propionato di calcio), antiossidanti (E300, acido ascorbico), emulsionanti (E472 esteri acetil tartarici), ecc. L'elenco degli ingredienti e degli additivi deve essere riportato in etichetta o, nel caso del pane venduto sfuso, deve essere affisso un cartello nei negozi di vendita. Il nostro consiglio è di evitare di acquistare il pane a lunga conservazione: non si capisce perché dovremmo ingurgitare anche gli additivi in un prodotto che può essere acquistato fresco e ogni giorno. Se non si vuole introdurre un'ulteriore quantità di calorie è da preferire il pane comune. Quanto al gusto ognuno fa per sé, ma se s'individua una buona panetteria è bene premiare la qualità: le nostre scelte determinano il mercato.

Roma, 21 maggio 2003

IL PANE QUOTIDIANO DOPO 2003 ANNI DI STORIA ...

PADRE NOSTRO CHE SEI NEI CIELI
DACCI OGGI IL NOSTRO PANE ALLE OLIVE QUOTIDIANO...
MA VA BENE ANCHE ALLE NOCI O AL SESAMO...
POSSIBILMENTE SALATO...
AH, E RICORDATI, SENZA GLUTINE...
COTTO A LEGNA...



Vignetta di Joshua Held