ITALMOPA

16 OTTOBRE : GIORNATA MONDIALE DEL PANE: SIMBOLO CULTURALE E RELIGIOSO, ALLEATO DELLA SALUTE, AMICO DELL'AMBIENTE. MA I CONSUMI, IN ITALIA, SONO IN COSTANTE CALO

L'alimentazione è un mondo in cui si intrecciano natura e cultura. E, Il pane, nella storia delle maggiori civiltà, ed in particolare quelle che si sono sviluppate intorno al Mediterraneo, ha sempre costituito il cibo per antonomasia. Il pane fu cosi uno dei primi alimenti a comparire sulle tavole degli uomini: testi antichi e resti archeologici hanno confermato che era un alimento comune presso gli Egizi, i Greci e **faceva parte degli usi alimentari dei Romani**. Cosi, nella Roma antica, il pane si divideva essenzialmente in tre qualità principali: il pan nero di farina stacciata rada che veniva consumato principalmente dai poveri, il pane bianco (panis secondarius) che era migliore del precedente più bianco ma non finissimo e il pane bianco di lusso (panis candidus, mundus) fatto con farina finissima che veniva consumato principalmente dai ricchi.

E proprio i romani – di ieri e di oggi – possono essere considerati, forse, **i più grandi appassionati di pane del nostro Paese**. Basti pensare che Il primo negozio di pane aperto a Roma è datato 15 avanti Cristo e ancora oggi, nei pressi di Porta Maggiore, è possibile trovare un **curioso monumento che venne eretto alla gloria dei fornai:** una specie di torre formata da tre grandi vasi in cui si lasciava il pane a lievitare, il tutto sormontato da un affresco che rappresenta le varie operazioni che subisce il chicco di grano fino a che diventa pane.

Ma il pane non è solo un alimento. Esso è il simbolo, per eccellenza, della religione cristiana nella quale il pane assume centralità legata alla metafora del corpo di Cristo: «Questo è il mio corpo» e con l'identificazione ostia-corpo di Cristo si compie un processo di sublimazione del pane che da alimento diventa anche **mezzo di comunicazione e di socialità**. Dal pane derivano parole come "compagno" dal latino "cum panis" per indicare la reciprocità che lega coloro che condividono il nutrimento.

Ecco perché, il 16 ottobre di ogni anno, dal 2006, si rende omaggio – in concomitanza con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione - al pane, il Re della tavola, con la **Giornata Mondiale del Pane** giunta quest'anno alla sua 11.ma edizione.

Il pane è alla base della piramide nutrizionale ma anche della piramide ambientale visto il ridottissimo impatto del processo di produzione sull'ambiente.
Tuttavia, la sua presenza **nella nostra dieta quotidiana sta diminuendo.** *"Gli impieghi di farina di frumento tenero per la produzione di "pane" e "sostituti del pane" – quali cracker, salatini, friselle, grissini, pan carré, pani croccanti, schiacciatine e taralli - hanno registrato, nel 2015, una diminuzione dell'1,6% rispetto al 2014* – **commenta Ivano Vacondio, Presidente di Italmopa Associazione Industriali Mugnai d'Italia** - *La riduzione ha riguardato essenzialmente il prodotto "pane" il cui consumo è risultato n riduzione del 40% circa negli ultimi 25 anni. Riduzione che appare riconducibile ad un cambiamento delle abitudini alimentari incoraggiato anche da un'informazione non sempre corretta che tende a demonizzare, senza alcuna base scientifica, l'energia pulita fornita dai carboidrati o da alcune tipologie di carboidrati".*

Il consumo nazionale di pane si attesta ormai in **meno di 43 kg pro capite**, un livello largamente inferiore a quello constatato negli altri principali paesi comunitari (95 kg per la Romania, 81 kg per la Germania, 52 kg per la Polonia, 48 kg per la Spagna e il Regno Unito, 47 kg per la Francia ….).

ITALMOPA
Associazione Industriali Mugnai d'Italia
00198 Roma - Via Lovanio, 6
Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054
www.italmopa.com italmopa@italmopa.com
Codice Fiscale 80045090588

"Il *pane è un alimento fondamentalmente costituito da* ***carboidrati complessi, fibra e proteine*** - spiega **il nutrizionista Pietro Antonio Migliaccio** - *si tratta di carboidrati ad alto contenuto glicemico, quindi diversi dai carboidrati della pasta. Nella piramide alimentare e nel tradizionale modello alimentare mediterraneo, i cereali sono la fonte principale di energia dell'alimentazione e dovrebbero occupare il 60% dell'introito giornaliero. Questa fonte di energia l'abbiamo grazie all'amido di cui i cereali sono ricchi e che troviamo nel pane, nella pasta, nel riso, nei biscotti, e nelle* patate. ***Il pane dovrebbe essere consumato tutti i giorni, almeno due volte al giorno ma attualmente il consumo di pane è del 12% sul totale degli alimenti****. Le abitudini alimentari sono cambiate molto negli ultimi decenni e al giorno d'oggi si consumano cibi ricchi di grassi, molta carne e salumi, a discapito di pane, pasta, frutta e verdura. Un comportamento senza dubbio non equilibrato. E poi come si fa a* ***rinunciare alla scarpetta,*** *cosa che dà un valore aggiunto al condimento rimasto in fondo al piatto, sia del primo sia del secondo piatto? Ovviamente le calorie introdotte aumentano, ma, vi assicuro, ne vale la pena!"*

CONSUMI E CURIOSITA' SUL PANE: NE ESISTONO Più DI 400 FORMATI, MA VINCONO ANCORA QUELLI CLASSICI

Il consumo in Italia varia da regione a regione, il pane fresco rappresenta ben il 95% dei volumi e si mangia soprattutto a pranzo e cena.

Ma chi sono i maggiori consumatori di pane in Italia ? Secondo uno studio della GIRA, società europea di ricerche di mercato, i maggiori consumatori sarebbero **gli abitanti del Sud Italia**. Qui si prediligono **pani di grano duro e di grandi formati (da 350-500 Kg**), mentre al **Nord si consumano soprattutto panini di piccole dimensioni**. La Gira ha rilevato una differenza anche nel consumo del pane **in pianura o in montagna**: nella prima lo si preferisce morbido e di piccolo formato, mentre in vetta si acquista pane di grandi dimensioni con crosta dura.

L'Italia può contare su **6 tipi di pane riconosciuti dall'Unione Europea**: Coppia ferrarese (I.G.P.), Pagnotta del Dittaino (D.O.P.), Pane casareccio di Genzano (I.G.P.), Pane di Altamura (D.O.P.), Pane di Matera (I.G.P.) e Pane Toscano (D.O.P.). Si parla di **più di 400 diversi tipi di tutta Italia** : Il pane è per definizione un alimento povero e bastano pochi ingredienti: farina, acqua e lievito. Ma basta aggiungere un ingrediente, variare la forma, lavorare per più o meno tempo l'impasto e i risultati possono essere molteplici e sorprendenti. Tuttavia, nonostante un aumento di richiesta di pani regionali o speciali, il **pane bianco, prodotto con farina di frumento tenero, rimane il tipo più consumato e i suoi formati classici i più scelti**.

Le varietà di pane presenti nelle varie regioni italiane sono molto numerose, sono espressione di culture e tradizioni spesso centenarie e testimoniano l'eccellenza e la ricchezza del nostro patrimonio culinario anche nel settore della panificazione.

"Sbagliamo a credere che la nobiltà del pane risieda nel fatto che basta a sé stesso e al contempo accompagna qualsiasi pietanza. Se il pane "basta a sé stesso" è perché è molteplice, non nel senso delle sue tante tipologie, ma per la sua essenza stessa giacché il pane è ricco, è vario, il pane è un microcosmo."
Muriel Barbery*, Estasi culinarie, 2000*

ITALMOPA
Associazione Industriali Mugnai d'Italia
00198 Roma - Via Lovanio, 6
Telefono 06 6785409 r.a. – Fax 06 6783054
www.italmopa.com italmopa@italmopa.com
Codice Fiscale 80045090588

ITALMOPA

Per informazioni

Ufficio Stampa:
Angela La Terra
+39 347 0553433
angela_laterra@yahoo.com