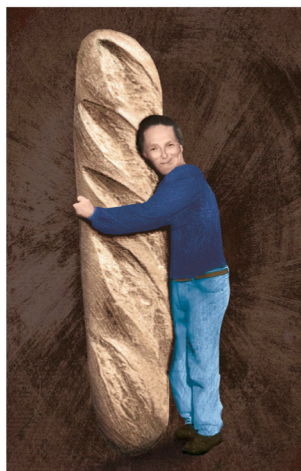


## Dobbiamo rinunciare al pane confezionato?

LUCY SIEGLE, THE OBSERVER, GRAN BRETAGNA. ILLUSTRAZIONE DI ALE & ALE

**D**a qualche settimana in Gran Bretagna il pane è al centro di molte proteste. Una reazione inevitabile quando si aumenta il prezzo della comune pagnotta di 25-30 centesimi al chilo senza spiegare ai consumatori le numerose ragioni del rincaro. Innanzitutto la diffusione dei biocarburanti: la coltivazione delle piante da cui sono ricavati occupa terreni altrimenti destinati alla coltivazione di cereali (tra cui il grano). C'è poi la costante diminuzione in tutto il mondo dei terreni coltivati a grano e a orzo. Alla scarsità di scorte mondiali si sommano le condizioni sempre più critiche dell'agricoltura in paesi con un'elevata produzione cerealicola, come il Canada e l'Australia, colpiti dalle pessime condizioni meteorologiche. Altro problema: il rapido aumento della popolazione mondiale (che nel 2010, stando alle previsioni, raggiungerà quota 7 miliardi), un fattore destinato a scatenare una lotta per l'accaparramento di beni primari come il grano.

Per correre ai ripari e salvaguardare l'ambiente, come prima cosa, dovremmo rinunciare alle soffici pagnotte industriali e al pancarrè confezionato che troviamo al supermercato. Sono prodotti con il sistema di panificazione Chorleywood, ideato negli anni sessanta e attualmente adottato



### Il pane in busta è poco digeribile e privo delle sostanze nutrienti essenziali

per produrre gran parte del nostro "pane quotidiano".

Questo processo produttivo comporta un elevato consumo di energia e favorisce la coltivazione di grano tenero, che è più debole e di qualità inferiore. L'impiego di questo tipo di frumento spinge i panificatori ad aggiungere all'impasto grandi quantità di additivi vari - tra cui lieviti, emulsionanti, conservanti e miglioratori. Sono tutti agenti di condizionamento dell'impasto, coadiuvanti della lavorazione, agenti ossidanti, enzimi sintetici (che imitano i processi naturali) ed emulsionanti, aggiunti per garantire la stabilità dell'impasto,

migliorare la "struttura" della mollica e quindi mantenere la morbidezza del pane e rallentarne l'alterazione.

Il risultato? Una pagnotta pronta in 15 minuti e, a detta dei critici, poco digeribile per gran parte della popolazione. Inoltre è priva degli elementi nutrienti essenziali, quelli che fanno del pane il principe degli alimenti. Un metodo che è anni luce lontano da quelli usati nei laboratori artigianali e dai tradizionali panettieri, fondati sull'impiego di pochi ingredienti semplici e naturali, una delicata lavorazione a mano dell'impasto e un fattore determinante: il tempo.

Purtroppo, però, i fornai vecchia maniera in alcuni paesi europei sono decisamente pochi: mentre in Francia i panettieri artigianali sono oltre 30mila, in Gran Bretagna sono meno di tremila. Il pane artigianale, rispetto a quello industriale, è comunque più caro: una ragione in più per rispolverare la vecchia arte della panificazione domestica. Esistono in commercio elettrodomestici per fare il pane in casa. Certo, consumano elettricità, e quindi energia, ma si tratta di appena 400-800 watt per il ciclo di cottura, la lavorazione dell'impasto e la lievitazione. In cambio, offrono la possibilità di controllare e scegliere gli ingredienti con cui cucinare il vostro pane. ■ *gb*

### DOMANDE E RISPOSTE

MARCO MOROSINI

Si devono vietare i grossi fuoristrada?

In alcuni paesi ci sono iniziative per limitare o vietare l'uso dei grossi fuoristrada. In Svizzera, per esempio, i "Giovani Verdi" stanno raccogliendo le centomila firme necessarie per indire il referendum che permetterebbe di modificare la costituzione vietando le nuove auto troppo pericolose e inquinanti (menschenfreundlicher.ch). Le norme richieste vieterebbero ai nuovi veicoli di superare certi limiti (emissione di 250 g/km di CO2 e 2,5 mg/km di polveri fini, 2.200 kg di peso) e di avere una superficie d'impatto frontale troppo pericolosa per pedoni, ciclisti e occupanti d'altri veicoli. Limiti superati da circa la metà dei grossi fuoristrada in circolazione, a cui verrebbe imposto un limite di velocità di 100 km/h. Unica eccezione: i fuoristrada per agricoltori, silvicoltori e cacciatori. In Svizzera il 45 per cento degli intervistati in un sondaggio è favorevole a vietare i grossi fuoristrada.

MARCO MOROSINI È ANALISTA SOCIO-AMBIENTALE. HA INSEGNATO AL POLITECNICO FEDERALE DI ZURIGO E IN ALCUNE UNIVERSITÀ ITALIANE

### FA' LA COSA GIUSTA PRIMA DI STAMPARE PENSACI DUE VOLTE

Ogni giorno negli uffici si consumano 50 fogli di carta a testa. In coda alle tue email scrivi: "Pensaci due volte prima di stampare questa email". [www.foe.co.uk](http://www.foe.co.uk)



**I consigli di Leo Hickman.** Se avete un giardino o anche un piccolo balcone, provate a coltivare qualche ortaggio o delle piante aromatiche. Avrete a disposizione verdura fresca migliorando l'ambiente.