

L'INIZIATIVA SOTTO LA LOGGIA DEL MUNICIPIO

Va a ruba il pane con bassa quantità di sale

Alle degustazioni di ieri ne sono stati distribuiti 250 chili. Soddisfatti i panificatori

Meno iodio e più salute a ruba: assalto, ieri a Pordenone, a 250 chili di pane mezzosale, sotto la loggia del municipio. Folla alla prova assaggio sedotta dal pane fresco e artigianale che scala il 50 per cento di sodio, sfornato dai panificatori della Fippa con l'Ascom.

Otto ore di degustazione con la regia di 15 fornai-artigiani nella "location" storica comunale. «Il gusto del pane con meno sodio, realizzato nel programma del ministero della Sanità "Guadagnare salute", non è diverso da quello Comune, ma fa bene - hanno detto i panificatori indaffarati a presentare i capolavori della fragranza con Flavia Piccinin - Lo offriamo all'assaggio al capolinea della settimana di eventi "Madre terra", sull'educazione allo sviluppo sostenibile».

Il mezzosale solleva un problema: quello di distinguere il pane fresco da quello conservato. Nella grande distribuzione solo il 10 per cento del pane ven-

duto è fresco e meno del 3 per cento dei supermercati hanno un forno artigianale. Spesso il consumatore ha la sensazione di acquistare il pane fresco, invece è stagionato. Sono un'ottantina i panifici artigianali nel pordenonese, che mettono il bollino-qualità su rosette e filoncini. «Offriamo una degustazione del prodotto fresco e di qualità - ha fatto la differenza Piccinin - Garanzia di salute, anche per avere abbassato a 1,5 per cento la quantità di sale per ogni chilo di farina». La differenza di mezzosale è nel lievito-madre naturale e nei tempi di lavorazione che aumentano anche i costi, per i fornai (al chilo il ticket oscilla da 3 a 8 euro). «Il consumatore deve sapere che cosa sceglie - dicono gli artigiani del pane - La diffusione di certi prodotti industriali precotti o congelati, non deve mettere in ginocchio la panificazione artigianale». Il bollino blu certificato, lo reclamano 25 mila panifici in Italia.

Chiara Benetti



Alcune immagini della degustazione di pane mezzosale in municipio