

**Dentro Expo / Pane in festa.
Capello: “In campo per
valorizzare il territorio”**





Quella organizzata a Expo domenica 19 luglio, in occasione della Giornata Mondiale del Pane, è stata davvero una ricorrenza in grado di onorare il protagonista assoluto della tavola, il pane. Per questa celebrazione, che si gemella con la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, in calendario il 16 ottobre prossimo, alcuni dei Paesi partecipanti hanno preparato il loro pane con l'intento di innalzare il valore di un alimento che rappresenta l'occasione per parlare della storia, delle tradizioni e della geografia di ogni territorio. Il finale, perfetto riflesso del cibo come simbolo unificatore e di dialogo tra i popoli, ha visto una parata di profumi e folklore dove sono sfilati, giusto per ricordarne alcuni, il Koba del Madagascar, il Khobez palestinese, i panini al formaggio brasiliani, il tedesco Bretzel, l'Injera con il sorgo dall'Eritrea. Anche la Federazione Nazionale Panificatori con una delegazione di 36 fornai provenienti da diverse province (Milano, Lodi, Piacenza, Bergamo, Cremona, Vicenza, Treviso, Verona, Pavia) ha realizzato un laboratorio di panificazione, dando mostra delle proprietà del nostro pane e della professionalità che contraddistingue i panificatori, sempre più attenti a cogliere le esigenze del consumatore e a coniugare qualità e sostenibilità.

Panificatori ad Expo: tra semi e cacao, un'isola piena di energia

Volendo leggervi una metafora partendo dalla sua posizione, va detto che il laboratorio da cui sono uscite le profumate forme di pane italiano preparate dai nostri fornai è stata allestita in un'isola lungo il Decumano posta tra il padiglione della Malesia (progettato attorno alla forma di quattro semi,

simbolo di crescita) e il Cluster del Cacao, il Cibo degli Dei, simbolo di energia. Niente male, se si pensa di voler raccontare il prodotto che ogni giorno ci raggiunge con la sua immutata bontà e al tempo stesso, come ha più volte precisato nei suoi interventi Roberto Capello, presidente di Aspan e di Ferderpanificatori, “cresce, evolve e si adegua agli scenari eno-gastronomici del territorio, del quale diventa un elemento forte d’identificazione”.

Antiche tradizioni e nuove tecnologie: il pane buono

24mila panini da 30 gr ottenuti dalla lavorazione di 600 chilogrammi di farina hanno rapito i visitatori che, in fila lungo il decumano, attendevano ansiosi di assaggiare la bontà del nostro pane fresco artigianale e conoscere le diverse tecniche di panificazione nonché le caratteristiche e la provenienza della farina e del lievito impiegati. Il tutto accompagnato dalla presenza costante dei panificatori che mentre lavoravano sapientemente la preziosa farina, trasudavano passione per una professione che quotidianamente ci offre i suoi frutti. Messaggio peraltro esplicitato dal loro slogan: “Il pane fresco artigianale – Certe cose le fa di notte solo il tuo fornaio”

Buono e vicino. Gli ingredienti della Panediversità

L’utilizzo di materie prime provenienti dal territorio e l’attenta analisi dei processi di produzione, sono alla base dell’impegno promosso da diverse province italiane che si stanno muovendo in questo senso, per valorizzare i propri territori e sviluppare un’idea di consumo a Km zero che, nella filiera del pane, promuove e sviluppa la “Panediversità”. Il concetto è ben riassunto nel progetto Qui Vicino, adottato da Aspan Bergamo e da altre province lombarde, concordi nel ritenere la biodiversità una caratteristica da perseguire anche attraverso la conversione delle colture a grano e la

produzione di pane “locale” che, sempre citando Capello “sappia coniugare la professionalità dei panificatori e una farina realizzata con grano coltivato localmente. Il nostro obiettivo è infatti contribuire alla valorizzazione del territorio e delle economie locali, riducendo nel contempo i costi ambientali, ad esempio quelli legati al trasporto del grano da luoghi distanti”.

Più consumo di energia meno consumo di alimenti

Oggi, la tecnologia e la meccanizzazione generano una richiesta energetica alta rispetto ai tempi in cui il lavoro fisico dell'uomo era predominante rispetto a quello delle macchine. Da ciò ne consegue che, in generale, l'uomo necessita di un fabbisogno energetico minore. Tutto ciò, accompagnato anche dalla ricca offerta di cibi e dalla continua ricerca di qualità delle filiere agroalimentari, porta alla conclusione che oggi si mangia meno ma meglio. E' proprio in quest'ottica che i panificatori di oggi adottano un approccio produttivo che si basa sull'analisi prima e sul rispetto poi, delle esigenze del consumatore e del territorio senza lasciarsi condizionare eccessivamente dal retaggio della tradizione. Del resto, come precisa Capello, “Il pane oggi non è più solo un alimento che serve a riempire la pancia, ma deve accompagnare ed esaltare il cibo. E questo lo dicono bene anche i dati del consumo di pane. Nel periodo dell'Unità d'Italia se ne consumava poco più di un chilo al giorno, negli anni '70 circa quattro etti ed oggi siamo intorno ai 100 grammi”.

Consumo consapevole, strategie a confronto

Il tema ha trovato grande eco ad Expo e sono molte le occasioni che la manifestazione offre alle aziende, per confrontarsi e trovare insieme nuove strategie per la sicurezza alimentare e contro lo spreco di cibo. La Festa del Pane, o lo stesso Cluster dedicato ai cereali, sono solo alcuni degli spunti e delle opportunità che Expo offre e che

possono tradursi in contatti, cooperazioni e progetti di sviluppo che allargano la visuale alle esperienze di altri paesi. L'attenzione a un consumo consapevole può realizzarsi anche con un gesto semplice come spezzare il pane acquistato dal fornaio vicino casa, salvaguardando così sia la salute e l'integrità dell'ambiente sia la professionalità dei nostri panificatori.