

15 Giugno 2015

A Bergamo un panificio ogni 1.971 abitanti. Ma i consumi pro capite continuano a calare

Expo, alla giornata del pane protagonista la "Garibalda"



Anche se negli ultimi anni il

suo consumo è cambiato e ha fatto segnare una contrazione, sostanzialmente il pane resiste alla crisi e si conferma come uno degli alimenti più presenti sulle tavole dei bergamaschi. Lo si evince non solo dalle abitudini raccontate dalle famiglie, ma anche dalla tenuta della "densità" di panifici presenti sul territorio: uno per ogni 1.971 abitanti (nel 2009 il rapporto era di uno ogni 1.896 abitanti). Lo sottolinea la Coldiretti provinciale in occasione della giornata ufficiale dedicata al pane da Expo, dove per l'occasione - nel Padiglione Coldiretti, sul Cardo - è stata allestita un'ampia rassegna

dei pani tradizionali delle diverse regioni. Una mostra molto originale che racconta la tradizione del pane nel nostro Paese, con prodotti con alle spalle una storia antica e novità attente ad interpretare le esigenze dei consumatori senza perdere di vista il legame con il territorio.

“Nella tradizione contadina – spiega Coldiretti Bergamo – il pane non è solo un semplice alimento, ma anche un simbolo con un valore culturale e religioso fortemente radicato e quindi c’è la massima attenzione a non sprecarlo. Quando non ha più le caratteristiche per poter essere portato in tavola, viene riutilizzato come alimento per gli animali. Ancora oggi, prima di questo passaggio, molti coltivatori anziani hanno conservato l’usanza di baciare il pane in segno di rispetto”.

Accanto alle specialità tradizionali censite dalle Regioni e quelle addirittura riconosciute e tutelate dall’Unione Europea nel padiglione di Coldiretti a Expo ha fatto bella mostra di sé anche la Garibalda (il nome richiama Bergamo Città dei Mille), il pane bergamasco dall’aspetto rustico e dal sapore piacevole, che deve la sua origine a un recente concorso indetto dalla Associazione Panificatori e dalla Camera di Commercio. La Garibalda è un prodotto realizzato in pezzature da circa 70 gr e da circa 600 gr utilizzando 4 tipi di farine: semola rimacinata di grano duro, integrale, gialla “fumetto”, di grano saraceno integrale. Ciò che colpisce della Garibalda è il profumo, ricco di aromi, e la sorpresa di trovarla buonissima anche dopo due giorni, come i pani di una volta. Il segreto risiede nella lievitazione, che ha tempi lenti del passato, ma che garantisce la freschezza a lungo.

“In questa vetrina dedicata al pane di tutta Italia – sottolinea Coldiretti Bergamo – abbiamo affidato alla Garibalda il compito di rappresentare non solo le consuetudini della nostra terra, ma anche un progetto significativo che lega panificatori, istituzioni e agricoltori. Nella nostra provincia attorno al mondo del pane ruotano 562 punti di vendita e produzione tradizionali, cui si affiancano gli agriturismi con i loro pani particolari e di nicchia che possono essere consumati sul posto”.

Secondo i dati diffusi da Coldiretti in occasione della Giornata del pane ad Expo, il consumo di pane degli italiani è sceso nel 2014 al record negativo di circa 90 grammi, pari a meno di due fettine di pane al giorno (o due rosette piccole) a persona. Nel 1861, anno dell’Unità d’Italia, si mangiavano ben 1,1 chili di pane a persona al giorno. Da allora si è verificato un profondo cambiamento degli equilibri nutrizionali della dieta con un progressivo contenimento dei consumi di pane che nei tempi recenti sono scesi – nel 1980 intorno ai 230 grammi a testa al giorno, nel 1990 a 197 grammi, nel 2000 a 180 grammi, nel 2010 a 120 grammi e nel 2012 a 106 grammi per arrivare a meno di 100 grammi già nel 2013.

Per contrastare il calo dei consumi e riavvicinare i consumatori in provincia di Bergamo sono state introdotte delle novità, come appunto la Garibalda, oppure sono state reinterpretate e riproposte tipologie dimenticate, come la Busella, un pane tipico del territorio, che dopo un periodo di oblio, è ricomparso nelle ceste di alcuni panifici.