

Consumo di pane ai minimi storici. Capello (Aspan): «Non è una crisi, ma un'evoluzione»

Il presidente dei panificatori sui dati della Coldiretti: «Gli acquisti delle materie prime non sono calati. La verità è che il settore si sta trasformando e oggi i panifici sfornano una miriade di prodotti che finiscono nel sacchetto insieme al pane»



I consumi di pane degli italiani si sono dimezzati negli ultimi 10 anni ed hanno raggiunto il minimo storico, 85 grammi a testa al giorno per persona. Il calo è da ricondurre al fatto che il pane ha perso il privilegio della quotidianità: quasi la

metà degli italiani (il 46%) mangia il pane avanzato dal giorno prima, c'è una crescente - e positiva - tendenza a contenere gli sprechi e anche un ritorno al passato con oltre 16 milioni gli italiani che, almeno qualche volta, preparano il pane in casa. È quanto emerge da una analisi di Coldiretti che parla di una crisi del pane.

[Roberto Capello](#)

Roberto Capello

Non è d'accordo Roberto Capello, presidente dell'Aspan di Bergamo, ma anche della Federazione italiana Panificatori: «Il dato non è significativo rispetto a un comparto, quello dei panifici, che oggi sforna una miriade di prodotti. La verità è che il pane si è trasformato, ha subito una metamorfosi simile a quella del vino. Parlerei quindi di una evoluzione». «Oggi - spiega Capello - nel sacchetto insieme ai 200-210 grammi di pane si trovano anche grissini, focacce, pizze. È questo il dato da valutare nel suo insieme e non si può affatto parlare di crisi, lo dimostra il fatto che gli acquisti delle materie prime non sono calati».

Anche a Bergamo il consumo di pane inteso come semplice michetta è diminuito anche se il consumo pro capite medio al giorno è più alto del resto degli italiani: si aggira sui 100-110 grammi.

«È un dato inevitabile legato a diversi fattori - dice il presidente dei panificatori bergamaschi - innanzitutto le famiglie non sono più numerose come nel passato, poi lo stile di vita più sedentario e lo stesso riscaldamento ci portano a consumare meno energie: se 25 anni fa le necessità energetiche di una persona era di 3.200 calorie oggi è di 2.000/2.400».

Insomma, si è verificata una svolta nelle abitudini a tavola. «In passato il pane era un alimento per riempire la pancia e lo si mangiava quattro volte al giorno, a colazione, a pranzo, a merenda e a cena - prosegue - oggi si usa per accompagnare il cibo e, sì e no, lo si mangia a un pasto. Fare un confronto con gli Anni 60-70 quando si consumava un chilo di pane a persona al giorno non ha senso: oggi non riusciremmo a mangiare un chilo di pane al giorno, anche solo un quantitativo di 200 g si trasforma subito in un giro vita più largo».