

La crisi del pane, produzione a picco «Colpa di salutisti e fake news»

Coldiretti, in dieci anni consumi dimezzati: 80 grammi a testa

di ANNAMARIA LAZZARI

- MILANO -

RECORD negativo per il consumo quotidiano di pane in Italia e pure a Milano: sono 80 grammi a testa, pari a due fette. Il dato emerge da una analisi di Coldiretti secondo cui «i consumi di pane degli italiani si sono praticamente dimezzati negli ultimi 10 anni ed hanno raggiunto il minimo storico con appena 80 grammi a testa al giorno». Un'abitudine di consumo - quello degli ottanta grammi di pane - che si registra anche nel capoluogo lombardo, secondo Matteo Cunsolo, 38 anni, presidente dell'associazione **Panificatori** di Milano e Province (Lodi e Monza Brianza). A determinare il calo, a suo giudizio, una molteplicità di fattori: «L'economia nelle grandi città si basa ormai sui servizi. Lavori più sedentari si accompagnano a una riduzione del fabbisogno energetico e dell'assunzione

di carboidrati». Ma c'è anche un tema di fake news: «Sui social si legge che la farina raffinata subisca dei processi chimici e sia nociva. Addirittura che sia sbiancata con la candeggina. Vere assurdità». Diffusa è anche l'errata convinzione che mangiare gluten free sia una scelta di salute valida per tutti, anche per i non celiaci». A Milano, secondo un'indagine di Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, si contano 444 produttori di pane (+13,3% rispetto al 2013) ma le panetterie con vendita al dettaglio, 252, sono diminuite (-1,6% negli ultimi 5 anni). Eppure «pane artigianale è gusto, qualità, tradizione e tracciabilità», sottolinea Vincenzo Mamoli, membro di giunta della Camera di commercio. «Un patrimonio che va valorizzato e protetto» chiosa il membro di giunta Marco Accornero.

A RISENTIRE maggiormente del calo è stata la produzione di pane bianco con farina 00: «Una farina che è stata demonizzata» dice Raffaella Belotti, titolare de «La Pagnottella» in viale Gorizia: «Venti anni fa la nostra produzione era di circa 70/80 chilogrammi di pane al giorno, solo bianco. Adesso si è ridotta a circa la metà e il pane tradizionale è il 60% del totale». Il 40% è di tipo integrale e salutistico, come quello ai multicereali. Per resistere molte panetterie sono diventate pancaffè, con caffetteria e tavola fredda. E la scelta dello storico «Il Fornaio» di corso Genova, aperto 50 anni fa. La titolare Rosa Filograssi, 70 anni: «La produzione di pane è colata a picco. Siamo passati dagli 80/90 chili al giorno agli attuali 40 chili». Davide Silini, 30 anni del giovane panificio «Peter Pan», sforna 50 chili di pane al giorno. «Abbiamo anche pane per intolleranti al glutine e di tre tipi, al mais, al riso e al teff. La richiesta cresce giorno dopo giorno».



DAVIDE SILINI

Produciamo 50 chili di pane, il 50% pane bianco e l'altro 50% salutistico. Per resistere ci siamo specializzati anche nel pane per intolleranti. Richieste aumentano ma panificazione difficile



ROSA FILOGRASSI

Negli ultimi dieci anni siamo passati da una produzione di 80/90 chili di pane al giorno agli attuali 40. I fornai milanesi subiscono la concorrenza spietatissima dei supermercati



**RAFFAELLA BELOTTI**

Vent'anni fa producevamo dai 70 agli 80 chili di solo pane bianco, oggi 35/40 chili e il 40% è di pane «scuro» che va per la maggiore. La classica farina 00 è stata demonizzata.

**ROBERTO DANILLO**

Il calo del consumo di pane è un trend legato non al costo dell'alimento ma a nuove abitudini. In sei anni di attività sono passati da una produzione di 60 chili giornalieri agli attuali 10.

