



“
La nostra
regione ha
almeno 20
tipologie di
pane.
In Italia ce
ne sono più
di 270

”

Territorio

Un progetto che nasce per la promozione e la valorizzazione dei prodotti da forno Per diventare cercatori di pani

Intervista al direttore dell'Istituto Nazionale Assaggiatori di Pani Walter Cricri

Cosenza

Roberto De Cicco

Conosciuto e apprezzato dagli egizi; elemento comune presso i greci e fondamentale per la dieta romana, il pane ha alle spalle una storia più che bimillenaria. Da sempre sulle nostre tavole, anche se troppo spesso solo con un ruolo di accompagnamento ai cibi, si sta ora cercando di ridare la giusta importanza ad un alimento frutto di tradizione, storia, cultura. A parlarne l'esperto funzionario dell'ARSAC Walter Cricri, direttore dell'Istituto Nazionale Assaggiatori di Pane (INAP). **Come e perché nasce il progetto "Cercatori di Pani"?** Il progetto, partito in Calabria grazie all'Agenzia Regionale dei Servizi per l'Agricoltura, ha lo scopo di andare borgo per borgo alla ricerca della tipicità dei prodotti panari per conoscerne la dislocazione in tutto il territorio regionale. Territorio che nel corso della storia ha subito diverse contaminazioni da parte di diversi popoli che hanno lasciato tracce nelle procedure e nelle tecniche di panificazione.

Quindi quale sarà il compito dei cercatori di pane?

I primi 31 assaggiatori dell'Arasac formati dall'Inap andranno a visitare i laboratori già individuati e allertati della visita nella provincia di Cosenza. Il secondo step sarà quello di riversare i dati su un'applicazione: materie prime utilizzate, tecniche di trasformazione, composizione aziendale. A quel punto saranno prelevati i prodotti da sottoporre ad un vero e proprio panel test. Siamo infatti in grado di creare dei profili sensoriali per ogni tipologia di pane.

Il risultato finale quale sarà? Alla fine avremo un database che darà una mappatura del territorio calabrese e poi, con il tempo, di tutto il territorio nazionale.

Quali saranno i vantaggi per consumatori e aziende?

Per le aziende sicuramente quella di avere a disposizione una carta dei pani da valorizzare e far conoscere nelle fiere del cibo e fondamentale per promuovere il territorio e quindi ridare nobiltà ad un prodotto che ha valore, dignità e tradizione.

I benefici per i consumatori saranno quelli di avere una chiave

di lettura sui prodotti che andranno a consumare, e quindi la possibilità di scegliere in maniera consapevole quello che più si avvicina ai propri gusti e alla gastronomia del territorio.

Progetto interessante, ma quali devono essere le caratteristiche di un pane, al di là della tipicità di ogni prodotto?

Certo la tipicità del prodotto incide molto. Uno dei nostri obiettivi è infatti quello di educare al gusto. Però volendo riassumere al massimo, un pane di buona qualità deve essere lievitato con lievito madre (soprattutto se non è fatto con farine "00") ed avere i giusti tempi di lievitazione. Fondamentali sono le materie prime di qualità e, ovviamente, la cottura.

Quali invece i consigli per il consumatore medio?

Purtroppo l'etichetta dà poche indicazioni utili per potersi orientare. Quindi un ruolo importante lo hanno l'informazione e l'esperienza. Dal 2018, in un decreto di nuova promulgazione, è stata inserita la distinzione tra "pane fresco" e a "durabilità prolungata", che consiglierebbe di evitare se non per motivi economici. Il consumatore deve andare a cercare



un pane ben cotto, ben lievitato e che abbia delle componenti aromatiche che gli facciano capire che le materie prime sono di qualità. Pancarré e altri tipi di panini al burro o al latte sono stati prodotti da tempo. A quelli è sempre da preferire il pane fresco.

Anche perché la nostra è una regione ricca di pane.

Rispetto alle altre regioni la Calabria ha una ricca storia di panificazione. Ci sono almeno 20 qualità di pane, se guardiamo solo alle differenziazioni macroscopiche, ma scendendo nel dettaglio sarebbero molte di più. Lungo tutto lo stivale sono

invece censiti più di 270 tipologie di pane.

In chiusura. Come fare per contribuire al progetto e diventare "cercatori di pani"?

L'Inap offre tre tipologie di formazione. La prima è un corso base che dà una panoramica sulle materie prime, sulla metodologia di trasformazione e sulla tecnica di assaggio. Poi ci sono due step a pagamento che formano i veri e propri "cercatori" dando nozioni circa le caratteristiche che si dovranno poi cercare nei pani e delle conoscenze più approfondite sulle tecniche di assaggio e su come compilare la scheda dei prodotti.

VAS. "Pane Nostrum: Alimento quotidiano" a Mangiasano 2019

Pane nostrum. Questo il titolo dell'incontro-convegno dato dalla sezione VAS (Verdi Ambiente e Società) di Cosenza-Rende per la 14esima edizione locale di Mangiasano svoltasi sabato scorso presso i locali dell'ex officine delle ferrovie su via Popilia. Nella cornice di produttori e contadini che ogni sabato offrono i loro prodotti biologici e a chilometro zero a quanti decidono di fare una spesa "responsabile", i relatori del convegno, a partire da Pino Boccia, direttore della sezione VAS cittadina,

hanno voluto richiamare l'attenzione sull'importanza di promuovere una sana cultura dell'alimentazione che faccia conoscere e apprezzare le tipicità del nostro territorio. "Territorio - sottolinea Stefano Ammirato del GAS di Cosenza - che vogliamo far crescere attraverso un'economia circolare attenta al pianeta e all'uomo".

Ad entrare nel vivo della tematica la biologa nutrizionista Barbara Ciccarelli, che soffermandosi su quella che dovrebbe essere una corretta

alimentazione, in una "Calabria che presenta un tasso elevato di obesità infantile tra i più alti d'Italia", ha poi rapidamente passato in rassegna le attenzioni da prestare quando si acquista il pane. A chiudere l'incontro l'agronomo e funzionario dell'Arasac Walter Cricri, responsabile del progetto "Cercatori di pane", con una spiegazione su quelle che sono le caratteristiche che rendono ogni pane unico e su come sia possibile coglierne e apprezzarne le qualità grazie alla sensorialità.

