

Non si mangia più pane Il consumo calato del 32%

Anche di questo si è parlato a Rimini Fiera nel corso di una tavola rotonda. La preoccupazione dei panificatori: «Vengono diffuse informazioni fuorvianti»



Negli ultimi tre anni il consumo di pane è calato del 32%. Il dato è emerso nel corso di una tavola rotonda organizzata a Rimini Fiera

di Claudio Carradi
REGGIO EMILIA

Negli ultimi tre anni il consumo di pane si è ridotto del 32% facendo scivolare l'Italia in coda ai consumi rispetto agli altri principali Paesi comunitari. E i consumatori reggiani non sfuggono a questo dato. Di questo si è parlato a Rimini Fiera in una tavola rotonda che si è tenuta nella giornata inaugurale di Silep-A.B.Tech (Salone Internazionale della Gelateria, Pasticcero, Panificazione Artigianale e Caffè, Salone Internazionale delle Tecnologie e Prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario) che si protrarrà fino a mercoledì e alla quale stanno partecipando anche 20 aziende reggiane.

Il fenomeno preoccupa l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Italmugna) ed il Centro Informazione Farine che hanno commissionato alla Doxa una specifica indagine volta a fare emergere quali siano le condizioni degli italiani nei confronti delle farine e dei prodotti da esse ottenuti. La ricerca, intitolata "Gli Italiani e le farine", è stata condotta su di un campione di 1.000 italiani ed ha messo in evidenza che il 42% degli intervistati nelle scelte relative al consumo di pane, pizza e prodotti dolciari, attira informazioni dai programmi televisivi.

«Il dato - è emerso a Rimini - che mette in evidenza la forza, ma soprattutto la responsabilità, che i mezzi di co-

municazione detengono oggi nei confronti di certi temi. Purtroppo però - puntualizza Ivano Vaccaro, presidente Italmugna - non sempre le informazioni sono corrette. E' un-

biambesco il fatto che ben il 55% degli intervistati associno la farina di frumento tenero alla pasta, che notoriamente è invece prodotta con le semole di frumento duro, e che il 65% ri-

tiene che l'Italia importi una quantità rilevante di farina, nella realtà solo lo 0,2%, visto che l'importazione, 60% del fabbisogno di grano tenero e 40% di frumento duro, riguar-

Sono 20 le aziende reggiane presenti alla Kenmesse

Questa le 20 aziende reggiane presenti a Silep-A.B.Tech di Rimini, la Fiera Internazionale che si concluderà mercoledì 25 gennaio tra lavoro, convegni, assaggi, esposizioni. Artisan Factory srl di Fossonardi Correggio, Caffè Doninetti di San Marino Rio, Camozzi Industrie srl di Reggio, Conplex Group spa di Reggio Emilia, Frigoriferi Internazionali srl di Scandiano, G.I. Gelati srl di Reggio Emilia, Gelati srl di Sorbolo Levante, Gio srl di S. Antonino di Casagrande, Ica snc di eredi Bertolini di Reggio Emilia, Interfood srl di Albinea, Ist Food srl di Correggio, Intrest srl di Reggio Emilia, Matfood - M.F. Food srl di Bosco di Scandiano, Pabst ed srl di Scandiano, Paoletti srl di Reggio Emilia, Pragal spa di Reggio Emilia, Frea srl di Montecchio, Tech Food spa di Castelnuovo Sotto, Tech Food by Agab srl di Castelnuovo Sotto e Werther International spa di Villa Cedè.

da il cereale Integro e non ancora lavorato. Questo ovviamente cambia considerevolmente le cose dal punto di vista delle garanzie qualitative visto che in questo modo la far-

na viene prodotta in Italia. I consumatori però sono preoccupati e disorientati ritenendo nel 63% dei casi che il frumento importato non offra le stesse garanzie di igiene e sicurezza alimentare del prodotto nazionale quando invece non potrebbe essere altrimenti in virtù delle disposizioni previste a livello comunitario, le più severe al mondo, a giusta tutela della salute dei consumatori. I controlli sono severi e sistematici e vengono regolarmente effettuati sia dagli organi pubblici di vigilanza che dalle stesse aziende monitorate nell'ambito dei sistemi obbligatori di autocontrollo. Non sempre corretta è anche la percezione del glutine visto che il 47% degli intervistati è convinto che sarebbe bene eliminare o ridurre fortemente il consumo di prodotti che lo contengono anche per chi non è celiaco o intollerante.

«Eliminare dalla dieta se non necessario - sottolinea la nutrizionista e dietista scientifica Elisabetta Bernardi - non porta alcun beneficio per la salute e tantomeno la dimagriscia. Certo è che nonostante il consumo attuale di pane sia molto ridotto rispetto al passato, e il fenomeno interessa anche tutti i panificatori reggiani, il 79% degli intervistati lo considera un "alimento che ben si adatta ad uno stile di vita sano" e per l'85% non può mancare sulla tavola degli italiani per il suo valore simbolico e per le sue proprietà». A Rimini si è concluso sostenendo la necessità di rianimare il consumo di pane sostenendo che la grande distribuzione potrà avere un ruolo fondamentale.

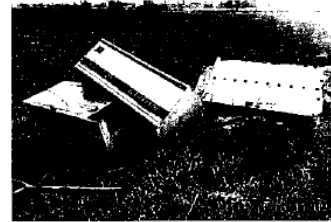
«Questa strada è usata come una discarica»

In una laterale di via Tirelli vengono abbandonati rifiuti di ogni tipo, fra vecchie ruote e frigoriferi

REGGIO EMILIA

C'è una strada che ormai da lungo tempo ospita rifiuti di ogni tipo, da vecchie ruote abbandonate a grossi frigoriferi inutilizzabili. Al punto che ormai tutti la conoscono come "la discarica", luogo in cui gli incivili sanno di poter andare a gettare indisturbati la loro spazzatura ingombrante che per essere smaltita richiederebbe un piccolo sovrapprezzo. Tempo fa qualcuno era passato a pulire grossolanamente le piccole laterali di via Tirelli, lasciando però la maggior parte dei rifiuti a terra.

E ora, nuovamente, i reggiani si lamentano per questa condizione di degrado. «Questa stradina chiusa - ci spiega Valerio Ferrarini referente per legge Brilla del forum Salviamo il paesaggio - una laterale all'inizio di via Tirelli a Govassa, a lato della ca-



I frigoriferi abbandonati nella strada e poi rimossi in via Tirelli

valcavia che passa sopra all'autostrada e alla ferrovia Av, è spesso utilizzata per abbandonare rifiuti e già altre volte mi è capitato di segnalarlo. Come già detto molte volte, proprio qui erano stati abbandonati alcuni grossi frigoriferi a pozzetto che qual-

che giorno fa qualcuno ha rimosso (forse Iren?). Peccato però che l'abbia fatto in un modo che definirei inappropriato è un eufemismo, visto quanto è stato lasciato lì a terra. Occorre anche aggiungere che a pochi metri di distanza dal frigoriferi, sono stati



L'attuale situazione di degrado nel laterale di via Tirelli

tranquillamente ignorati altri rifiuti abbandonati da tempo, un paio di ruote di automobile e sacche di varia natura.

Mia non finisce qui perché, continua Ferrarini, «dall'altro lato del cavalcavia il cortile di una casa colonica abbandonata viene usato come vera e

propria discarica. Credo che sia opportuno porci alcune domande e darsi anche delle risposte serie se non vogliamo essere commossi dal degrado che avanza e dal poco o nulla che viene fatto per contrastarlo».

GIUSEPPE MARINELLI