

Il consumo di pane crolla ai minimi storici

Non è mai stato così basso il consumo di pane degli italiani che è sceso nel 2014 al minimo storico 14 per un quantitativo di circa 90 grammi, pari a meno di due fettine di pane al giorno (o due rosette piccole) a persona. E' quanto emerge da uno studio della Coldiretti dal quale si evidenzia che 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 agli 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.

A determinare il contenimento dei consumi è senza dubbio soprattutto il cambiamento delle abitudini alimentari ma anche il fatto che più di quattro italiani su dieci (42 per cento) mangiano il pane avanzato dal giorno prima, con una crescente, positiva tendenza a contenere gli sprechi favorita anche dalla crisi, secondo l'analisi Coldiretti/Ixè, dalla quale si evidenzia peraltro che appena una minoranza del 2 per cento butta il pane superfluo.

Diverse sono le tecniche utilizzate per evitare quello che una volta veniva considerato un vero sacrilegio, con il 44 per cento degli italiani che lo surgela, il 43 per cento lo grattugia il 22 per cento lo dà da mangiare agli animali mentre nel 5 per cento delle famiglie il pane non avanza mai. Sono ben il 24 per cento gli italiani che utilizzano il pane raffermo per la preparazione di particolari ricette che vengono spesso dalla tradizione contadina.

Complessivamente la spesa familiare per pane, grissini e cracker in Italia ammonta a quasi 8 miliardi all'anno ma ad essere preferito è il pane artigianale che rappresenta l'88 per cento del mercato ma con un consumo in costante calo mentre a differenza cresce negli ultimi anni la domanda dei prodotti sostitutivi del pane come cracker, grissini e pani speciali. Il prezzo del pane è peraltro fortemente variabile lungo lo stivale con valori che raddoppiano tra Napoli, dove costa 1,90 euro al chilo, e Bologna dove si spende 3,95 euro al chilo, mostrando una incredibile variabilità tra le diverse città con valori che variano tra i 3,51 euro al chilo a Milano, 2,66 a Torino, 2,71 euro al chilo a Palermo, 2,48 a Roma e 2,83 a Bari, secondo una analisi della Coldiretti su dati osserva prezzi relativi al novembre 2014.

Negli ultimi anni si è peraltro assistito ad un ritorno al passato con oltre 16 milioni gli italiani che almeno qualche volta preparano il pane in casa, secondo il rapporto Coldiretti/Censis 2014. Resistono però i pani tipici locali in un Paese come l'Italia che può contare su oltre 300 varietà, dalla "Ciopa" del Veneto al "Pane cafone" della Campania, dal "Perruozzo" del Molise al "pan rustegh" della Lombardia, dalla "Micooula" della Val D'Aosta alla "Coppia ferrarese" dell'Emilia Romagna fino alla "Lingua di Suocera" piemontese. Non va dimenticato peraltro che l'Italia - conclude la Coldiretti può contare su 5 tipi di pane riconosciuti addirittura dall'Unione Europea: Coppia ferrarese (I.G.P.), Pagnotta del Dittaino (D.O.P.), Pane casareccio di Genzano (I.G.P.), Pane di Altamura (D.O.P.) e il Pane di Matera (I.G.P.).