

Impresa Consumatori



Rivista monografica di informazione alle imprese e di orientamento per i consumatori • Anno 2002 - N. 4



CEREALI, PANE E PASTA

• *L'importanza nutrizionale*

• *La Carta dei valori dei fornai*

• *Il pane casareccio del Lazio*

• *News dai consumatori*



S o m m a r i o

Direttore Responsabile
Eduardo Lariccia

Coordinatore Redazione
Dott.ssa Patrizia Troiano

Hanno collaborato
Dott. Pietro Cernigliaro
Dott. Enrico Finotti
Dott.ssa Patrizia Troiano
Dott.ssa Filomena Mancuso
Riccardo Libbi

Copertina
Unc - Lazio

Foto
Claudio Gasperini

Grafica e impaginazione
Digitalia Lab

Stampa
Digitalia Lab - Roma
Via Biordo Michelotti, 18

N. 4 - Anno 2002

EDITORIALE	4
LE QUALITÀ NUTRIZIONALI E LE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	5
ANCHE IL PANE TRA I PRODOTTI TIPICI DEL LAZIO	9
CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE DELLA PASTA E DEL RISO	10
LA CARTA DEI VALORI DEI PANIFICATORI DELLA CONFARTIGIANATO	11
LA PASTA FRESCA	12
FORNI STORICI IN PROVINCIA DI ROMA	13
DALLE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI: NEWS SU ALIMENTAZIONE E COMMERCIO	14

Camera di Commercio, Industria,
Agricoltura e Artigianato
Via de' Burrò, 147 - 00186 Roma

Unione Nazionale Consumatori-Comitato di Roma
Via Dardanelli, 23 - 00195 Roma
Tel. 06.37513801 - Fax 06.37512319
www.consumatori.info • info@consumatori.info

Editoriale

Insieme alla pizza, è conosciuta in tutto il mondo per la sua bontà e le sue importanti proprietà nutrizionali. Di chi parliamo? Ma di Sua Maestà la PASTA, naturalmente!

Semplici famiglie o grandi dinastie, poeti, architetti ed anche illustri personaggi stranieri ne hanno esaltato la sua bontà. Fateci caso, nessuno ha mai criticato un piatto fumante di pastasciutta anzi, insieme al pane, la pasta nostrana non ha mai “stancato” nessuno. Chissà per quale motivo! La verità, crediamo, è che la buona pasta italiana ha sempre trovato posto in tavola, sia nel nostro paese che nel resto del mondo.

Insomma, la pasta non stanca mai ed è sempre appetitosa. E fa anche “tirare” l’economia nazionale. Vediamo qualche dato statistico. L’industria italiana della pasta occupa ormai una posizione di leadership nell’ambito della classifica mondiale delle aziende di pasta alimentare, con circa 150 pastifici sul territorio nazionale, un potenziale produttivo annuo di circa 4 milioni di tonnellate e un consumo di 35,8 kg. pro-capite solo nella regione Lazio, come risulta dagli ultimi dati elaborati dall’Unione Industriali Pastai Italiani.

Il settore della pasta è, come si vede, uno dei settori primari della nostra economia nazionale ed anche una voce importante nell’ambito delle esportazioni sia in ambito europeo che extra U.E.

Ma anche il settore cerealicolo, come quello della pasta e del pane, non sono, purtroppo, esenti da pericoli e frodi in danno della salute e delle tasche dei consumatori.

Per i cereali, i possibili rischi sono collegati essenzialmente alle biotecnologie che ormai da tempo vengono impiegate anche in agricoltura per aumentare la resistenza delle colture agli insetti infestanti o la durata di conservazione del raccolto. Rischi che, allo stato delle conoscenze scientifiche, non è possibile escludere del tutto.

Per il pane e la pasta, invece, vanno piuttosto ricordate le frodi in commercio, che, purtroppo, sono un fenomeno ancora piuttosto diffuso. I “trucchi” più comuni, sono la pasta secca prodotta con semole scadute o avariate oppure la pasta di semola di grano duro ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano tenero, il pane che presenta una percentuale di umidità superiore a quella stabilita per legge (e quindi pesa di più perchè non è portato alla cottura dovuta), il pane speciale con grassi diversi da quelli consentiti.

Di fronte a questi fenomeni negativi, che colpiscono non soltanto i consumatori ma screditano anche tutte le aziende serie del settore che lavorano onestamente e realizzano prodotti di buona qualità, il consiglio è sempre lo stesso: vigilare con attenzione sia al momento dell’acquisto che del consumo di questi alimenti (controllando, per esempio, che le confezioni di pasta siano integre, ricordandosi che la vendita di pane in forma ambulante è vietata, leggendo sempre bene le etichette e controllando lo stato di igiene sia dei locali di vendita e somministrazione che del personale addetto).

Imparare a riconoscere i “falsi” alimentari è importante. Perchè solo imparando a riconoscere i prodotti buoni e sicuri potremo difendere non soltanto la nostra salute e le nostre tasche ma potremo anche tutelare tutte quelle aziende del settore alimentare che creano prodotti pregiati e di qualità, contribuendo a far conoscere ed apprezzare il “made in Italy” in tutto il mondo.



Riccardo Libbi

Segretario del Comitato di Roma e del Lazio
dell’Unione Nazionale Consumatori

CEREALI, PANE E PASTA

Qualità nutrizionali e caratteristiche merceologiche

Anche la macchina umana, come tutte le macchine, ha bisogno di energia per poter funzionare, energia che per l'organismo umano è rappresentata principalmente dai carboidrati, e in particolare dal glicogeno. Questa molecola è composta da tante unità di glucosio, il che significa che le cellule umane utilizzano glucosio per soddisfare tutti i loro bisogni energetici.

Questo tipo di "carburante" è a rapido utilizzo, viene facilmente rimosso dal sangue ed utilizzato dalle cellule, specialmente quando queste sono sottoposte a richieste metaboliche onerose, come nel caso delle attività sportive.

La F.A.O. ha calcolato che il fabbisogno giornaliero per far funzionare il sistema nervoso e gli eritrociti (globuli rossi), in una persona adulta sana, è di 180 grammi di glucosio al giorno.

Fatta questa premessa per specificare l'importanza nutrizionale dei carboidrati nell'alimentazione umana, vediamo ora quali sono i cibi o i prodotti in grado di fornire un buon apporto di carboidrati biodisponibili.

I CEREALI

I principali cereali utilizzati per l'alimentazione umana, contenenti carboidrati, sono il *grano*, il *riso*, il *mais*, l'*orzo*, l'*avena* e i loro prodotti di trasformazione, il pane, la pasta e i prodotti da forno.

Il grano

Il grano (o frumento) è uno dei cereali più ampiamente coltivato al mondo. La sua composizione in proteine, lipidi, sali minerali, vitamine e potere calorico lo rendono un prodotto particolarmente adatto all'alimentazione umana. Dalla macinazione del grano duro si ottiene la semola, idonea per la produzione di pasta secca, mentre dalla macinazione del grano tene-

ro si ottiene la farina adatta per la panificazione e per la produzione di pasta fresca.

Il riso

Il riso è il cereale più ricco di carboidrati. Come il frumento, prima di essere consumato richiede una macinazione per l'eliminazione dei rivestimenti esterni della cariosside che ne comprometterebbero la conservabilità. La farina che si ricava da questo cereale è molto ricca di amido, ma povera di proteine.

Il mais

Anche il mais (o granturco) per poter essere utilizzato come alimento deve subire un processo di macinazione. E' ricco di vitamina A, B1, B2, E e di zeaxantina, un carotenoide dall'azione antiossidante, che conferisce ai grani della pannocchia il caratteristico colore giallo intenso.

La farina gialla che si ottiene dalla sua macinazione viene utilizzata per produrre polenta e pane giallo. Il mais viene anche consumato in preparazioni varie come pop corn, sweet-corn e corn-flakes (molto comuni nell'alimentazione americana). Importante è anche il suo largo impiego nell'industria alimentare che lo utilizza per ricavarne lo sciroppo di mais e l'amido di mais, impiegato come addensante in molti dolci.

L'orzo

Questo cereale viene utilizzato per la mangimistica oppure, dopo "brillatura", per la preparazione di minestre. La sua farina, miscelata con il frumento, viene spesso utilizzata per la produzione del pane. L'orzo trova, comunque, vasto impiego nella maltificazione ossia nella produzione di malto d'orzo destinato all'industria della birra e di whisky.

Il caffè d'orzo viene, invece, consumato al posto del caffè.

L'avena

Questo cereale trova nell'alimentazione umana un impiego modesto in quanto è utilizzato soprattutto per la preparazione di formulati dietetici o dei "breakfast-cereal" molto utilizzati a colazione dagli anglosassoni. L'avena è molto ricca di proteine e ha un maggior contenuto di aminoacidi essenziali.



Tabella 1 - Composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di alimento

	Frumento duro (tipo 0)	Frumento tenero (tipo 00)	Riso	Mais	Orzo	Avena
Acqua (g)	14.2	14.2	12.3	12.5	12.8	9.0
Proteine (g)	11.5	11.0	7.3	8.7	10.6	12.6
Lipidi (g)	1.0	0.7	0.5	2.7	1.9	7.1
Carboidrati disponibili (g)	76.2	77.3	87.0	80.8	79.3	72.3
Amido (g)	67.7	68.7	79.1	72.1	72.1	59.2
Zuccheri solubili (g)	1.8	1.7	0.0	1.5	Tr.	7.2
Fibra (g)	3.5	2.4	1.0	3.1	0.0	7.6
Energia (Kcal)	341	340	360	362	357	385
Sodio (mg)	2	3	4	1	4	33
Potassio (mg)	140	126	104	130	-	370
Ferro (mg)	0.9	0.7	0.4	1.8	-	4.2
Calcio (mg)	18	17	7	6	39	80
Fosforo (mg)	160	76	90	99	393	342
Tiamina (mg)	0.25	0.10	0.05	0.35	0.16	0.52
Riboflavina (mg)	0.04	0.03	0.04	0.10	0.08	0.17
Niacina (mg)	1.20	1.0	1.40	1.90	5.50	2.40

Fonte: Tabelle di composizione degli alimenti INRAN (2000)

IL PANE

Come si sa, gli ingredienti del pane sono la farina, l'acqua, il lievito ed il sale. Esaminiamoli singolarmente.

La farina

La farina, principale componente del pane, ha un alto valore nutritivo per il suo contenuto di proteine (come la gliadina e la glutenina che durante l'impasto formano il glutine), amido, calcio, fosforo, ferro, vitamine B1 e B2.

Per la panificazione viene normalmente utilizzata la farina di tipo "0", meno bianca della farina "00" in quanto possiede una piccola percentua-

le di crusca.

La farina viene impastata con il 33% di acqua, lo 0,5-1,5% di sale e il lievito.

Il glutine è molto importante perché grazie alle sue caratteristiche di elasticità e resistenza, durante la lievitazione, forma una maglia elastica che mantiene la forma rigonfiata dell'impasto.

Una volta ottenuto l'impasto, si procede alla spezzatura e alla pesatura prevista per i vari tipi di pane. Si dà poi la forma all'impasto a seconda del tipo di pane che si vuole ottenere (pagnotta, filone, rosetta, ciambella, ciabatta, ecc.) ed infine le forme lievitate vengono infornate per la cottura. In genere, con 1 kg. di farina si ottiene 1,25 kg. di pane.



Il lievito

La lievitazione è molto importante in quanto è da questa fase che derivano le proprietà organolettiche del pane, come la fragranza della crosta. Il lievito, che dà luogo al processo di fermentazione, è necessario per ottenere il rigonfiamento dell'impasto. Durante la lievitazione, alcuni microrganismi (lieviti), metabolizzando gli zuccheri presenti nella farina, producono gas (anidride carbonica) e permettono così il rigonfiamento dell'impasto.

Il sale

Il sale usato comunemente nella produzione del pane è il comune sale da cucina (cloruro di sodio), anche se in alcune parti d'Italia si produce il pane senza sale. Oltre che a conferire al prodotto finito un particolare gusto, il sale provoca molti effetti nelle varie fasi della lavorazione: durante l'impasto conferisce una maggior consistenza al glutine favorendone la formazione e la stabilizzazione ed inoltre inibisce l'attività dei lieviti, agendo sulla loro concentrazione, modulando il loro metabolismo ed influenzando quindi sulla produzione di gas (anidride carbonica) durante la lievitazione.

L'acqua

L'acqua rappresenta un elemento importante nella produzione del pane, in quanto consente di ottenere l'impasto e di sciogliere il sale. Per la panificazione si usa acqua potabile. Il conte-

nuto di acqua nei diversi tipi di pane è fissato per legge.

La cottura

Ultima in ordine di tempo, ma non per importanza, è la fase della cottura (forno) dell'impasto lievitato. Durante la cottura avvengono molte trasformazioni di tipo chimico-fisico. Fino a 45°C il lievito continua ancora a lavorare (ossia a produrre anidride carbonica). Al di sopra dei 45-50°C l'attività del lievito cessa e la crosta che si è formata in superficie deve essere già molto consistente perchè altrimenti si avrebbe la fuoriuscita dell'anidride carbonica, con conseguente afflosciamento del pane. Dai 55°C fino ai 75°C si verificano altri fenomeni chimico-fisici quali la coagulazione dell'amido e a 95°C la solidificazione delle proteine. A 100°C si ha la perdita dell'acqua e la formazione della crosta superficiale il cui spessore finale dipende dalla durata della cottura.

LA PASTA

La pasta è un prodotto ottenuto da farina di semola di grano duro (tipo 0) o da farine di grano tenero (tipo 00). In base alla legge italiana, però, la pasta industriale può essere prodotta solo con la semola di grano duro.

I tipi di pasta prodotti possono essere molti e si differenziano per forma (lunga, corta, ecc.), per



il tipo di farina impiegata nell'impasto (integrale), per gli ingredienti utilizzati (pasta all'uovo). Si è spesso affermato che la pasta presenta delle carenze nutrizionali specialmente a carico della lisina, della metionina e delle vitamine B1 e B2, ma se è vero che la pasta non è un alimento completo è pur vero che nessuno la mangia semplicemente bollita; la pasta, in genere, viene condita con sugo di pomodoro o con altri condimenti (olio, burro, formaggio) i quali compensano così le carenze nutrizionali della sola pasta.

La pasta secca di buona qualità deve avere un colore giallo ambrato, deve essere priva di bolle d'aria, incrinature, punti bianchi o neri, deve presentare odore e sapore gradevoli e alla cottura deve rimanere consistente ed elastica, nel senso che non deve avere un aspetto coloso.

Per una migliore conservazione, è consigliabile riporre la pasta in un luogo asciutto e secco.

Enrico Finotti

Ricercatore presso l'Istituto Nazionale di Ricerca per l'Alimentazione e la Nutrizione

Tabella 2 - Composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di alimento

	Pane (tipo 0)	Pane (tipo 00)	Pasta di semola (tipo 0)	Pasta all'uovo (tipo 00)
Acqua (g)	31.0	29.0	10.8	12.5
Proteine (g)	8.1	8.6	10.9	13.0
Lipidi (g)	0.5	0.4	1.4	2.4
Carboidrati disponibili (g)	63.5	66.9	79.1	77.9
Amido (g)	55.9	59.1	68.1	69.0
Zuccheri solubili (g)	2.0	1.9	4.2	2.0
Fibra (g)	3.8	3.2	2.7	3.2
Energia (Kcal)	275	289	353	366
Sodio (mg)	293	-	4	17
Potassio (mg)	-	-	192	164
Ferro (mg)	0.7	0.8	1.4	2.1
Calcio (mg)	17	14	22	22
Fosforo (mg)	77	63	189	199
Tiamina (mg)	0.06	0.04	0.10	0.14
Riboflavina (mg)	0.06	0.02	0.20	0.19
Niacina (mg)	0.80	1.01	2.5	-

Fonte: Tabelle di composizione degli alimenti INRAN (2000)

ANCHE IL PANE TRA I PRODOTTI TIPICI DEL LAZIO

Tra le produzioni tipiche e di qualità, il Lazio annovera anche cinque tipi di pane: la *ciriola romana*, prodotta in tutta la regione e in particolare a Roma; il *pane casareccio*, prodotto in tutta la regione, compresa Roma; il *pane di Lariano*, prodotto a Lariano (provincia di Roma); il *pane salisanesse*, prodotto a Salisano in provincia di Rieti; il *pane casareccio di Genzano*, prodotto in tutto il territorio del comune di Genzano.

Il Pane casareccio di Genzano IGP

Il “pane casareccio di Genzano” è l’unico pane italiano ad aver ottenuto dall’Unione Europea il marchio di IGP, indicazione geografica protetta (Regolamento CE n. 2325/97).

Prodotto nell’intero territorio del comune di Genzano, in provincia di Roma, è presente sul mercato tutto l’anno sotto forma di pagnotte tonde o filoni il cui peso oscilla da kg. 0,500 a kg. 2,5.

Le caratteristiche principali di questo pane sono: spessore della crosta mm. 3 circa, colore della parte interna bianco avorio, profumo di cereale genuino che ricorda il profumo del granaio, sapore sapido, umidità massima 33,7%.

Il pane casareccio di Genzano è ottenuto da farina selezionata zero e doppio zero, lievito naturale, sale minerale e acqua.

Il processo di panificazione, secondo la tradi-

zione, si compone di tre fasi: la preparazione dell’impasto con lievito naturale, rinnovato ogni giorno in modo da ottene-

re le forme caratteristiche dette “brighe”; la lievitazione per un’ora circa dell’impasto in contenitori di legno con teli di canapa spolverati di cruschetto o tritello, sotto una scrupolosa vigilanza del fornaio; la cottura in forno caldo, fino ad ottenere la caratteristica crosta e la parte interna soffice, piena di buchi.

Buono con qualunque contorno, il pane casareccio di Genzano è ottimo per essere utilizzato come “bruschetta”: basta abbrustolirlo e condirlo con olio extra vergine di oliva a crudo.

Patrizia Troiano

Unione Nazionale Consumatori

Composizione chimica e valore energetico per 100 gr.

	Frumento duro (tipo 0)
Acqua (g)	29
Proteine (g)	8,6
Lipidi (g)	0,4
Carboidrati disponibili (g)	66,9
Amido (g)	59,1
Zuccheri solubili (g)	1,9
Fibra totale (g)	3,2
Fibra insolubile (g)	1,72
Fibra solubile (g)	1,46
Energia (kcal)	289
Ferro (mg)	0,8
Calcio (mg)	14
Fosforo (mg)	63
Tiamina (mg)	0,04
Riboflavina (mg)	0,02
Niacina (mg)	1,01



CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE

PASTA

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

E' la comune pasta secca. In base alla normativa italiana vigente può essere ottenuta esclusivamente con semola (o semolato) di grano duro ed acqua dopo il processo di trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento. Viene commercializzata con la denominazione di "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro".

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma devono essere vendute al consumatore solo in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, del peso netto di grammi 125, 250, 500, 1.000, 2.000, 3.000, 4.000, 5.000 e 10.000.

PASTA ALL'UOVO

E' prodotta esclusivamente con semola ed aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 grammi per ogni chilo di semola. Per la produzione di pasta all'uovo devono essere utilizzate solo uova fresche, sostituibili con corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina. Questo tipo di pasta deve essere commercializzata con la denominazione di "pasta all'uovo".

PASTE FRESCHE

Le paste fresche si differenziano da quelle secche per la presenza di umidità, fino al 30%

(anzichè 12,5%), e per l'impiego di farina di grano tenero. La pasta all'uovo fresca deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

PASTE SPECIALI

Prodotte esclusivamente con semole, questo tipo di paste contengono ulteriori ingredienti alimentari consentiti dalla legge, che possono entrare a far parte della pasta vera e propria (es. spinaci, pomodoro) o essere impiegati per il ripieno (es. carne). L'etichetta deve riportare la denominazione di "pasta di semola di grano duro" seguita dagli ingredienti utilizzati.

PASTE DIETETICHE

Sono prodotte con gli stessi ingredienti base delle paste comuni, i quali però vengono in parte sostituiti e spesso arricchiti con vitamine e minerali. Le paste dietetiche sono paste a ridotto contenuto o glucidico o di sodio oppure prive di glutine essendo destinate a soggetti portatori di alcune patologie (diabetici, malati di cuore, intolleranti al glutine).

PASTA INTEGRALE

Viene prodotta con semola arricchita con crusca e fibra di grano per un maggiore apporto di fibre alimentari.

RISO

RISO COMUNE

Ha chicchi molto piccoli e tondeggianti. Indicato per minestre in brodo e dolci in quanto sfarinandosi dà maggiore densità dell'impasto. Comprende le varietà: Originario, Balilla, Balilla grana grossa, Cripto e Rubino.

RISO SEMIFINO

Ha chicchi medi e tondeggianti. Indicato per minestrone, risotti e supplì. Comprende le varietà: Rosa Marchetti, Lido, Titanio, Monticelli, Maratelli, Italico, Vialone nano, Piemonte, Padano e Romeo.

RISO FINO

Ha chicchi allungati a pasta dura. Indicato per cottura a vapore o all'inglese. Comprende le varietà: Ribe, Europa, Ringo, Romanico, Vialone, Rizzotto, Radon, Veneria e S.Andrea.

RISO SUPERFINO

E' considerato il più pregiato, ha chicchi grossi e molto allungati. Indicato per risotti, pasticcini, timballi e insalate. Comprende le varietà: Arborio, Carnaroli, Roma, Redi, Volano, Razza 77, Baldo, Italpatna, Sitna e Gritna.

CARTA DEI VALORI E DEI PRINCIPI GUIDA DEI PANIFICATORI DELLA CONFARTIGIANATO

Premesso che

La natura del lavoro del panificatore è artigiana e l'attività commerciale esercitata dallo stesso è solo complementare ed accessoria a quella artigiana.

Il processo di evoluzione sociale e tecnologica dell'attività è strettamente legato alla tradizione ed alla cultura locale.

Il pane è portatore e simbolo di valori universali quali la solidarietà, la tolleranza, l'accoglienza che i panificatori artigiani difendono.

I panificatori della Confartigianato si riconoscono nei seguenti valori e principi guida dell'azione politico-sindacale:

QUALITÀ

La qualità della produzione e del servizio ai clienti è l'obiettivo fondamentale dell'impresa di panificazione.

PROFESSIONALITÀ

L'apporto professionale del titolare dell'impresa di panificazione è indispensabile perché l'attività possa essere veramente artigiana. Tale professionalità è intesa come sforzo etico, personale e collettivo, per conseguire l'eccellenza e per mantenere alta la dignità del nostro mestiere. In questo ambito formazione, ricerca e volontà di apprendere, sono strumenti indispensabili.

COMPORTEMENTO ETICO

L'onestà, il rispetto, la correttezza e l'affidabilità sono alla base di un comportamento etico nei confronti dei colleghi, dei clienti, dei fornitori e delle Istituzioni Pubbliche.

PANIFICIO DI QUARTIERE

Il radicamento sul territorio e la vicinanza all'acquirente nonché la fragranza, il sapore e l'odore del prodotto appena sfornato sono condizioni imprescindibili per soddisfare al meglio i bisogni e l'esigenza di personalizzazione dei consumatori.

LIBERTÀ D'IMPRESA

La libertà d'impresa, nel quadro di una professionalità ed imprenditorialità riconosciuta a garanzia dei consumatori, è un principio fondamentale: l'accesso al mestiere non può essere condizionato da norme specifiche di categoria perché la panificazione artigianale è parte del grande settore dell'alimentazione e la singola azienda deve poter spaziare liberamente nella produzione alimentare, utilizzando sapientemente le potenzialità dell'integrazione produttiva, al fine del migliore servizio al consumatore.

PERSONALE

Il personale ed i collaboratori delle nostre imprese costituiscono la nostra forza e rappresentano la continuità del mestiere: nei loro confronti il panificatore si comporta con giustizia ed equità, favorendone la crescita professionale e salvaguardando la sicurezza sul lavoro.

ASSOCIAZIONISMO

Il panificatore partecipa attivamente alla vita associativa avendo come obiettivo prioritario l'interesse della categoria e contribuendo al rafforzamento della Confartigianato; l'Associazione Nazionale Panificatori intende rappresentare i panificatori italiani tutelando il loro lavoro e la produzione del pane tradizionale.

LA PASTA FRESCA

Le nuove disposizioni per la vendita



Dopo che la legge 1.3.2002 n. 39 – legge comunitaria 2001 ha soppresso una disposizione contenuta nel D.P.R. n. 187/2001 che vietava la vendita della pasta fresca dopo 5 giorni dalla data di produzione, sulla data di scadenza della pasta fresca venduta sfusa vi è molta incertezza.

La pasta fresca, all'uovo o non all'uovo, con ripieno o senza ripieno, è di tre tipi:

- **Pasta fresca preconfezionata:** è quella industriale generalmente confezionata in “atmosfera protettiva”, ossia in contenitori con gas come azoto, anidride carbonica o relative miscele che ne prolungano la conservazione. La data di scadenza è obbligatoria, ma è a discrezione del produttore. Nulla vieta, quindi, che un negoziante compri questa pasta da un grossista o in un ipermercato e, dopo averla tolta dalla confezione, la rivenda sfusa. In questo caso deve esporre un cartello con la data di scadenza in base all'articolo 16 del decreto legislativo n. 109/1992. Ma quale data? Il D.P.R. n.187/2001 prevedeva un massimo di 5 giorni dalla data di produzione, ma ora questa norma è stata soppressa e il negoziante metterà la scadenza che era sulla confezione originale, nella quale, però, la pasta fresca

era conservata in atmosfera protettiva. Una volta che la confezione è stata aperta, però, l'atmosfera protettiva se n'è andata e per il consumatore la mancanza di informazione è assicurata.

- **Pasta fresca confezionata:** anche questa è industriale, ma viene fornita ai negozi per la vendita allo stato sfuso e contenuta in imballaggi che recano la dicitura “pasta fresca da vendersi sfusa”. Prima doveva riportare la data di produzione e non poteva essere venduta dal negoziante oltre i 5 giorni, ora è il venditore che deve mettere la data di scadenza su un cartello sempre in base all'art. 16 del decreto legislativo n. 109/1992 riguardante l'etichettatura dei prodotti sfusi.

- **Pasta fresca sfusa artigianale:** questo tipo di pasta non è soggetta alle norme riguardanti la pasta fresca industriale che prevedono determinati parametri come il tenore di umidità, il trattamento termico e la conservazione a temperatura non superiore a 4 gradi centigradi, perchè normalmente è una pasta venduta in giornata. Deve essere però presente sempre il cartello con la data di scadenza, oltre all'elenco degli ingredienti.

Filomena Mancuso
Unione Nazionale Consumatori

ALLA SCOPERTA DEGLI ANTICHI FORNI IN PROVINCIA DI ROMA

In molti comuni della provincia di Roma esistono ancora antichi forni e panetterie che, oltre a rappresentare un'importante realtà per l'economia locale, sono anche la testimonianza di sapori e valori del passato, quando la pasta e i dolci si facevano in casa e il pane, soprattutto nei piccoli centri, si portava a cuocere al forno sociale a legna nei giorni prefissati.

Si tratta di storiche botteghe alimentari e di forni a legna in ghisa, quasi tutti rivestiti in marmo travertino, i cui titolari ancora oggi producono pane e dolci tipici secondo antiche ricette e tradizioni, tramandate di famiglia in famiglia, come quella, ad esempio, del Panificio Mignucci di Genzano che per cuocere il famoso pane casareccio utilizza solo legna di castagno, tipica del luogo, o del Forno Travagliati di Cerveteri che impiega i gusci delle nocciole di Viterbo per la produzione del pane e dei dolci tipici del posto.

I forni e i panifici "storici", segnalati in quest'articolo, sono stati tratti da *"Alla scoperta della provincia di Roma - Botteghe artigiane - Negozi*



- *Sapori*", un volume prodotto da Oltre il Duemila, che raccoglie alcune delle oltre 350 attività storiche censite nel territorio della provincia di Roma nell'ambito di un progetto volto a rilanciare la continuità del lavoro familiare, la peculiarità di realtà artigianali piccole ma importanti e la possibilità per tutti di gustare ancora oggi, in luoghi suggestivi e culturalmente interessanti, gli odori e i sapori tradizionali di una volta.

FORNI STORICI IN PROVINCIA DI ROMA

Forno a legna

Via Capitano Luigi Amico, 8 - Arsoli

Forno Amadei

Via Benedetto Cairoli, 1 - Frascati

Antico Forno Casareccio

Via S. Giuseppe Calasanzio, 8 - Frascati

Forno a legna

Via Antico Gabbio, 72 - Zagarolo

Panificio Mignucci Sauro

Via Marco Moscato, 29 - Genzano di Roma

Forno e dolci casarecci

Corso Costituente, 19 - Rocca di Papa

Panificio Pistola - Forno a legna

Via Roma, 35 - Allumiere

Antico Forno a legna Piergentili

Via Bastioni, 9 - Cerveteri

Forno a legna Travagliati

Via S. Angelo, 12 - Cerveteri

Forno a legna

Piazza della Libertà, 22 - Labico

DALLE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI: NEWS SU ALIMENTAZIONE E COMMERCIO

Come riconoscere il riso italiano

Nei supermercati si trovano anche risi esteri provenienti dal terzo mondo, peraltro venduti a caro prezzo. Molti consumatori, però, vogliono comprare riso italiano perché lo ritengono più buono e più sicuro. Ma come si fa a riconoscere il riso italiano? In realtà, questa domanda vale anche per molti altri prodotti alimentari non essendo obbligatorio indicare in etichetta la provenienza o la nazionalità della materia prima, a meno che la mancanza di questa indicazione possa trarre in inganno i consumatori. La legge, del resto, è talmente generica che il più delle volte viene ignorata. Così, nulla vieta di importare riso egiziano o indiano e confezionarlo in Italia con il nome di una ditta italiana, senza dire da dove proviene. E' obbligatorio però indicare in etichetta la varietà di riso e da questa si può capire se si tratta di riso italiano o estero, anche perché quest'ultimo ha generalmente nomi strani (Chacarero, Gulfrose, Bluebelle, ecc.). E' invece facoltativo indicare in etichetta il gruppo merceologico del riso, cioè se originario (o comune), semifino, fino o superfino, anche se, comunque, nella maggior parte dei casi questa indicazione viene riportata. La classificazione riguarda soltanto le dimensioni via via più grandi del chicco, ma serve anche per farsi un'idea del giusto rapporto di prezzo, in quanto il superfino costa più del



fino e quest'ultimo più del semifino. Per il consumatore è bene quindi diffidare di chi non dichiara il gruppo di appartenenza, anche perché si potrebbe trattare di più tipi mischiati insieme: in questo caso ne perderà anche il gusto e la consistenza del piatto cucinato dal momento che, evidentemente, alcuni chicchi cuoceranno prima e altri dopo, e lo stesso risultato si avrà se sono stati miscelati chicchi interi con chicchi rotti.

E' consigliabile, pertanto, orientarsi verso il riso italiano e per riconoscerlo basterà controllare semplicemente la "varietà" che, per legge, deve essere obbligatoriamente indicata sulla confezione o sull'etichetta.

Queste le principali varietà di riso italiano tra cui scegliere: *Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Cripto, Lido, Padano, Ribe, Roma, Rosa Marchetti, S.Andrea, Vialone nano*.

La dicitura "per alimenti"

Molti prodotti alimentari, come ad esempio gli gnocchi di patate, la pasta fresca, tranci di pizza, vengono sempre più venduti confezionati, soprattutto in vassoi, ricoperti con pellicole di plastica trasparente. Nella maggior parte delle volte sugli imballaggi destinati ai prodotti alimentari il consumatore trova la scritta "per alimenti" oppure il simbolo, equivalente, di un bicchiere con accanto una forchetta. Ma non sempre è così, allora è spontaneo che sorgano delle perplessità. Ma cosa dice, in proposito, la legge? In verità, le normali confezioni contenenti alimenti come scatole di pasta, pelati o caffè, bottiglie di acqua minerale o di vino, non devono riportare l'indicazione "per alimenti" in quanto è implicito che sono utilizzate per contenere alimenti e, come tali, devono rispondere ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dal ministero della salute.

Vi sono, poi, altri imballaggi, materiali e oggetti che non contengono alimenti e che la normativa definisce "non ancora venuti a contatto con i prodotti alimentari", come appunto vassoi, carta, buste, pellicole di plastica o di alluminio, eccetera. Ai fini dell'informazione e della sicurezza per il consumatore, va ricordato che essi devono riportare la dicitura "per alimenti" oppure una menzione specifica circa il loro uso (es. "può venire a contatto con gli alimenti"), oppure, ancora, il simbolo di un bicchiere con accanto una forchetta.

