

Innovare il pane per nutrire in salute

Obiettivo primario di questa comunicazione è stato presentare due prodotti della più recente invocata e urgente innovazione in “Arte Bianca”:

- la *Pizza dolce* (Pandoro) della tradizione umbra, prodotta con farina tipo 0 da macinazione a Palmenti, arricchita con il 18% di zucchero ed il 15% di burro;
- *Pane integrale* da farina integrale macinata a palmenti e micronizzata.

A causa della chiusura del Molino a Palmenti di Spoleto e del Panificio di Cisterna di Latina, sono dovuto ricorrere ad amici che disinteressatamente mi hanno consentito di realizzare i prodotti anzidetti, quali il dott. Nicola Ricci della “Molitoria Umbra”, che ha micronizzato le farine integrali macinate nel Molino a Palmenti dei F.lli Silvestri, uno storico molino di origini benedettine, sito in Torgiano sul fiume Chiascio, condotto da un maestro dell’Arte Bianca, il sig. Tigellino Silvestri.

Colgo quindi l’occasione per rivolgere un appello al prof. Alessandro Musai, presidente del Gruppo Novelli, ai commissari controllori della positiva soluzione della crisi e al dott. Gianpietro Castano, direttore del Ministero dello Sviluppo Economico, di accelerare la riapertura degli impianti sopra citati, resi incomprensibilmente inoperativi.

I Molini a Palmenti di Spoleto per grano tenero e duro, una preziosità che tutti gli operatori in Arte Bianca vorrebbero avere, sono stati realizzati sotto la guida di un esperto diagrammista, l’ing. Giuseppe Zanetti, e i valenti montatori Domenico Marrone e Gino Pochesci.

Il panificio Interpan di Cisterna di Latina, dove con un gruppo di impastatori da me addestrati e cresciuti si è riusciti a realizzare una vera innovazione,

* Gruppo Novelli, Terni

ossia produzioni da forno con lieviti naturali da madre. Con una linea automatica si sono prodotte Pizze Dolci e al Formaggio con farina di macina in ragione di circa 4 Mg/giorno. Nel 2012 da febbraio ad aprile se ne sono prodotte circa 100 Mg, unanimemente ritenute le migliori sul mercato. I Molini a Palmenti di Spoleto sono stati ideati e realizzati nel Panificio di Cisterna di Latina e successivamente trasferiti nel sito di Spoleto.

Il gruppo di collaboratori, personalmente selezionati e addestrati, una sorta di Via Panisperna dell'Arte Bianca, creava ogni anno eccellenti novità (macchinari o ricette) dirette a migliorare la qualità ed a minimizzare i costi di produzione.

In questa breve comunicazione non si può prescindere da quanto già scritto nel 1992 dal prof. Vincenzo Buonassisi, famoso enogastronomo, per consentirci di riflettere su come deve essere il pane migliore oggi, poiché rappresenta l'alimento che copre in larga misura il fabbisogno energetico giornaliero.

Secondo il prof. Bonassisi, «i lieviti naturali, a differenza di quelli estranei, come lo stesso lievito di birra, trasformano diversamente, in modo più completo, le sostanze che fanno parte della farina. Ci sono anche batteri che trasformano l'impasto in sostanze più nobili. E la stessa lievitazione del pane viene fatta durare più a lungo. In questo modo si ha un pane più gustoso, più digeribile, meglio assimilabile. In conclusione il pane prodotto con lievitazione naturale e prolungata ci offre anche più sali minerali e più vitamine». Relativamente alle farine, «c'è stato a lungo il mito della farina bianca, ma oggi si comincia a capire che nella macinazione a cilindri questa farina viene anche privata di alcune parti che sono invece importanti per la nutrizione. Il caso più vantaggioso, più ovvio e più connaturato al pane, è mantenere nelle farine gli stessi germi di grano. Oggi sappiamo che questi germi di grano, soprattutto, contengono la benefica vitamina E, portatrice di tanti elementi positivi».

Ciò mi ha convinto a impegnarmi nella realizzazione dei mulini a palmenti di Spoleto: due modernissimi impianti dedicati al grano tenero e al grano duro, ove la prima rottura di macinazione è effettuata con macine di pietra Fertet. Sono preziosità che spero gli attuali amministratori del Gruppo Novelli rimettano al più presto in azione.

Ad avvalorare l'unicità dei Molini a Palmenti di Spoleto e delle straordinarie qualità nutrizionali del *Pan di Macina* resta la ricerca da me commissionata e realizzata dal compianto prof. Ardesio Floridi e pubblicata il 13 giugno 2002 su PUB-MED, Annali della Facoltà di Medicina dell'Università di Perugia. Detta ricerca ha avuto risonanza internazionale presso l'Università della Sorbona di Parigi nell'ambito del *Colloque scientifique international*

del 29 aprile 2004 dal titolo *Index Glycémique: Des Données inédites sur le pain français*, evidenziandone le straordinarie qualità nutrizionali, indicandolo come fornitore di carboidrati necessari e qualitativamente più idonei per una equilibrata alimentazione del consumatore occidentale. Lo stesso prof. Floridi riteneva necessario proseguire la ricerca per i positivi riscontri avuti sui pazienti diabetici. Ad ulteriore conferma porto la testimonianza di un anziano diabetico di Spoleto che affermava essere la pizza dolce di Novelli l'unico dolce che poteva mangiare senza danno.

Infine, occorre evidenziare che il pane integrale da farina integrale macinata a Palmenti e micronizzata è stato ottenuto impastandola con lievito naturale da madre e con il 70% di acqua. Nel panificio di Cisterna di Latina si riusciva a impastare 100 kg di farina integrale con 73 kg di acqua, quantità leggermente inferiore che quella utilizzata (80 kg) per produrre il pane di Altamura (grano duro).

Per quanto la farina di macina irrancidisca dopo 30 giorni, Oscar Farinetti, fondatore della catena *Eataly*, produce il pane con farina macinata a pietra presso il Molino Marino di Cuneo.

Mi auguro che i ricercatori del settore riescano a verificare il valore salustico di questi prodotti.