Il pane appena sfornato dei supermercati non è vero pane fresco

«Pane caldo», «Pane appena sfornato», «Sforniamo pane tutto il giorno», «Pan del Dì». Queste sono alcune delle scritte in rilievo che troviamo nei supermercati discount al reparto panetteria. Ma come mai non troviamo mai la scritta “pane fresco”? Perché questo tipo di pane in realtà non è fresco. E di fatto **il pane fresco di giornata non è in vendita nei supermercati discount** ma soltanto nei supermercati tradizionali. È bene infatti sapere che la legge vieta espressamente di chiamare fresco un pane che sia stato conservato, congelato o anche solamente completato nella cottura al momento della vendita, se quel pane è stato impastato in un periodo antecedente di giorni o settimane. Il **pane fresco** è per legge solo quello preparato «secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante». La continuità del processo è condizionata a un limite temporale, **non devono decorrere più di tre giorni – 72 ore – dall’avvio della lavorazione alla messa in vendita del prodotto**.

Pertanto questo tipo di pane che prendiamo in considerazione oggi nell’articolo sarà anche caldo, sarà appena sfornato, ma non è pane fresco. La dicitura «**pane appena sfornato**» è usata in alcune catene di supermercati discount, come abbiamo detto. Si tratta di una **dicitura alquanto fuorviante e ingannevole** perché il consumatore, leggendo questa scritta all’ingresso del supermercato, ha l’impressione che in quel punto vendita si possa acquistare il pane fresco di giornata.

La realtà è un’altra e ben diversa: le pagnotte di questo pane arrivano molto spesso dall’estero, sono **precotte** e sono **surgelate** (Germania, Spagna e Paesi dell’Est Europa come Romania o Slovenia). Questi pani precotti sono inoltre di bassa qualità e test di laboratorio fatti di recente dimostrano che contengono **residui di diversi pesticidi e conservanti.** Inoltre spesso gli si aggiungono zuccheri e miglioratori delle farine, allo scopo di allungare la conservazione del prodotto e la morbidezza. Il punto vendita del supermercato non fa altro che metterle in un forno elettrico e fare la cottura finale. **Quindi il pane non è affatto fresco**, ma può avere anche fino a 2 anni di vita dal suo impasto, e si mantiene commestibile per circa 2 anni solo grazie all’aggiunta di conservanti e speciali enzimi nell’impasto.

Non è illegale, ma solo ingannevole

Si badi bene: **niente di tutto ciò è illegale o scorretto da un punto di vista commerciale.** La dicitura «sforniamo pane tutto il giorno» può risultare ingannevole e fuorviante ma è comunque ineccepibile, nel senso che non dichiara che il pane sia fresco, e nel senso che il pane viene in effetti sfornato a più riprese durante la giornata. **Ingannevole dunque non equivale a dire che sia illegale**. Significa che non si può assolutamente pensare o affermare che le aziende commettano illeciti, truffe o frodi, quando siamo di fronte a dei prodotti con diciture fuorvianti come queste. Le aziende mettono delle diciture che sono perfettamente a norma di legge. “Ingannevole” significa qualcosa che trae in inganno e che fuorvia ciò che pensiamo, non significa “illegale”. Facciamo un esempio: se un’azienda scrive su un barattolo di marmellata “senza zuccheri aggiunti” ma poi nel prodotto si aggiunge il succo d’uva concentrato, quelli sono zuccheri e sono stati aggiunti quindi è ingannevole, tanto per dirne solo una, ma la dicitura è consentita dalle normative perché effettivamente non è stato aggiunto zucchero, glucosio, fruttosio, destrosio, che sono le sostanze considerate “zucchero” per legge. Dire che qualcosa è “ingannevole” è contemplato anche nell’enciclopedia Treccani come modo comune per dire che qualcosa ci trae in inganno e ci fa sbagliare nella nostra valutazione, non è definito in lingua italiana come “illecito”.

È importante inoltre segnalare che anche nelle catene di supermercati tradizionali italiani, quindi non solo nei discount, esiste **il fenomeno del pane precotto congelato e poi dorato completamente nel punto vendita** o presso panetterie affiliate. Anche Conad, Coop e altri marchi hanno dunque il pane congelato e precotto. La differenza sta nel fatto che **i supermercati tradizionali hanno anche il pane fresco di giornata**, mentre nei discount è messo in vendita solo del pane congelato e precotto, il pane fresco non c'è.

Il pane precotto e surgelato contiene pesticidi, conservanti e metalli pesanti

Un altro aspetto importante da considerare quando si acquista il cosiddetto pane «sfornato tutto il giorno» in queste catene di supermercati è che **le farine utilizzate sono di pessima qualità e spesso intrise di pesticidi**, oltre che di conservanti e miglioratori del pane. Niente che possa quindi farci pensare ad un pane naturale. Queste pagnotte sono state analizzate in laboratorio diverse volte, si veda per esempio il test di laboratorio della rivista Il Salvagente, nel 2016, da dove sono emersi infatti la presenza di diversi pesticidi e una bassa qualità della farina.

Un'altra inchiesta sul pane congelato che arriva dall'estero e che finisce in vendita nei supermercati italiani è quella del giornalista Paolo Berizzi, del 2011, poi ripresa e divulgata da LA7 nel servizio «**Cosa c'è nel pane che mangiamo»** della trasmissione *La Gabbia*, in cui si evidenzia non solo la pessima qualità delle farine utilizzate ma anche la **presenza costante di metalli pesanti** come piombo, cadmio o tungsteno all'interno di questi impasti.

Pan del Dì: informazione fuorviante

Il pane appena sfornato dei supermercati non è vero pane fresco

La scritta in primo piano «**Pan del Dì**» presente in alcuni supermercati discount può trarre in inganno il consumatore. **È un evidente riferimento al pane fresco di giornata**…ma a ben vedere tutto il pane in vendita presso il punto vendita non è fresco, si tratta anche in questi casi di pagnotte precotte in panifici industriali e poi congelate. La provenienza è sia da panifici industriali italiani che esteri (Spagna, Germania, ecc.)

[testo e foto di Gianpaolo Usai]