

"Giù le mani dai prodotti da forno": i panificatori dichiarano battaglia alla polvere di grillo

I panificatori siracusani sono contrari all'utilizzo della polvere di *Acheta Domesticus* (il grillo domestico) nella produzione del pane artigianale e dei prodotti da forno. Ad esprimere il maniera chiara la posizione degli operatori del settore è Assipan Confcommercio, che parla attraverso il presidente, Paolo Miceli. Se il regolamento della Commissione Europea autorizza l'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di grillo domestico quale nuovo alimento, l'associazione italiana Panificatori esprime tutta la propria convinta contrarietà.

"Pur comprendendo i processi di globalizzazione e le collegate evoluzioni gastronomiche-ritiene Assipan Confcommercio- è necessario tutelare il buon pane fresco artigianale italiano ricco di storia e tradizione. Oltre a questo, in ottemperanza alla normativa vigente, in considerazione dell'articolo 14 della legge 4 luglio 1967 n. 580, il pane deve essere prodotto esclusivamente con sfarinati di

grano, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale comune". Vero che un regolamento del '98 consente l'aggiunta di ulteriori ingrediente nella produzione del pane, ma la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più

ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti". A prescindere dagli aspetti normativi, la convinzione dei panificatori siracusani è che ci sia "ormai da anni il sospetto di un graduale attacco da parte di potentati economici esteri alle eccellenze gastronomiche italiane. In gioco non vi è solo la tutela del pane italiano, bensì la

sopravvivenza delle migliaia d'impresе di tutte filiere alimentari nazionali". L'associazione dei panificatori annuncia, dunque, l'intenzione di difendere, in prima linea, il "buon pane fresco e i prodotti da forno artigianali, espressione- conclude Miceli- della millenaria cultura gastronomica del nostro Paese".