

[**MERCATO**] Non basta la pioggia sotto raccolto a rendere il frumento tenero non più utilizzabile

Pane al pane, grano al grano

[**DI GIANNI BACCARINI E ANDREA VILLANI**]

La legge parla chiaro: panificabile è un attributo da farine. E non diversifica gli utilizzi della granella

A ciascuno di noi è capitato di oziare sulla questione se è nato prima l'uovo o la gallina.

La risposta è filosoficamente complessa ma ha in sé una certezza: dall'uovo nasce una gallina o un gallo.

Prendiamo un altro quesito più prosaico del primo: il pane si fa con il grano?

La risposta è una sola ed è, anche solo da una valutazione dei rispettivi prezzi, provocatoriamente no.

Lasciamo perdere la vicenda del prezzo del pane ed esaminiamo il problema nel merito tecnico della materia prima.

Il pane, di base, si fa con farina, acqua e lievito.

Prima di arrivare al pane, il grano deve quindi passare per il passaggio industriale della molitura e le farine - tranne rari casi - non si fanno con un grano, ma con una miscela di grani.

Le ragioni sono molteplici, prima fra tutte la necessità di ottenere, con continuità, caratteristiche qualitative costanti per le diverse tipologie di farine. In

ciò risiedono l'arte e la professionalità del Mugnaio.

Il grano è una materia prima agricola. Come tale è soggetta, pur nell'ambito di una medesima varietà, ad una variabilità qualitativa indotta da fattori pedoclimatici e colturali.

In altre parole può venire più o meno bene anche indipendentemente dalla buona mano dell'agricoltore.

Le piogge, ad esempio, possono incidere sul più bello - ovvero in prossimità del raccolto - ed influenzare le proprietà fisiche (reologiche) degli impasti, come è capitato in molti areali produttivi quest'anno. Ciò non vuole dire in partenza che il grano ottenuto non sia più utilizzabile. Lo potrà comunque essere in funzione delle proprie caratteristiche in rapporto a quelle degli altri grani utilizzati in miscela. In alcuni casi potrà anche temperare e mediare la qualità degli altri "compagni di miscela" contribuendo al raggiungimento del risultato finale. Ciò



re dei contaminanti - di grani destinabili o meno, all'alimentazione umana senza entrare nel merito della qualità merceologica.

Da un punto di vista delle caratteristiche merceologiche il discorso è quindi diverso.

Non esistono qualità minime di legge. La Comunità europea fissa unicamente dei requisiti minimi dei cereali all'intervento (Reg. Ce n°1272/2009), circoscrivendo a tale specifica eventualità di conferimento tali prescrizioni.

Esistono invece dei requisiti qualitativi di riferimento contrattuale (es. Contratto AGER 101 per frumento tenero - vedi TV 23/2010) che rivestono grande importanza pratica nella definizione del valore della merce e nella riconduzione del prezzo, attraverso un meccanismo di abbuoni, da una qualità contrattata a quella effettivamente riscontrata alla consegna.

La definizione di panificabile o meno, associata a un grano, ci appare pertanto impropria.

Il concetto di panificabilità è infatti associabile solamente alle farine, da cui si fa il pane.

Ha quindi un senso parlare con insistenza della panificabilità o meno del grano? La risposta è sfuggente e può forse legarsi al contrastante gioco delle parti nelle dinamiche di mercato.

Il grano deve essere valutato, in quanto tale, in base alle sue caratteristiche accertate. ■

può avvenire in quanto per le proprietà reologiche dei grani valgono - in certa misura - le proprietà dell'aritmetica: ovvero miscelando insieme grani forti e deboli si ottengono farine medie. La qualità della farina è quindi determinata dalla maestria dell'uomo, quella dei grani solo in parte.

Di ciò si ha riscontro anche nella legislazione. Le caratteristiche qualitative delle farine sono, infatti, previste per legge (si veda tab.). Quelle dei grani no.

Ai grani, come alle altre materie prime e prodotti, si applicano i limiti massimi di tenori di contaminanti (antiparassitari, micotossine, ecc...) che diversificano le destinazioni d'uso.

Si potrà quindi correttamente parlare - in funzione del tenore

[**FARINE, TIPI E CARATTERISTICHE**]

FARINA DI GRANO TENERO, TIPO E DENOMINAZIONE	UMIDITÀ MASSIMA %	% SU SOSTANZA SECCA		
		CENERI		PROTEINE MIN. (AZOTO X 5,70)
		MINIMO	MASSIMO	
Tipo 00		-	0,55	9
Tipo 0		-	0,65	11
Tipo 1	14,5	-	0,8	12
Tipo 2		-	0,95	12
Farina integrale		1,3	1,7	12
D.P.R. N. 187 del 9 febbraio 2001				