



- ▶ Storia di copertina  
 Sì alla dieta. Ma solo se mediterranea  
 Tè di Giava e verga d'oro e la pancia non c'è più  
 Lotta spietata ai grassi cattivi con il Fat-profile  
 Il Carosello finisce nell'insalata  
 Il biberon è più buono con il latte equino  
 Allergia alla soia? Meno, se è gm  
 Spezie più sicure con la Psl  
 Alla ricerca del pane perduto  
 Pasta a prova di microscopio
- ▶ Il ricercatore
- ▶ In libreria
- ▶ Avventure scientifiche
- ▶ Formazione
- ▶ Appuntamenti
- ▶ L'esperto risponde

### Pillole di Scienza

a cura di Rosanna Dassisi

**19/05/2005**

Danni al cervello se lo stress è prolungato nel tempo

In campagna, il telefonino potrebbe essere più dannoso. O forse no

Psicologi: per gli Italiani più affidabili degli avvocati

**18/05/2005**

### Alla ricerca del pane perduto

Farina, acqua e lievito sono i semplici ingredienti base dell'alimento che non può mancare sulle nostre tavole. E' il pane che sette consumatori su dieci acquistano nei forni artigianali, potendo scegliere tra oltre trecento tipi. Ma l'alto valore nutrizionale di questo elemento base dell'alimentazione potrebbe essere compromesso dalla scelta del lievito utilizzato. Per il pane artigianale, quello della tradizione, viene usato un impasto acido, che si ottiene dalla fermentazione dei cereali.



Accanto a questo, il consumatore ha a disposizione anche la varietà industriale che, a differenza di quello artigianale, è preparato esclusivamente con il lievito di birra. Sulla qualità determinata dalla scelta degli ingredienti fondamentali dei due tipi di pane è aperto un ampio dibattito tra gli esperti del settore.

Impasto acido tradizionale o lievito di birra? E che cos'è l'impasto acido? "E' un'importante forma di fermentazione dei cereali, utilizzato per la realizzazione di più del 30% dei prodotti da forno", spiega Antonio Malorni, dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del Cnr di Avellino. "La fermentazione nell'impasto tradizionale dipende da una microflora autoctona, estremamente varia, ma specifica delle zone di produzione. Responsabili del potere fermentativo dell'impasto sono i lieviti e batteri lattici, a fianco dei quali è presente una microflora costituita da specie di lieviti non fermentativi e batteri non lattici", prosegue il ricercatore. Negli impasti studiati nei laboratori dell'Isa-Cnr è risultata prevalente la microflora, costituita da batteri lattici omofermentati e in misura minore eterofermentanti. "E' l'interazione tra i diversi gruppi, con un complesso equilibrio, a determinare la qualità e le peculiarità del prodotto", conclude Malorni.



La crescente attenzione del consumatore verso prodotti naturali, ha portato a rivalutare la tradizione panaria. Da qui l'esigenza di studiare metodologie per modernizzare le tecniche proprio per incrementare le attuali produzioni tipiche attraverso la conoscenza del prodotto anche su base scientifica.

In quest'ottica si inquadra lo studio dell'Isa-Cnr "Alla ricerca del pane perduto: batteri lattici contro lievito di birra, una lotta ancora aperta nella fermentazione degli impasti", di cui si parla nell'ambito del Convegno "Lieviti, pane artigianale e collaborazioni di filiera", che si tiene a Roma il 19 maggio, presso il Residence di Ripetta. Nel corso della manifestazione, organizzata dalla Federazione italiana panificatori, vengono presentati inoltre: un progetto di valorizzazione della filiera del pane, a partire dalla scelta delle sementi fino al prodotto finale destinato al consumatore, e la Festa nazionale del pane che si terrà nei panifici di tutta Italia il 25 maggio, con numerose iniziative pubbliche di piazza.

**Rosanna Dassisi**

**Fonte:** Antonio Malorni, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr, Avellino, tel. 0825/299581 - 299111, e-mail: [malori@isa.cnr.it](mailto:malori@isa.cnr.it)