

Dacci oggi il nostro pane..." nel nostro caso sarebbe più giusto dire cerchiamo di acquistare il pane che fa per noi, nella tipologia più rispondente alle nostre esigenze di gusto e di abitudine alimentare. Il pane, lo si può acquistare al dettaglio, in un forno o in un panificio con forno, ma lo si trova anche nelle catene della Grande Distribuzione, si tratta naturalmente di pane 'industriale'. In alcune catene della GD, o in alcuni punti vendita di queste, da un po' di tempo è entrato nella prassi anche il reparto 'forno' o 'panificio', e viene servito pane caldo e croccante. Quindi un pane fresco, o meglio, spesso, ancora caldo. Sappiamo che il pane, per alcune popolazioni è alimento ed elemento indispensabile per risolvere in parte il soddisfacimento delle necessità caloriche o per 'aggiustare' una razione 'ad hoc' per il pranzo o la cena, o per qualche spuntino. In altri paesi, come alcuni del centro-nord Europa, il pane viene utilizzato come un semplice 'tapirulà' sul quale spalmare qualcosa, come burro, marmellata o altre delicatezze o cose sfiziose come salumi, pesce o formaggi. Nella nostra cultura, e per alcune regioni più di altre, il pane è elemento importante della dieta e della cultura gastronomica. Cercheremo di capire dove si trova e a quale prezzo, il pane più 'vero' possibile. Nella nostra civiltà di pane se ne spreca troppo. Una questione di 'vacche grasse', altrimenti non se ne butterebbe via neanche un pezzetto, o se ne acquisterebbe di meno. (...)

L'articolo:

http://www.oifb.com/index.php?option=com_content&view=article&id=193:il-pane-un-tempo-era-strettamente-legato-alleconomia-attualmente-piu-alledonismo-e-alla-moda&catid=15&Itemid=60

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Pane>

Passato... prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1564:com-e-antico-il-nostro-pane-quotidiano&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Sul pane gluten free:

<http://notonlyglutenfree.org/2011/02/come-cambia-il-pane-gluten-free.html>