

IL CAPITOLO CHE MANCA

agrariansciences.it/2023/08/il-capitolo-che-manca.html

Immaginaria integrazione al libro “Pane Nostro, grani antichi, farine e altre bugie” di Luigi Cattivelli

di GIANLUIGI MAZZOLARI



Anch'io consulto i social media, ne aprofitto per confrontare opinioni e di solito convergo per l'opposto alle loro: condotta quanto mai saggia di fronte a post come questo¹, peraltro non di sprovveduti, ove si afferma che il libro “(...) si scaglia contro ogni prospettiva di sviluppo sostenibile basata su agroecologia e grani antichi. Adducendo ipotesi ampiamente discutibili dal punto di vista scientifico”.

Già dal primo approccio al libro, grazie alla sua [recensione](#) su questo blog, da consumatore di pane e osservatore della sua cultura, ho rilevato come la narrazione continui anche oltre i confini del libro, investendo fragorosamente, a valle, il processo di **panificazione**.

In particolare la lievitazione, ove infatti precipuamente proseguono, o forse sono cominciate, le “bugie” che, mentre per i grani e le farine sono essenzialmente basate su manifeste mistificazioni della verità scientifica, ai lieviti e alla lievitazione si aggiungono infrazioni normative in tema di corretta comunicazione.

Specificatamente la narrazione coinvolge quel prodotto, internazionalmente denominato “**sourdough**”, che in Italia piace assai identificare come “**lievito naturale o lievito madre**”, che avrebbe pure tutte le prerogative per essere vantato ma che, con tale denominazione, dà la sensazione di esserlo strumentalmente.

Ribadisco che la disapprovazione non si riferisce al prodotto in sé e alle sue indiscusse caratteristiche, bensì alla confusa pluri-terminologia utilizzata per identificarlo e di cui sfugge l'appropriatezza.

Da qui la mia riflessione, in veste di modestissimo contributo al tema che, parafrasando Macchiavelli, potrebbe avere come sottotitolo: **Le bugie di oggi saranno la luminosa verità di domani?**

Il contesto

La panificazione italiana è ricca di sfaccettature e di dettagli e può essere che il desiderio di esaltarli agli occhi dei consumatori travalichi i confini della corretta informazione.

Dopo che dei grani e delle **farine** abbiamo ampiamente appreso e qualcosa aggiungiamo di nostro², della lievitazione possiamo rimarcare il fascino particolare che evoca nell'accezione comune, è la fase di processo che **differenzia la qualità del prodotto finito** a parità di materie prime e configura l'essenza stessa della panificazione che, in sua assenza, non potrebbe definirsi tale³: ne consegue che la capacità o meno di dominarla modula, da un lato, diversificati approcci professionali e, dall'altro, di comunicazione.

Il riconoscimento di grande innovazione che il lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) ha rappresentato per la panificazione nel corso del XX secolo rimane inscalfibile, se non altro per il merito di aver contribuito ad umanizzare il lavoro del panettiere, non più costretto ad essere impegnato 24 ore quasi continuative per mantenere vitali i microrganismi della lavorazione precedente da utilizzare nella successiva⁴.

Il perfezionarsi delle tecnologie (del freddo *in primis*) ha consentito il riaffermarsi delle lunghe fermentazioni, presupposto di qualità, senza il vincolo dell'impegno umano continuativo, peraltro in proficua sinergia fra “lievito” e “sourdough”, dai confini operativi sempre meno delineati.

Il lessico a questo punto si fa complicato in quanto il registro dei termini utilizzati in panificazione è compilato, con malcelata malizia, dal **marketing** e silentemente adottato dai più, letteratura scientifica, ahimè, inclusa⁵.

Così, mentre assistiamo nelle principali lingue europee al netto dualismo yeast/sourdough (EN), levure/levain (FR), levadura/masa madre (ES), hefe/sauerteig (DE), gist/desem (NL), in Italia già il termine “*lievito*” deve apparire fiacco se si sente la necessità di rafforzarlo (impropriamente) con “*di birra*”.

Quando poi si passa alla traduzione di sourdough beh, qui proprio non ce n'è per nessuno: Lievito naturale, Lievito naturale di....(ad esempio farina di Senatore Cappelli), Lievito madre, Pasta madre, Pasta acida, Lievito acido e...non finisce qui! Apportano infatti il loro variegato contributo i disciplinari DOP e IGP⁶ (ricorda qualcosa quel detto che il pesce puzza dalla testa?).

PRODOTTO	MARCHIO	DENOMINAZIONE
Coppia Ferrarese	IGP 2012	Lievito naturale denominato di madre
Pagnotta del Dittaino	DOP 2009	Lievito naturale derivato da un Lievito madre
Pane Casareccio di Genzano	IGP 1997	Lievito naturale
Pane di Altamura	DOP 2003	Lievito madre o Pasta acida
Pane di Matera	IGP 2008	Lievito madre (Lievito naturale)
Pane Toscano	DOP 2016	Pasta di riporto che diventa Lievito madre o Pasta acida
c.d. Decreto Panettone e Colomba	D.M. 22 luglio 2005	Lievito naturale costituito da Pasta acida

Yeast sounding

Il ricorso a numerose terminologie per identificare lo stesso prodotto è fenomeno di per sé non isolato nella lingua italiana e, stante che alcune di tali terminologie invadono confini ben delineati dalla normativa vigente, oltre che dall'evidenza scientifica, nel caso specifico configura un vero e proprio *yeast sounding*.

Nel linguaggio del marketing la percezione prevarica i contenuti e una delle strategie di affermazione è la reiterazione dei messaggi nel tempo, finalizzata ad indurre una loro graduale accettazione indipendentemente dalla congruità.

L'adozione delle terminologie "**Lievito naturale e Lievito madre**", quale identificativi di *sourdough*, parrebbe rientrare in tale prassi.

Trattasi di terminologie accattivanti che si affidano a un sostantivo (lievito) e due aggettivi (madre e naturale) ciascuno di ben precisa collocazione:

- "**Lievito**" è una categoria non tassonomica di funghi classificati secondo criteri morfologici e fisiologici e peraltro, in panificazione, normato⁷;
- "**madre**" in microbiologia identifica una cellula che per divisioni successive dà origine a una "popolazione";
- "**naturale**" è terminologia non normata in alcun paese per oggettive difficoltà quando applicata al cibo.

Tutte le definizioni scientifiche⁸ e legali⁹ di sourdough riportano un'ingrediente semplice costituita da farina ed acqua unitamente a metodologie di processo più o meno articolate¹⁰: trattasi quindi di impasto, tassonomicamente non è lievito, è naturale e madre esattamente come lo è il lievito quindi "lievito naturale e lievito madre" appaiono definizioni arbitrarie (riferite al lievito) e merceologicamente indistinguibili perché non esclusive (riferite a naturale e madre).

La verità scientifica è ineludibile, la normativa di riferimento è sufficientemente capiente per accogliere i corretti messaggi comunicativi, tuttavia la tentazione di disattendere entrambe pare irresistibile.

Eppure esiste un precedente autorevole di riconoscimento dell'esclusività terminologica di "**lievito**", il DM 27 febbraio 1996 n. 209 dell'allora ministero della Sanità, che ha posto fine all'utilizzo del termine "**lievito chimico**" introducendo il più appropriato "**agenti lievitanti**", in sintonia a "*baking power*"¹¹.

Altra nota a favore deriva dal DPR 502/98 che, trattando delle "aggiunte", cita le "**paste acide essiccate**": a ben vedere rappresenta il primo e unico aggancio terminologico per definire sourdough correttamente "**pasta**" e non impropriamente "**lievito**"¹².

L'(in)applicabilità di "naturale"

Aggettivo di grande attrazione, utilizzato in tutte le occasioni e quasi sempre a sproposito, il marketing ne è irresistibilmente stregato anche se, qualora riferito al cibo, appaiono quanto mai appropriate le raccomandazioni a farne un uso particolarmente oculato.

La sua ambiguità non pare recente se già due secoli fa Giacomo Leopardi¹³ esprimeva perplessità inerenti il suo utilizzo.

In UE "**naturale**" è normato per le **acque minerali**¹⁴, **aromi**¹⁵ e **tonno**¹⁶ (anche se per quest'ultimo attenuato dal suffisso "al"), per il resto è tutto un tentativo di fregiarsene.

La (US) **Food and Drug Administration** ha una posizione pilatesca, asserendo di non essere impegnata nella regolamentazione della definizione formale di "naturale", limitandosi all'uso nell'etichettatura che escluda artificiale o sintetico. Nel 2015 ha avviato un'indagine pubblica con l'intento di ricevere informazioni e commenti sull'uso del termine "**naturale**" nell'etichettatura dei prodotti alimentari ma ad ora non ha ancora adottato alcuna nuova politica¹⁷.

Esistono linee guida inglesi dal 2008¹⁸, irlandesi dal 2016¹⁹ che tentano di dare una definizione a termini come naturale, puro, tradizionale, fresco ecc.: nella produzione di cibo, per essere naturale, l'intervento umano non deve essere **significativo**, a sua volta intendendo come non significativi un elenco di processi tra i quali la fermentazione.

In Francia, una nota del 2009²⁰, simile alla guida inglese, raccomanda l'utilizzo del termine "naturale" soltanto su prodotti alimentari che hanno subito lavorazioni che non hanno modificato le caratteristiche essenziali dell'alimento stesso (esempio stabilizzazione, taglio e cottura).

Si passa così impunemente dalla libera interpretazione di "**è naturale il prodotto che si trova così come è reperibile in natura**" al paradosso che "**è naturale tutto quello che ognuno ritenga esserlo**".

Interessante è la posizione olandese ove l'ambiguità di "naturale", è stata risolta pragmaticamente regolamentando il loro sourdough (2020)⁹: a base di **naturally occurring microorganisms**, ignorando se i **microrganismi presenti in natura** siano di derivazione industriale o ambientale.

In tale lettura è indubbio come *Saccharomyces cerevisiae* sia presente in natura, anche quello coltivato nei fermentatori industriali, che poi è quello che si ritrova quale microrganismo ambientale predominante nei panifici e successivamente nei loro impasti, sourdough compresi: differenziare la legittimazione di "naturale" per tipologie appare alquanto artificioso.

Normativa

Abbiamo parlato di verità scientifica che non contempla *sourdough* fra i lieviti ma lo configura quale pasta (lievitata), che può assumere la connotazione di intermedio di processo qualora la produzione avvenga in panificio, oppure di ingrediente in caso di approvvigionamento dal mercato: la finalità d'uso è simile ma diverse le relative declaratorie.

- Denominare "lievito" un "impasto" trova luogo di confronto normativo nell'Art. 17 del Reg. UE 1169/2011-Denominazione dell'alimento²¹:

1. La denominazione dell'alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa, la denominazione dell'alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva.

(...) 4. La denominazione dell'alimento non è sostituita con una (...) denominazione di fantasia.

Ne consegue che:

- non essendo sourdough normato in Italia, non è percorribile l'adozione della **denominazione legale**;
- riguardo la **denominazione usuale** (al singolare, non al plurale) si prende atto della pluralità di denominazioni circolanti;
- all'interno della **denominazione descrittiva** le argomentazioni per sostenere "lievito" in luogo di "pasta" appaiono infondate.

Abbiamo inquadrato le aggettivazioni di "madre" e "naturale" caratterizzanti ma non esclusive, in un contesto analitico che fa della corretta informazione una prescrizione fondante.

- Anche in questo caso il riferimento è al Reg. UE 1169/2011, Articolo 7 - Pratiche leali d'informazione:

"le informazioni sugli alimenti non inducono in errore, in particolare (...) suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche".

La criticità dell'aggettivazione "naturale" e "madre" al "lievito" per identificare sourdough è manifesta, quando anche il lievito (impropriamente di birra) *Saccharomyces cerevisiae* è "madre" e "naturale" in egual misura.

Fatte salve le perplessità, già menzionate, dell'utilizzo di "naturale", se si chiedesse a qualunque operatore di una fabbrica di lievito cos'è il lievito madre, senza esitazioni indicherebbe il contenuto del serbatoio di fermentazione che, dopo la separazione delle cellule dai brodi di coltura, fungerà da semina (cellule madri) per le successive fermentazioni commerciali.

Il risultato saranno cellule che, immesse in un impasto panario, continueranno a comportarsi da "madre", moltiplicandosi e svolgendo le mansioni cui sono deputate.

Conclusioni

Da ben tre legislature, precisamente dal 2015, si trascina fra i due rami del Parlamento una proposta di legge quadro sulla panificazione: dal testo approvato alla Camera dei Deputati il 6 dicembre 2017 alla versione attuale, rubricata al n. 413, in esame alla 9^a Commissione del Senato - *Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane*-, si è passati dall'originaria definizione di "**pasta madre**" all'attuale "**pasta madre o lievito naturale**".

Evidentemente il marketing che piace aprire percorsi non sempre allineati alla verità scientifica e al principio di prevalenza delle fonti del diritto o forse condiziona talune opinioni scientifiche da far loro ignorare quest'ultimo adempimento, da cui la confusione dei decisori che ne subiscono l'influenza²².

Questo quando il maggior organismo di rappresentanza dei panificatori italiani (FIPPA) (...) *concorda su tutto l'articolato ad eccezione delle definizioni proposte come equivalenti e tra loro alternative di Pasta madre e di lievito naturale. Si rileva come la definizione di "lievito naturale" sia impropria e vada cassata (...)*²³.

Numerosi sono i punti di riflessione e non mancano certo argomentazioni robuste per evidenziare le storture finalizzate a usucapire la terminologia "lievito": poco importa sia la prassi più diffusa o solo la più rumorosa, sempre ingannevole è.

Infine chiedo scusa all'autore del libro, Luigi Cattivelli, per la mia impudente intromissione, mi auguro non percepita come irriverente.

Note e approfondimenti

¹ "Il ministro dell'Agricoltura a favore degli OGM e contro i grani antichi": ministro reo di aver elogiato il libro ad un evento del CREA. <https://www.greatitalianfoodtrade.it/idee/il-ministro-dellagricoltura-a-favore-degli-ogm-e-contro-i-grani-antichi/>

² **I panettieri sono utilizzatori inconsapevoli di enzimi?**

Il loro utilizzo consiglierebbe precauzioni, per lo meno cutanee e respiratorie e la loro presenza, al pari di qualunque ingrediente, dovrebbe essere desumibile dall'elenco degli ingredienti delle materie prime utilizzate.

In risposta alla domanda: parrebbe di sì, stante il Decreto Min.San 06.04.1998 n.172, che estende alle imprese molitorie la possibilità di aggiunta di alfa e beta amilasi senza obbligo di menzione.

https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDetttaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1998-06-03&atto.codiceRedazionale=098G0222

A parte che tale norma, in ogni caso, riguarda solo alfa e beta amilasi, non altri enzimi di nuova generazione usualmente impiegati *, è la ritardata completa operatività del Reg. CE 1332/2008 a offrire il puntello interpretativo all'omessa etichettatura.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1332&from=EN>

In sostanza la qualità (indiscussa) della farina potrebbe derivare non tanto dalle “sapienti miscele di grani” quanto da motivazioni “sapientemente taciute”.

Pur non essendoci preclusioni di sorta all’impiego di enzimi ma solo al loro utilizzo occulto, non reggerebbe il ricorso alla definizione di “coadiuvante tecnologico”, in quanto tale status scatta nel prodotto finito, quindi al panettiere, eventualmente e non obbligatoriamente usufruirne, non al mugnaio: Art.3, paragrafo 2, lettere a) e b) del Reg. CE 1333/2008.

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:it:PDF>

* La materia è ampiamente trattata dalle Associazione di categoria dei produttori di enzimi e di ingredienti per la panificazione: Industry Guidelines on the Safe Handling of Enzymes in the Bakery Supply chain (AMFEP-FEDIMA).

https://amfep.org/_library/_files/Industry_Guidelines_on_the_Safe_Handling_of_Enzymes_in_the_Bakery_Supply_Chain_-_MARCH_2018.pdf

Table 1. Enzyme classes and corresponding functionalities in the bakery industry

Enzyme class	Contribution
Fungal alpha-amylase	Flour correction: ensures desired end product characteristics such as volume, crust colour and crumb structure
Lipase	Improves crumb structure and crumb colour
Phospholipase	Improves dough strength and stability, loaf volume and crumb softness
Xylanase	Improves dough stability, bread appearance and texture, superior volume of baked goods
Glucose oxidase	Improves gluten strengthening
Amyloglucosidase	Improves bread crust colour and bread volume
Maltogenic amylase	Improves moistness, softness and texture of baked goods
Protease	Reduces the strength of flour protein, thereby reducing mix time and elasticity and increasing the extensibility and softness of the dough.
Cellulase	Improves dough conditioning and nutritional profile in whole wheat or whole grain breads

(vedi nota 4)

³ Definizione di pane (art.14-Legge 580/67):

È denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

⁴ L’argomento è stato trattato al convegno “IL PANE DEL FUTURO - origine e attualità della raccolta dei pani del mondo (MULSA 16 giugno 2023).

https://www.mulsa.it/_files/ugd/81c218_447f83263cd24c90aa375a8efd9fcd05.pdf

⁵ Definizione scientifica italiana di sourdough:

Secondo tradizione, l’agente fermentante impiegato per la produzione di lievitati da forno è il lievito naturale e cioè un impasto di farina (grano e/o segale), acqua ed eventualmente sale, fermentato, senza l’intervento di microrganismi volontariamente aggiunti, e ottenuto grazie a una serie successiva di rinfreschi che hanno ottimizzato la capacità di acidificazione e lievitazione.

(Corsetti et al., 2010. Cit. da Gobbetti M., (2013), Il paradosso: l’antica biotecnologia del lievito naturale per fronteggiare l’emergenza dell’intolleranza al glutine. Accademia dei Georgofili.

<https://www.georgofili.it/contenuti/evento/1302>

⁶ Disciplinari di produzione DOP e IGP riconosciuti

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7476>

⁷ Definizione legale di lievito (art.14 DPR 502/98):

1. Il lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore al 75 per cento e con ceneri non superiori all’8 per cento riferito alla sostanza secca.

2. La crema di lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all’80 per cento e con ceneri non superiori all’8 per cento riferito alla sostanza secca.

Trattasi di norma spuria che condiziona l’impiego del lievito ad un “adeguato potere fermentativo”, una norma spuria che conforma l’“adeguato” all’“indeterminato” (inammissibile in materia tecnica dove le cifre limite contano, eccome! Neri A., Alimenta, Edizioni Scienza e Diritto, n° 10-2014).

Aggiungerei che in microbiologia le cifre fanno la differenza, comunque la norma esiste e, pur se vetusta, scarna e incompleta (manca il lievito secco), richiede di non essere travisata.

⁸ Definizione scientifica di sourdough

- Sourdough is a mixture of flour and water that is fermented with lactic acid bacteria (LAB). Sourdough is an intermediate product and contains metabolically active yeast and LAB strains.

(De Vuyst L., Neysens P. The sourdough microflora: biodiversity and metabolic interactions. Trends in Food Science & Technology 16 (2005) 43–56).

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S092422440400192X>

⁹ Definizioni legali di sourdough

· Definizione legale di Levain (FR)

Le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l’un seulement de ces deux ingrédients, d’eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation naturelle acidifiante, dont la fonction est d’assurer la levée de la pâte.

Le levain renferme une micro-flore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures..... (Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l’application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains).

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000727617>

· Definizione legale di Masa madre (ES)

Definición de masa madre de cultivo.

Es la masa activa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezclas de ellas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una microflora acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas y levaduras salvajes..... (Artículo 8. Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.) https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2019-6994

· Definizione legale di Desem (NL)

sourdough: a product created after fermentation of a mixture of grain, water and naturally occurring microorganisms, where the microorganisms are in an active state or revivable. (Decree of amending the Commodities Act Decree on flour and bread, 1 July 2020.) Article 7d

1. The designation 'sourdough' shall only be used if:

a. sourdough is used as the sole leavening agent; and

b. no more than 0.2% of dry yeast or 0.5% of fresh yeast was added to the flour content.

2. Contrary to paragraph 1(b), if a bread with fruits, nuts, seeds or kernels (at least 30% of the total weight) is designated as sourdough, the amount of yeast shall not exceed 0.5% of the flour content for dry yeast or 1.2% for fresh yeast.

¹⁰ Consistono in successivi rinfreschi (aggiunta di farina ed acqua per una nuova fase fermentativa finalizzata alla moltiplicazione microbica) e controllo del pH (finalizzato alla selezione microbica): vere e proprie procedure produttive speculari dei processi industriali della produzione di *S. cerevisiae*.

¹¹ DECRETO MINISTERIALE 27 febbraio 1996, n. 209; Allegato 1 Categorie di additivi alimentari.

https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1996-04-24&atto.codiceRedazionale=096G0218&elenco30giorni=false

¹² DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 30 novembre 1998, n. 502; Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane; art.3 Aggiunte.

https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1999-02-01&atto.codiceRedazionale=099G0050&elenco30giorni=false

¹³ Operette morali, Elogio degli uccelli (1828): (...) una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale, non è anzi è piuttosto artificiale: come a dire, i campi lavorati, gli alberi e le altre piante educate e disposte in ordine, i fiumi stretti infra certi termini e indirizzati a certo corso, e cose simili, non hanno quello stato né quella sembianza che avrebbero naturalmente.

¹⁴ DECRETO LEGISLATIVO 8 ottobre 2011, n. 176. Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali.

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:164:0045:0058:IT:PDF>

¹⁸ Food Standards Agency, Criteria for the Use of the Terms Fresh, Pure, Natural etc in Food Labelling

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/markcritguidance.pdf>

²² Nell'ambito dell'esame della proposta di legge C. 3265 Romanini, recante disposizioni in materia di produzione e vendita del pane, presso la XIII Commissione Permanente (Agricoltura) della Camera dei Deputati, il 28 febbraio 2017 (XVII legislatura) avveniva l'audizione di rappresentanti dell'Associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali (AISTEC).

(qui il video <https://webtv.camera.it/evento/10679>)

Il documento depositato da AISTEC, all'Art. 4 - comma 5 "È definito pasta madre l'impasto ottenuto esclusivamente con farina e con acqua, sottoposto a una fermentazione naturale acidificante (...)" riporta queste considerazioni:

"Sarebbe auspicabile usare nella definizione un termine preferenziale, ma anche alcuni sinonimi comunemente usati nel settore (eliminare tali sinonimi creerebbe disorientamento sia presso i produttori e sia presso i consumatori) (...), formulando la seguente proposta:

"Il comma 5 essere riformulato in questi termini: "È definito pasta madre (sinonimi lievito naturale, lievito madre, impasto acido, pasta acida)

l'impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto".

²³ Nell'attuale XIX legislatura, è stato ripresentato il DISEGNO DI LEGGE S.413 "DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE E VENDITA DEL PANE", in esame presso la 9ª Commissione permanente (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare) del Senato della Repubblica.

Nella seduta del 29 marzo 2023 sono iniziate le audizioni dei c.d. portatori di interesse

https://www.senato.it/3670?procedura_commissione=44879

https://webtv.senato.it/4621?video_evento=242283

fra cui FIPPA (Federazione Italiana Panificatori, Pasticceri e Affini) la cui posizione è manifesta in modo categorico e documentale contro l'utilizzo del termine "lievito naturale".

https://www.senato.it/application/xmanager/projects/leg19/attachments/documento_evento_procedura_commissione/files/000/426/041/2023_03_29_-_Federazione_italiana_panificatori_panificatori-pasticceri_ed_affini_FIPPA.pdf

GIANLUIGI MAZZOLARI

Agronomo, laureato in Scienze Agrarie presso l'UCSC di Piacenza. Ha percorso la propria carriera professionale presso aziende multinazionali nel settore alimentare. Ora esercita attività di consulenza agro-alimentare.

