

Italia Oggi

Era famoso. Per difenderlo si chiede che l'Unesco lo protegga come se fosse un'opera d'arte

Pane tedesco, patrimonio culturale Travolto dalla baguette francese e dalla ciabatta italiana

da Berlino

ROBERTO GIARDINA

Il deutsches Brot, il pane tedesco, come patrimonio culturale della Germania, protetto dall'Unesco al pari di un'opera d'arte o di uno storico monumento. Lo chiedono i fornai della Repubblica Federale, ma sembra piuttosto un'invocazione d'aiuto. La tradizione è antica e le specialità tedesche hanno secoli di vita, ma oggi rischiano di scomparire. Ne esistono oltre 300, nessun paese al mondo ne può vantare altrettante, ma nei negozi se ne trovano sempre di meno. Alcune non vengono più messe al forno, come la leggendaria ciriola romana, troppo popolare ed economica. Pane nero, pane marrone, pane contadino, pane di segale e pane di orzo, pane della Foresta Nera lasciano il posto alla baguette francese (difficile da trovare buona, croccante e leggera) o perfino alla ciabatta italiana, diventata una vera passione dei tedeschi insieme con il

cappuccino e la mozzarella.

Ancor peggio. Sono scomparse le autentiche panetterie, almeno in città. Quelle che si vedono sono negozi fasulli, dove il pane viene consegnato semicongelato dalle grandi catene di produzione. Le commesse si limitano a dare una scaldata a seconda delle richieste dei clienti. Le panetterie sono circa 15 mila e gli addetti 290 mila, con un fatturato di quasi 13 miliardi di euro l'anno scorso. Mentre nel resto d'Europa il consumo di pane continua a diminuire, per evidenti preoccupazioni dietetiche, in controtendenza, in Germania, da dieci anni continua a salire: nel 2010 ogni tedesco ne ha mangiato 87 chili, contro i 55 dei francesi. Lo sanno bene gli albergatori avveduti, che all'estero, durante le vacanze, a Maiorca o a Rimini, fanno sempre trovare il pane tedesco, o qualcosa di simile, a colazione. L'ultimo colpo è arrivato dalla Commissione europea, che ha messo sotto accusa il deutsches Brot, che sarebbe dannoso alla salute perché i prodotti base non sarebbero di

prima qualità e i fornai adoperano troppo sale, pericoloso per la pressione. La quantità ottimale, secondo l'Ue, che si occupa di tutto tranne dei problemi importanti, non dovrebbe superare l'1,3%, mentre lo sfilatino tedesco ne contiene l'1,8 e perfino il 2,2%. «Ne va del nostro buon nome», protestano i panettieri superstiti, che chiedono l'intervento di **Frau Angela Merkel** (si ignora quale tipo preferisca la cancelliera). Non è provato che la percentuale di sale nel pane sia dannosa alla salute, ribattono gli esperti assunti dai panettieri; piuttosto i tedeschi dovrebbero tenere sotto controllo l'abitudine di spalmarci i loro panini con abbondanti quantità di burro o margarina per accompagnare una fetta di salame, di formaggio o le uova strapazzate. Il pane da solo non fa male.

La battaglia per il momento è stata vinta: Bruxelles ha rinunciato a imporsi, obbligando i Bäcker tedeschi a cambiare ricetta, ma il pericolo del tramonto di una cultura è ancora presente.

© Riproduzione riservata

11-03-2011