

# È il pane di Altamura il più imitato nel mondo

**G**usto della tradizione, tutela della salute e poca chiarezza nelle etichette creano non poca confusione e quando andiamo a comprare il pane non è facile scegliere. «Quasi la metà (45%) del pane in vendita in Italia è ottenuto con grano proveniente da altri Paesi – afferma la Col-diretti – ed anche extracomunitari, dove è possibile utilizzare prodotti vietati in Europa che mettono a rischio la salute». Che fare? L'unica garanzia certa è l'acquisto del pane con marchio **Dop** o **Igp**, che garantisce l'utilizzo di grani locali, che sono sempre più facilmente reperibili. La curiosità? Il più contraffatto d'Italia è proprio il pugliese pane di Altamura **Dop** dove i grani del circondario giocano un ruolo determinante nella sua squisitezza.

In Italia ci sono cinque pani con riconoscimento comunitario, fra i quali appunto quello di Altamura ma la Puglia si distingue pure per i pani riconosciuti dalla Regione come prodotti tipici tradizionali che sono: il Pane di Ascoli Satriano (FG), il pane di Laterza (TA), il pane di Monte Sant'Angelo (FG), ma di buonissimi ce ne sono molti altri.

La caratteristica del nostro pane è, appunto di essere di grano duro al contrario della maggior parte del Belpaese dove si panifica con quello di grano tenero. L'eccezione pugliese è quella grandissima pagnotta, anche di 10-15 chili con diametro che può arrivare a 70-80 cm, che da secoli nutre i pellegrini. È il pane di Monte Sant'Angelo, che è una cittadina divenuta il terzo luogo di questa regione sotto protezione dell'Unesco.

[a.mill.]

