

Un tempo il pane si acquistava tutte le mattine. Mio nonno Fedoro andava a prenderlo con la bicicletta per tutti, quando ero piccolo. E assieme al pane c'era spesso anche un pezzo di schiacciata. Oggi non sempre accade tutte le mattine. Di pane se ne consuma meno: questione di diete e maggiore abbondanza di altri alimentari, certo.

“Ma non si compra tutte le mattine anche perché il pane del giorno prima spesso avanza - racconta Alice Bartalucci, che gestisce l'alimentari “La Botteghina” a Comeana - e buttare via il pane avanzato dispiace”. E' quasi un tabù, ancora oggi. “Pane signora? No, grazie. Ho quello di ieri” ripetono spesso i clienti. E lo stesso accade alla vicina panetteria “Pan pepato”, dove dietro il banco c'è Laura Pepe.

Da qui l'idea: consigliare ai clienti come utilizzare, in modo intelligente e sfizioso, il pane raffermo. Un modo anche per educare al consumo sostenibile, in tempi in cui si parla tanto di filiera corta, gruppi di acquisto e riscoperta della radici.

E chissà che il pan raffermo non possa diventare l'ingrediente di una festa. “Magari in occasione della fiera di Comeana di luglio: sarebbe bello” propone Alice. Le due ragazze lanciano l'idea alla Pro Loco, al Comune e a tutte le associazioni che potrebbero partecipare.

Intanto la Pro Loco ha deciso di inaugurare una pagina con alcune ricette e spunti per utilizzare il pane raffermo. Per cominciare. “L'idea infatti ci è piaciuta - commenta Niccolò Fanfani, presidente dell'associazione - Un'idea che ben si sposa con sostenibilità e filiera corta. Mi auguro che sia anche una maniera per coinvolgere sempre più i commercianti del territorio nelle nostre iniziative ”.

Quelle che pubblichiamo sono le prime ricette testate da Alice e Laura, ma altre ne seguiranno. Ricette che si sposano anche con sapori tipici carmignanesi, come un'insolita (ma accattivante) torta di pane con fichi secchi (di Carmignano, d'intede) e cioccolato.

Clicca [qui](#) per leggere le ricette di Alice e Laura

Clicca [qui](#) per leggere altre ricette sul web