



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Come mantenere fresco il pane, d'estate?

Lun 19/08/2019 - 10:17

Nei giorni afosi d'estate il clima è particolarmente caldo e umido: si creano così le condizioni ideali per la formazione di muffa, a cui il pane in questo periodo dell'anno è particolarmente soggetto.

Un inconveniente che si può facilmente evitare con la pulizia. Superfici di lavoro, taglieri e contenitori per il pane dovrebbero essere sempre ripuliti accuratamente dalle briciole. "È consigliabile lavare regolarmente il contenitore del pane con aceto diluito in acqua", suggerisce Silke Raffener, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti dell'Alto Adige. "A tale scopo basta diluire una piccola quantità di aceto nell'acqua calda, dopo di che è importante far asciugare il contenitore completamente".

Il pane va idealmente conservato in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. Si sconsiglia di conservarlo in frigorifero poiché in questo modo perde presto la sua croccantezza e diventa rafferma. In casi eccezionali, ad esempio quando la temperatura esterna è molto elevata, può essere tuttavia sensato conservare il pane per breve tempo in frigo. Ideali sono invece i portapane in ceramica non smaltata o terracotta, che rallentano l'invecchiamento del pane in quanto sono fatti di materiali molto traspiranti e in grado di assorbire e far uscire l'umidità. In tal modo il pane resta croccante più a lungo. Contenitori per il pane in materiali diversi da questi, come per esempio legno, metallo o plastica o anche ceramica smaltata, dovrebbero essere dotati di fessure o fori di areazione affinché l'umidità possa uscire dal contenitore. Sacchetti di plastica e contenitori ermetici senza aperture non sono adatti in quanto favoriscono la formazione di muffa.