



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 si riutilizza il pane rafferma?

Lun 11/11/2019 - 10:40

Il pane, come anche i prodotti da forno in genere, appartiene a quei generi alimentari che, in casa, finiscono spesso nella spazzatura; di solito perché se ne compra troppo e il giorno dopo non è più fresco, né croccante oppure comincia addirittura ad ammuffire.

Si può evitare di renderlo rifiuto alimentare, comprando solo quanto serve. Nel caso in cui se ne acquisti troppo, il pane – finché è ancora fresco – si può tranquillamente congelare e utilizzare, scongelato, anche diversi mesi dopo che è stato riposto in freezer. “Una soluzione molto pratica è quella di tagliare il pane a fette già prima di congelarlo, perché le fette possono poi essere scongelate direttamente nel tostapane”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. “Il pane congelato torna croccante se lo si bagna leggermente con un po’ d’acqua e lo si scalda in forno, un metodo che peraltro funziona anche con il pane del giorno prima”.

Se invece il pane è già vecchio, è meglio non congelarlo, ma utilizzarlo in altro modo. Con il pane vecchio si possono fare, per esempio, crostini, ossia cubetti di pane scottati in una padella con un po’ di burro o di olio, oppure arrostiti in forno. I crostini si possono mettere nelle zuppe o nelle insalate. Inoltre, il pane può essere tagliato a fette, fatto accuratamente essiccare e messo via per essere utilizzato in un secondo momento nella preparazione di zuppe di pane, sformati come l’altoatesino Scheiterhaufen oppure il french toast. Non da ultimo, il pane rafferma può essere conservato per ricavarne gnocchi di pane oppure pane per canederli.

Nel caso in cui il pane sia già ammuffito è, invece, troppo tardi per qualsiasi “rimedio”: il pane con la muffa deve essere sempre eliminato.