

# Il pane? Me lo faccio in casa

*Exploit delle macchine per sfilatini self-service: fanno bene al portafoglio*

di Stefano Bartoli

**A**utarchia, anche per la base più semplice della nostra alimentazione. Complici la crisi, la voglia di risparmiare e una crescente coscienza ecologica ecco il boom, nelle nostre cucine, del fai-da-te e della voglia di partecipare in qualche modo alla "costruzione" di ciò che si mangia, rifiutando in pratica il prodotto industriale finito. Accade da tempo per il pane, si sono aggiunte da poco anche l'acqua con le bollicine e perfino le bibite.

I numeri parlano chiaro e fanno da testimoni ad un successo che sembra inarrestabile. Se si prendono ad esempio le macchine in grado di sfornare con semplicità pagnotte e sfilatini, un'azienda leader come l'Ariete parla di duemila pezzi venduti nel 2003 (anno del lancio), ma di ben 7.500 nel 2008 ed addirittura 15mila nel 2009, secondo un trend che evidentemente non ammette discussioni.

Ma si svuotano ormai a velocità supersonica anche gli scaffali dei cosiddetti "gasatori", versione hi-tech della vecchissima *Idrolitina*.

**Lo voglio caldo e fumante.** Insomma, i sostenitori dello sfilatino self-service lo dicono in coro: se la pagnotta costa troppo, ecco la soluzione. D'altra parte basta fare un po' di conti: più o meno dai 50 ai 100 euro per l'apposito apparecchio, meno di 70 centesimi per circa 600 grammi di prodotto finito. «La tendenza del 2010 è quella del fatto in casa, della cucina sana e del benessere - commenta Maurizio Motta, direttore generale di **Mediamarkt**, il gruppo a cui fanno capo giganti come Media World e Saturn -. Complice la crisi, si passa più tempo tra le mura domestiche e le spese vengono orientate verso tutti quei prodotti che migliorano la qualità della vita e del tempo trascorso in famiglia con un occhio al risparmio. Le vendite delle macchine per il pane a livello nazionale stanno consolidando le quote di mercato del 2009 con parti-

colare attenzione per i modelli che hanno programmi per ciaci e quelli con cottura ventilata, mentre stanno ottenendo ottimi risultati anche le macchine per il pane che permettono di cuocere le baguette». «Chi sono gli utilizzatori? Le famiglie che amano la tradizione - conclude Motta -, che vogliono risparmiare senza però rinunciare al gusto». Una situazione che viene sostanzialmente confermata anche da Unicoop Tirreno: alla Ipercoop di Livorno, dall'inizio dell'anno, hanno venduto nei diversi modelli quasi novanta pezzi. Mentre Pierluigi Longiave, titolare dell'omonimo negozio Expert sul Lungarno Galilei a Pisa, ne parla come di un prodotto molto richiesto «soprattutto se si deve fare un regalo».

**Tipico è meglio.** Non è d'accordo con questa impostazione Maurizio Marchetti, sindaco di Altopascio, una della capitali italiane della pagnotta, e presidente dell'Associazione Città del Pane. «Secondo me il fenomeno rientra nel grande successo di tutto il fai-da-te in generale, un po' come accade per i **Brico** - spiega -. Però bisogna tenere presente che per fare il pane non basta acqua, farina e lievito, ma serve davvero qualcosa di più. Comunque, pane se ne consuma sempre meno (120-130 grammi al giorno per ogni italiano, un terzo in meno rispetto al 2000) con la metà dei 23 milioni di famiglie che ogni giorno lo vuole assolutamente fresco, mentre ben un milione se lo produce regolarmente in casa con i vari metodi disponibili, comprese le macchine automatiche».

**Minerale addio?** Certo è davvero troppo presto per dire che un giorno si farà a meno dei

"traslochi" delle casse di acqua minerale dal supermarket fino a casa, ma il successo di prodotti come il **Sodastream**, un "gasatore" economico ed efficiente per la normale acqua potabile, la dice lungo. «E' israeliano ed abbiamo cominciato a commercializzarlo in Italia nel settembre del 2008 - spiegano dalla società importatrice, la **Intrometalnova** di Treviso -. Dopo avere speso 79,90 euro per il modello più semplice si possono ottenere dai 60 ai 100 litri di acqua gassata semplicemente spendendo meno di 12 euro per le bombolette di Co2, mentre con meno di 6 si ottegono una dozzina di litri magari di cola o aranciata».

«Non si può che essere contenti - conclude Ermete Realacci, presidente onorario di Legambiente, deputato eletto in Toscana e responsabile della Green Economy del Pd -. Così si valorizza infatti l'acqua che esce dai rubinetti, buona e controllata, il cui impatto sull'ambiente, ad esempio sui rifiuti, è decisamente ridotto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

