

Macchine per il pane

Un artigiano a domicilio

Sa fare tutto o quasi. Ma tra gli undici modelli testati due sono da evitare per ragioni di sicurezza.

Un buon risveglio inizia quotidianamente con una bella colazione. Diversi tipi di pane e brioches, marmellata e plumcake. Un ricco buffet che è opera di un solo apparecchio, troppo modestamente chiamato "macchina per il pane". Perché è vero che nel suo impressionante ventaglio di ricette, le specialità di panetteria sono il ruolo principale di questo tipo di apparecchio, ma non sono le sole, si possono realizzare anche molti altri tipi di preparati.





Ad essere onesti però, parlare di questa macchina al singolare non traduce tutta la realtà. Senza la mano dell'uomo non serve a nulla. L'organizzazione, il lavoro e la pulizia che richiede il suo utilizzo hanno già scoraggiato più di un proprietario. Tant'è che oggi questi apparecchi non si vendono così frequentemente e sugli scaffali dei negozi si trovano raramente.

Ma per coloro che desiderano preparare il pane a modo proprio o con preparati speciali, l'acquisto di questo aiuto-panet-

tiere può essere senz'altro interessante. Tanto più che i migliori apparecchi sul mercato (quelli della marca Panasonic, pioniera in questo campo) si trovano ora in vendita online a prezzi decisamente attrattivi rispetto a qualche anno fa.

Tante ricette, una sola forma

Per orientare chi fosse interessato all'acquisto di questo tipo di apparecchio, riprendiamo i risultati di undici modelli testati da Altroconsumo (rivista italiana per consu-

				
	PANASONIC SD-ZB2502	PANASONIC SD-2501WXE	PANASONIC SD-ZB2512	PANASONIC SD-2500WXE
Distributore	microspot.ch	nettoshop.ch	Steg	nettoshop.ch
Prezzo (fr.)	175.-	179.-	200.-	130.-
Degustazione (30%)	●	●	●	●
Facilità nell'uso (20%)	●	+	●	+
Concezione e durata (15%)	+	+	●	+
Consumo (15%)	●	●	+	●
Rumore (10%)	+	+	●	+
Tempo per la preparazione (5%)	●	●	●	●
Libretto delle istruzioni (5%)	+	+	+	+
Sicurezza elettrica **	●	●	●	●
Sicurezza termica **	●	●	●	●
GIUDIZIO GLOBALE (%*)	● 78,3	● 77,3	● 76,5	● 76,4

* 100% = prodotto ideale

** criterio eliminatore (la mancanza sicurezza azzera di fatto il punteggio)

matori). Uno dei criteri importanti nel giudizio del prodotto finale è la consistenza del pane: per questa ragione i colleghi italiani hanno prestato attenzione a togliere il pane subito dopo la fine del programma. Infatti, se il prodotto resta nella macchina per più tempo, la naturale crosta del pane tende a rammollirsi a contatto con l'umidità. Ma niente paura, non occorre per forza essere sempre essere lì ad attendere il bip finale della macchina: si può infatti programmare l'avvio in modo da essere presenti quando il programma sarà terminato e il vostro pane sarà pronto e bello croccante.

Se però l'utilizzatore può dire la sua sul contenuto e la consistenza del tipo di pane desiderato, non si può dire altrettanto sulla forma. Quale che sia la ricetta scelta, il risultato sarà sempre un pane a base rettangolare e dallo spessore piuttosto alto. Insomma la classica pagnotta rettangolare, tipo bauletto. Se per voi la forma non è un problema, tutto va bene. Se invece proprio non vi va, non userete a lungo questa mac-



china. Quindi rifletteteci prima di fare l'acquisto.

Altra questione di ordine pratico: occorre avere nozioni nell'ambito dell'arte della panetteria per cimentarsi nella produzione del pane? La risposta è no. Tutti gli apparecchi testati hanno delle istruzioni chiare e dettagliate sul modo d'uso. Il libretto delle istruzioni del modello risultato migliore della selezione contiene anche una cinquantina di ricette diverse. Insomma, ce n'è per tutti i gusti.

@FRC MIEUX CHOISIR
Foto ICRT



PANASONIC SD-ZB2502

Il miglior panettiere della selezione è anche il più pesante (7,4 chilogrammi) ed è anche fra i più ingombranti (26 x 39 x 38 cm). Cosa ha in più? Un distributore che rilascia noci e uva passa al momento giusto!

PANASONIC SD-2511	DOMO B3959	DOMO B3985	ARIETE Mod. 132	BOMANN CB 594	KENWOOD BM250	SEVERIN BM 3990
Steg	Mediamarkt	Mediamarkt	Mediamarkt	Steg	Steg	galaxus.ch
185.-	110.-	109.-	100.-	97.-	125.-	84.-
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	▲	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	+	●	●	●	●	▲
●	●	▲	●	●	●	●
●	+	+	●	●	●	●
+	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	▲	▲
●	●	●	●	●	▲	▲
○	○	○	○	○	△	△
73,1	63,3	60,5	54,5	52,4	0	0

Giudizio globale: ● buono ● sufficiente ▲ insufficiente

Prezzi indicativi basati sui dati forniti in negozio.

Salute

Per un pane meno salato

Alcune persone devono adottare un regime povero di sale, altre invece desiderano semplicemente limitarne il consumo come misura di prevenzione per la salute. Comunque sia, tutti fanno fatica a trovare in commercio del pane con un limitato contenuto di sale, anche se in questi ultimi anni – grazie anche alle campagne di sensibilizzazione delle organizzazioni dei consumatori – il contenuto di sale nei vari tipi di pane è fortunatamente in diminuzione. Qualche anno fa (nel 2010) avevamo realizzato un test sul contenuto di sale nel pane e già allora avevamo chiesto ai grandi distributori di mettere in vendita almeno una varietà di pane senza sale (tipo toscano). Purtroppo però ancora oggi si stenta a trovarlo in commercio.

Inoltre da Manor, come in quasi tutte le panetterie tradizionali, l'informazione sul contenuto di sale non è fornita per scritto sulla busta del pane (effettivamente per il pane venduto sfuso non valgono gli obblighi della merce preimballata). Presso gli altri grandi distributori il tasso di sale contenuto è invece indicato sulla confezione, ma (rilevano i colleghi della FRC) non va al di sotto di 1,1g/100g (pane bio Vignerion di Coop). Un tasso che, secondo i rilevamenti della FRC, può giungere fino a 1,9g/100g (pane parigino di Migros). Al riguardo, nell'ambito dell'assaggio di alcuni tipi di baguette organizzato lo scorso anno da ACSI in vari punti del Cantone, avevamo anche noi rilevato come la media del contenuto di sale in questo tipo di pane andasse da 1,3g/100g (presso i panettieri) a 2g/100g (presso le stazioni di benzina).

Anche le nostre recenti analisi (vedi Osservatorio del sale, BdS 7.18) hanno dimostrato che, nonostante le promesse fatte, i produttori hanno sempre la mano pesante per quel che riguarda il pane semibianco. E molte pagnotte, michette e, come visto, baguette superano allegramente i 1,5g/100g che le autorità sanitarie svizzere invece raccomandano. Tutte ragioni che giustificano ampiamente chi allora decide di farsi il pane da sé in modo da scegliere gli ingredienti della composizione e le quantità.

Ma qual è il dosaggio adeguato? È 18g (4 cucchiaini e mezzo da caffè) per chilogrammo di farina.