

oleo al 74 o al 76 per cento, e tutti son d'accordo che varcando l'80 per cento non si può aver pane conveniente, sotto nessun aspetto. Tale affermazione io già feci ai commissari onorevole Canepa e suoi successori, avvalorandola con una modesta, ma personale esperienza, fatta nei sei anni passati alla presidenza degli orfanotrofi e Albergo Trivulzi di Milano, ove si impiantò un importante panificio nel quale si fecero numerosi esperimenti per dare ai ricoverati pane buono a prezzo conveniente.

Sta bene far le due forme; la grossa e la piccola, pensando far pagare più la seconda della prima, ma se l'appetibilità deve venire solo dalla forma, non si avranno vantaggi sensibili. Io anzi affermo che un pane di formato piccolo, o piccolissimo all'85 per cento di abbruttamento riuscirà meno mangiabile di quello di peso fra i due e i tre etti. Bisogna sì per l'una forma che per l'altra dar la condizione necessaria perchè sia appetibile: la buona farina.

Una miscela all'85 per cento è così pesante che non può dare forza bastevole al « sortimento » come volgarmente si chiama la alzata del pane nel forno: nessun lievito può avere potere di ottenere questo risultato, e quindi non sicuramente il lievito nostrano, dato cioè dagli impasti del giorno antecedente adoperati come lievito per la panificazione del giorno susseguente.

Condizioni essenziali, ripeto, per una buona fattura del pane sono:

1°) Materia prima buona, e questa non è se non con una miscela che sia al disotto dell'80 per cento.

2°) Elasticità di condizioni di lavoro, poichè con soverchie rigide forme di regolamenti e di circolari per gli orarie le rivendite, non è dato produrre a regola d'arte;

3°) Mano d'opera volonterosa che sappia, dove (e purtroppo è la maggioranza) non vi sono impastatrici meccaniche, supplire con l'impastazione manuale coscienziosa;

4°) Correttezza del panettiere che deve far sì che le fermentazioni panarie avvengano con lieviti convenienti, con dosature di acqua non eccessiva; curando che la cottura sia completa senza dar luogo ad eccesso di umidità all'interno del pane, o a soverchia durezza quasi legnosa all'esterno.

Ma per ottenere questi risultati, e perchè il pane non venga sciupato in parte e faccia bene, occorre che le parti dovute all'involucro non siano superiori a quel tanto che, come dissi sopra, scientificamente è concesso.

Il cruscello o le crusche che si avranno in più con la vagheggiata riforma, andranno pel mantenimento degli animali.

La riforma poi farà ottimo effetto sulla popolazione, che dovrà constatare che al maggior prezzo corrisponde realmente una maggiore appetibilità ed igienicità del pane, che oggi tutti debbono e possono pagare tenendo conto delle mutate circostanze economico-sociali della Nazione, ma che a ragione tutti insistono per avere igienico e buono, e non causa prima, talvolta, di disturbi fisici.

Dia il Governo, ai panettieri il modo e la possibilità di fare un pane di tal fatta, liberandoli dalle soverchie pastoie che li inceppano nel lavoro, e poi, se si avranno delle frodi, si colpisca pure con severa coscienza; si avrà il plauso di tutti gli onesti. (*Approvazioni — Congratulazioni*).

PRESIDENTE. Segue l'emendamento dell'onorevole Improta, sottoscritto anche dagli onorevoli Girardi e Vecchio-Verderame:

« Dopo il primo comma aggiungere:

« La farina destinata alla panificazione non potrà essere abbruttata in misura superiore all'80 per cento ».

L'onorevole Improta ha facoltà di svolgerlo.

IMPROTA. Il mio emendamento trova la sua giustificazione nell'ordine del giorno che ebbi l'onore di svolgere alla Camera. La riduzione dell'abbruttamento s'impone per ragioni politiche e tecniche; politiche, perchè i consumatori poveri accetteranno con maggiore rassegnazione l'aumento del prezzo del pane quando sapranno di poter avere un pane migliore; tecniche perchè il tipo al disotto dell'80 per cento darebbe un'economia nel consumo, evitando i noti inconvenienti cui dà luogo l'attuale tipo unico all'85 per cento.

Confido pertanto che il Governo voglia accettare il mio emendamento.

PRESIDENTE. Segue l'emendamento dell'onorevole Cavazzoni, sottoscritto anche dall'onorevole Merlin, così formulato

« Primo capoverso:

« Il pane sarà in tutto il Regno di un unico tipo e cioè confezionato con farina