

13 gennaio 2016 13:28

Pane nero: costoso e inutile

di [Primo Mastrantoni](#)



Costoso e inutile. Così potremmo definire una nuova qualità di "pane" che ha fatto la comparsa nelle panetterie.

Costoso perché costa più del doppio di un normale pane. A Roma, da una nostra indagine, il "pane nero" costa 7 euro al chilo, mentre il pane (anche di buona qualità) lo troviamo a 3 euro al chilo. Più del doppio!

Il "pane nero" è realizzato con l'aggiunta dell'additivo E153 (carbone vegetale), e non ha l'effetto di assorbire i gas intestinali, come si crede, perché è un semplice colorante. Lo ricorda anche il Ministero della Salute

(<http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=2015&codLeg=53714&parte=1%20&serie=>

). Il "pane nero", inoltre non potrebbe neanche definirsi pane ma "prodotto di panetteria fine" (definizione

arzigogolata) poiché non è consentito aggiungere coloranti al pane.

Se qualcuno soffre di gonfiore intestinale dopo i pasti è bene che si rivolga al proprio medico.