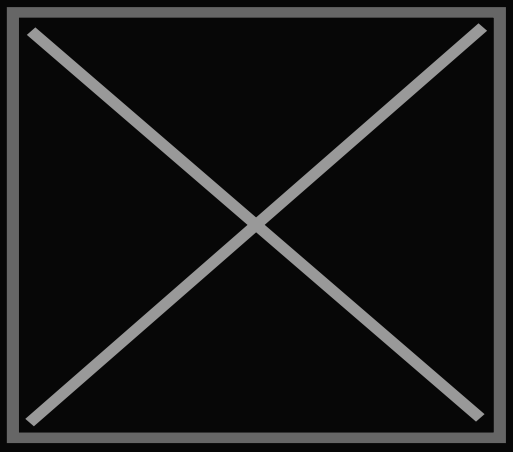
Il grissino italiano rischia di estinguersi dalla ristorazione

vitavigor-26639fdd

Il grissino è a rischio estinzione dai cestini del pane dei ristoranti italiani. Nella ristorazione, infatti, le vendite a volume del più famoso sostitutivo del pane sono diminuite del 50% rispetto al 2019, ultimo anno prima dello scoppio della pandemia, come hanno rivelato i dati dei consuntivi di vendita di Vitavigor.

Il **grido d'allarme** lanciato dall'azienda milanese arriva in occasione del Breadstick Day, la giornata in cui si celebra, a livello internazionale, un'icona del food Made in Italy. Ma quali sono le **principali cause** alla base di questo trend negativo nelle vendite del grissino nel canale ristorazione?

In primis c'è da registrare come nei ristoranti ad andare per la maggiore sono **le porzioni monodose**, le quali però, sempre più spesso, vengono aperte dai clienti ma poi vengono lasciate a metà, inducendo così i ristoratori, a tagliare la referenza grissino dai cestini del pane. C'è poi **l'impatto economico** determinato dalla coda lunga della pandemia e dall'aumento dei costi delle materie prime che ha portato, tra il 2021 e il 2022, come certificato dall'indagine svolta da NielsenIQ, ad un aumento del +2,3% del prezzo medio al kg dei grissini e addirittura del +13,9%, anno su anno, per i prodotti da forno confezionati, come svelato dalla recente indagine svolta dall'Unione Nazionale Consumatori su dati Istat.



È dunque un **destino irreversibile** quello che si prospetta per il grissino italiano, storico prodotto della millenaria tradizione culinaria italiana? Assolutamente no, come dimostrato dal coraggio e dalla resilienza di Vitavigor che, in occasione del Breadstick Day, ha deciso di lanciare la campagna **#savethegrissino**: *"Da specialità creata ad arte nella corte dei Savoia, i grissini sono diventati ben presto in tutta Italia sia una ricercata variante del pane, irrinunciabile per i ristoranti, sia nell'alimentazione e nella spesa ordinaria delle famiglie, come sostituto del pane fresco, affermandosi poi sui mercati internazionali come uno dei capisaldi del Made in Italy nel settore food* – dichiara **Federica Bigiogera**, marketing manager di Vitavigor, storica azienda meneghina produttrice de "El super grissin de Milan". *Purtroppo l'arrivo della* ***pandemia ha inciso con forza sulle vendite*** *di questa referenza e ancora oggi, dopo quasi tre anni, subiamo gli effetti provocati dal crollo delle vendite nel settore della ristorazione e i segnali di ripresa sono lenti a mostrarsi. Non possiamo quindi permettere che una tradizione millenaria della cucina italiana possa scomparire dai cestini del pane e dai menù dei ristoranti italiani e facciamo dunque appello a tutti i consumatori e* ***ristoratori italiani affinché difendano con forza l'identità del grissino".***

La popolarità dei grissini è davvero molto ampia, ma quali sono le **ragioni storico-culturali** secondo gli esperti? *"Tradizione vuole che i grissini abbiano una storia antica quasi quattrocento anni* – spiega **Andrea Maraschi**, docente di Antropologia dell'Alimentazione presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università degli Studi di Bologna. *Siamo al tramonto del '600 e il precario stato di salute del giovanissimo duca Vittorio Amedeo II trova ristoro solo in un pane fatto appositamente per favorire la sua digestione: allungato, croccante e senza mollica. L'invenzione ha immediato successo, e da pane del re il grissino diventa pane di tutti. Questa la versione più nobile della storia, senza dimenticare quella secondo cui le origini siano state di segno opposto (****un pane più leggero e povero per tempi di carestia)****. Il cibo ha la proprietà di creare e preservare nel tempo memorie piacevoli, e il grissino è associato al gesto dell'ingannare l'attesa della prima portata addentando quella ghersa allungata che è ormai diventato meccanico perché il grissino, a differenza del pane comune, non riempie. Se l'aumento vertiginoso delle bollette dovesse quindi privarci di*

questo piacere, ci toglierebbe anche una parte di quelle memorie e quindi dell'essere italiani, poiché la nostra identità è radicata anche nella memoria del buon cibo e dei buoni sapori".

Ma quali sono le caratteristiche esclusive del grissino secondo i panificatori e gli chef italiani? *"I grissini sono semplici, richiedono veramente pochissimi ingredienti, durano più del pane e possono essere facilmente riutilizzati* – afferma **Luca Scarcella**, panificatore torinese titolare de Il Forno dell'Angolo. *Queste caratteristiche ne fanno un prodotto sostenibile e dal bassissimo impatto ambientale in termini di spreco. Gli avanzi dei grissini sbriciolati si possono usare in tutte quelle ricette che richiedono l'utilizzo di panature, magari realizzando un mix goloso insieme ad olio di oliva e spezie. Possono anche essere impiegati nella preparazione dei primi piatti in cui è prevista la mollica di pane raffermo come il sempre attuali spaghetti, acciughe e mollica".*

I grissini sono un **must sempre presenti sulle tavole della cucina**, specialmente quella piemontese, aiutando le persone a riscoprire i sapori di casa e l'infanzia: *"La cucina tradizionale piemontese non può prescindere dai grissini, rubatà o stirati, a seconda delle preferenze* – svela **Simona Vlaic**, ristoratrice titolare dell'Albergo Ristorante San Giors di Torino, il più antico della città, nato nel 1815. *Da noi al ristorante sono protagonisti del nostro cestino del pane, apprezzatissimo protagonista della "mise en place" dei tavoli. I grissini sono sinonimo di condivisione e famiglia: mangiandoli i clienti riscoprono i sapori di casa e le fragranze della loro infanzia. Noi utilizziamo i grissini sbriciolati per la panatura della nostra Grissinopoli, risposta subalpina alla storica milanese, nata nel '900: una cotoletta di vitello o di sanato, che dovrebbe mantenere l'osso, passata nell'uovo e fritta, in burro o olio".*

L'arte e la tradizione del grissino non hanno solo un DNA piemontese e torinese ma sono diffuse anche lungo tutto le altre provincie della Penisola: *"Saper fare un buon grissino è un'arte. Trovare il giusto equilibrio tra fragranza, croccantezza e aerosità non è cosa da poco* – spiega **Giovanni Ricciardella**, chef patron del Ristorante Lab & Rooms Cascina Vittoria di Rognano (PV). *Non c'è quindi da stupirsi se imperatori come Napoleone e re come i Savoia si innamorarono di questo prodotto leggero e, per i tempi, più facile da conservare. Da Torino, sua città natale, l'arte del grissino si è diffusa su tutto il territorio italiano, divenendo un must da avere sulla tavola di ogni ristorante, in modo trasversale, dagli stellati alle osterie. Si può usare tra l'altro in molte pietanze come, ad esempio, sbriciolato su una buona passata di verdure o usato per panare le più svariate pietanze. Insomma, un alimento da avere e da gustare davvero in tutti i modi".*