



Centro Missionario Diocesano
Bergamo

Ottobre Missionario 2010.
“Spezzare pane per tutti i popoli”

Dall’aperitivo al dolce, con il pane raffermo!

Non più di un paio di mesi fa è apparsa su vari giornali la notizia secondo la quale nella sola Milano verrebbero buttati ogni giorno qualcosa come 180 quintali di pane raffermo, considerato vecchio e inutilizzabile.

Capita a tutti di lasciare nel cassetto del pane vari tagli rinsecchiti, panini interi, pezzi di ciambelle, scaglie di pani scuri integrali e ai cereali.

Poche volte ci si ricorda di grattugiarlo: eppure sarebbe una buona abitudine. Sarebbe un ottimo “salvapane”!

E quando la fantasia non manca, anche il pane raffermo diventa ingrediente indispensabile per semplici, ma succulenti ricette.

In aiuto alla vostra fantasia... alcuni suggerimenti.