# Panettone: sì alle ricette gluten free, no a quelle vegane

panettone-aperto-quanto-dura-31f29715

Se pandoro e panettone sono gluten free, possono ancora essere definiti tali? Il ministero dello Sviluppo Economico - annuncia il sito nationalgeographic.it - ha dato la sua risposta: sì, si può deviare dall'ortodossia. I dolci senza glutine possono avere la denominazione classica. Panettone e pandoro sono infatti regolati da un decreto ministeriale che stabilisce nel dettaglio come devono essere preparati (il testo regola anche colomba, savoiardo, amaretto e amaretto morbido), quali ingredienti non possono mancare e in quali dosi. Ed è stato modificato proprio per consentire ai produttori di usare, al posto della farina di frumento, quelle alternative prive di glutine, come quella di mais o di riso.

Tra i principali promotori della modifica c'è Aidepi, l'Associazione delle industrie del dolce della pasta italiane. Il decreto - continua il sito nationalgeographic.it - non è ancora stato pubblicato per via di un'osservazione sollevata dalla Germania, ma la parte relativa al gluten free è già in vigore “per non penalizzare l’interesse di quella specifica categoria di consumatori che si trova nella impossibilità di consumare alimenti contenenti glutine”, precisa il ministero.

Devono invece rassegnarsi - avverte sempre i lsito - intolleranti al lattosio e vegani: se il burro viene sostituito con altri addensanti, o se mancano le uova, i dolci non possono essere etichettati come "panettone" o "pandoro", perché quelli sono ingredienti irrinunciabili.