

# ASSIPAN

## Quotizie

Organo dell'Associazione Italiana Panificatori e Affini  
aderente alla Confcommercio Imprese per l'Italia

Sped. Abb. Post. DL. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 N.46) Art. 1 Comma 1, Roma 2009



## DI SOLO PANE SI PUÒ ANCHE MORIRE

### L'EDITORIALE

di **Claudio Conti**  
**Nuove  
strategie  
per resistere**

Il cambiamento del regime alimentare, la grande distribuzione, la difficoltà del ricambio generazionale in un settore prevalentemente a conduzione familiare, la difficoltà di gestire orari notturni, la crescente pressione fiscale, i costi energetici e della mano d'opera sempre più rilevanti stanno facendo scomparire le botteghe, i laboratori e i piccoli esercizi di panificazione. Quasi ogni giorno si legge della chiusura di attività, spesso botteghe storiche che hanno servito il pane per generazioni e che da sempre fanno parte del tessuto urbano.

### FOCUS



### SCIENZA

Un consorzio di ricerca internazionale ha redatto un primo abbozzo del DNA del grano aprendo nuovi scenari per l'alimentazione mondiale.

**A PAG. 7** ●●●

### IL FORUM DI CERNOBBIO



La crisi è stata lunga e impegnativa per il Paese, che aspetta un "legittimo riconoscimento" dei sacrifici fatti. Quel riconoscimento può venire solo da "una riduzione della spesa pubblica improduttiva e una politica fiscale distensiva che allenti la morsa delle tasse su famiglie e imprese".

**A PAG. 3** ●●●

### SALUTE



Una ricerca della Glasgow University pubblicata sull'American Journal of Clinical Nutrition, conferma che i benefici di un consumo moderato, ma regolare, di olio d'oliva si mostrano soprattutto a livello cardiaco. Il pane è il compagno ideale per gustare appieno gusto e aromi dell'oro giallo.

**A PAG. 6** ●●●

### L'ARGOMENTO



In tema di sicurezza la legge non è abbastanza chiara riguardo i tempi per la redazione del Documento di Valutazione Rischi (DVR) per le nuove imprese e per quelle esistenti. Un richiamo della Commissione Europea ha evidenziato le omissioni prodotte da norme contrastanti.

**A PAG. 8** ●●●

EDITORIALE



di Claudio Conti

# DI SOLO PANE SI PUO' ANCHE MORIRE



●●● Il cambiamento del regime alimentare, la grande distribuzione, la difficoltà del ricambio generazionale in un settore prevalentemente a conduzione familiare, la difficoltà di gestire orari notturni, la crescente pressione fiscale, i costi energetici e della mano d'opera sempre più rilevanti stanno facendo scomparire le botteghe, i laboratori e i piccoli esercizi di panificazione. Sulle pagine delle cronache locali quasi ogni giorno si legge della chiusura di attività, spesso botteghe storiche che hanno servito il pane per generazioni e che da sempre fanno parte del tessuto urbano, costrette a chiudere per sempre le saracinesche schiacciate dalla crisi e dal progressivo impoverimento del tessuto economico imprenditoriale del Paese. Nel 2014 il consumo pro capite di pane degli italiani è sceso al minimo storico di 90 grammi al giorno, pari a meno di due fettine o due rosette piccole a persona. Nel 1861, anno dell'Unità d'Italia, si mangiavano ben 1,1 chili di pane a persona al giorno, da allora si è verificato un profondo cambiamento della dieta, che ha comportato, tra l'altro, un progressivo contenimento dei consumi di pane. Si mangia meno pane per almeno due ragioni contrapposte, un po' perché nel lungo periodo è cambiato il tessuto sociale e quindi mangiamo cose diverse, e un po' perché, nel passato recente, siamo diventati più poveri e allora più di quattro italiani su dieci sono tornati a mangiare il pane avanzato del giorno prima o di quello ancora precedente. Nel complesso il consumo di pane è in costante calo mentre, a differenza, cresce negli ultimi anni la domanda dei prodotti i sostituti del pane come cracker, grissini e pani speciali. Oggi con la vendita di solo pane i panifici non potrebbero mai resistere sul mercato, la società cambia e con essa i consumi e diventa importante rispondere ai cambiamenti sociali attraverso lo sviluppo di nuove strategie imprenditoriali. La somministrazione non assistita, oggi

**ASSIPAN**  
*Notizie*  
Organo dell'Associazione Italiana Panificatori e Affini  
aderente alla Confindustria Imprese per l'ItaliaAnno XV nr. 24 - Aprile 2015  
[www.assipan.it](http://www.assipan.it)**Direttore responsabile:**  
Pier Angelo Poggio**Comitato di redazione:**  
Claudio Conti, Pietro Tassone, Massimiliano Meola**Editing:**  
Editare2000 Srl**Direzione, redazione e amministrazione:**  
piazza G.G. Belli 2 00153 Roma  
Tel. 065866481 fax 065812750  
E-Mail [assipan@confcommercio.it](mailto:assipan@confcommercio.it)Testata registrata presso il  
**Tribunale di Roma**  
al nr. 333/2000 il 19.07.2000**Per la pubblicità su questo giornale**  
XComunicare s.r.l.  
Concessionaria di Pubblicità  
Via Torretta 7  
24125 Bergamo  
[www.xcomunicaresrl.it](http://www.xcomunicaresrl.it)

già prevista, e assistita, rappresentano strumenti nuovi per contrastare la crisi crescente che colpisce il comparto che, nonostante il calo dei consumi del pane, con le dovute trasformazioni, potrebbe mantenere i propri margini di competitività. La somministrazione non assistita, autorizzata dalla legge Bersani, è stata nel complesso ben recepita dai panificatori sebbene, in alcune città, non venga ancora applicata in mancanza di specifici regolamenti comunali, rendendo così più difficile la vita a tanti imprenditori che in essa potrebbero trovare una via d'uscita dalla crisi. Ancora una volta purtroppo, una burocrazia lenta e inefficiente, contrasta l'imprenditore che vorrebbe sviluppare il proprio business. Alleggerire quindi gli adempimenti burocratici per favorire la libera iniziativa privata dovrebbe essere considerato il metodo naturale per creare nuovi spazi di crescita individuali che si tradurrebbero in benefici economici collettivi. Oltre a questo, i panificatori, iniziano ora a pensare, nell'ambito del processo di liberalizzazione iniziato da alcuni anni, anche alla possibilità di praticare la somministrazione assistita, quella che per noi è ancora un tabù ma sulla quale stiamo lavorando. Un'attività che, nel rispetto del principio della libera concorrenza e di tutti gli operatori economici, con le dovute regole, potrebbe dare un ulteriore supporto a un settore, quello della panificazione, che sta attraversando una crisi che potremmo definire epocale. Infatti, la soppressione delle licenze, la liberalizzazione a produrre pane da parte di altri soggetti non specializzati e la concorrenza della grande distribuzione, rendono pesantissima una situazione che sta assumendo toni drammatici. Come mai, ci si chiede, se a tutti è consentito di produrre il pane, ai panificatori deve essere fatto divieto di somministrare? Se liberalizzazione deve essere che sia...per tutti !!!

## ATTUALITÀ

# Un cauto ottimismo per i segnali di ripresa

Secondo l'Ufficio Studi di Confcommercio alcuni indicatori fanno ben sperare

«Vogliamo aprire il Forum all'insegna di un cauto ottimismo perché finalmente, dopo tanti, troppi anni, di previsioni negative e di revisioni al ribasso, registriamo alcuni segnali di risveglio dell'economia e ci sono anche tutti i presupposti per una ripresa che non sia solo statistica». Così Carlo Sangalli, Presidente di Confcommercio, ha aperto i lavori della sedicesima edizione del Forum Confcommercio Imprese per l'Italia di Cernobbio. La crisi è stata lunga e impegnativa per il Paese, per le famiglie e le imprese che aspettano un "legittimo riconoscimento" dei sacrifici fatti. E secondo Sangalli quel riconoscimento può venire solo da "una riduzione della spesa pubblica improduttiva e una politica fiscale distensiva che allenti la morsa delle tasse su famiglie e imprese. Bisogna abbassare tasse e spesa pubblica affinché il 2015 possa essere ricordato come l'anno della ripartenza". Per ottenere la crescita è necessario "scacciare lo spettro dell'attivazione delle clausole di salvaguardia riducendo la spesa pubblica improduttiva e destinare i risparmi degli interessi sul debito a beneficio di tutti i contribuenti in regola attraverso la riduzione delle aliquote legali dell'Irpef". Insomma, è la proposta di Confcommercio, "ogni euro, ogni centesimo recuperato dalla lotta all'evasione e da una vera e profonda spending review, da oggi deve essere utilizzato per avviare finalmente un percorso certo e progressivo di riduzione della pressione fiscale". Meno tasse e fisco più semplice e più equo, dunque, per far ripartire la domanda interna: "e con maggiori consumi - ha concluso Sangalli - migliorerà tutta la nostra econo-

mia e dalla ripresa statistica passeremo alla crescita reale". Nell'ambito della manifestazione di Cernobbio è stato presentata, inoltre, la "Nota sullo scenario economico 2015-2016" realizzata dall'Ufficio Studi di Confcommercio, in cui si esprime un cauto ottimismo: il Pil dovrebbe crescere



dell'1,1% quest'anno e dell'1,4% nel 2016, mentre la spesa delle famiglie residenti è vista in aumento dello 0,9% nel 2015 e dell'1% nel 2016. Questo grazie al modesto recupero del reddito disponibile in termini reali generato dai primi segnali positivi sul fronte dell'occupazione. E' infatti prevista una crescita degli occupati di circa 83.000 unità nel 2015 e di 96.000 nel 2016. Tra la fine del 2007 e la fine del 2014, e in particolare tra il 2008 ed il 2013, sono andati distrutti più di 1 milione e 700.000 posti di lavoro, mentre i volumi di spesa delle famiglie hanno registrato un calo record superiore all'8% e gli investimenti sono calati addirittura intorno al 28%. I prezzi dovrebbero rimanere stabili que-

st'anno e crescere dell'1,1% l'anno prossimo, mentre i consumi aumenterebbero dell'1,2% nel 2015 e dell'1% nel 2016. Secondo l'Ufficio Studi, il reddito disponibile delle famiglie dovrebbe crescere sia nel 2015 che nel 2016: il miglioramento del potere d'acquisto pro capite dovrebbe

asestarsi sui 300 euro circa. Tutto ciò favorirà una ripresa dei consumi di oltre il 2% cumulato, che continuerà a riguardare le telecomunicazioni, soprattutto l'elettronica di consumo e l'informatica domestica. La novità sarà il rafforzamento della crescita nell'ambito della mobilità, ma il miglioramento del clima di fiducia dovrebbe riportare il segno più anche per consumi tradizionalmente declinanti come l'abbigliamento e le calzature (+0,3% medio annuo nel 2015- 2016). La discesa dello spread intorno ai 100 punti base può generare un risparmio sulla spesa per interessi tra i 2 e i 3 miliardi di euro. Adirittura, la Corte dei Conti ritiene che il risparmio potrebbe essere tra i 4 e i 6 miliardi quest'anno e tra

i 10 e 14 nel 2016. E' dunque possibile abbassare la pressione fiscale tagliando l'Irpef agendo sulle aliquote relative agli scaglioni di reddito: una riduzione generalizzata di un punto percentuale di tutte le aliquote determinerebbe infatti una riduzione di gettito Irpef di circa 7,7 miliardi. In ogni caso, i 6,3 miliardi di risparmi stimati dalla Corte dei Conti consentirebbero almeno la riduzione di un punto percentuale delle prime due aliquote (dal 23% al 22% e dal 27% al 26%). Se, invece, ci si attiene alla stima prudenziale della Corte, un risparmio di circa 4,3 miliardi di euro, si potrebbe limitare l'abbassamento alla sola prima aliquota, quella del 23%, che, scendendo di un punto, comporterebbe una perdita di gettito appena superiore a quell'ammontare, circa 4,6 miliardi di euro. Per l'Ufficio Studi, "la cosa fondamentale è che l'Italia non deve lasciarsi sfuggire l'opportunità di intraprendere il sospirato percorso di riduzione della pressione fiscale, conditio sine qua non per una crescita significativa dei consumi e quindi dell'economia nel complesso". Ancora una volta si è evidenziato il divario crescente tra Nord e Sud del Paese. Se il tasso di disoccupazione si è attestato al 13% nell'ultimo trimestre dello scorso anno, nel Mezzogiorno si è superato il 21% contro meno del 9% nel Nord. Nel triennio 2012 - 2014, inoltre, quasi la metà dei nuovi disoccupati è stata generata nel Sud del Paese. Ma non basta: se nel biennio 2015-2016, il Pil e i consumi pro capite nel Centro-Nord sono visti tornare sopra i livelli del 2013, per il Mezzogiorno sono previsti Pil stabile e consumi per abitante sotto i livelli del 1995 di quasi un punto e mezzo percentuale.

## Expo 2015, una spinta in più per la crescita

La manifestazione in programma tra maggio e ottobre prossimi dovrebbe produrre un impatto aggiuntivo sulla crescita "normale" del 2015. I circa 29 milioni di presenze turistiche aggiuntive previste comporteranno una maggiore spesa turistica degli stranieri per oltre 2,5 miliardi di euro con un impatto positivo pari allo 0,2% sul Pil e allo 0,3% sui consumi totali. Nel 2014 i principali settori del made in Italy attivi con l'estero (alimentari e vino, abbigliamento, arredamento, apparecchiature e macchinari) hanno già generato un saldo positivo di oltre 5 punti di Pil. Da parte sua il turismo, da solo, vale circa quanto alimentare e abbigliamento insieme: c'è quindi una forte sottovalutazione di un'attività economica in grado invece di generare grandi opportunità di sviluppo e di crescita, soprattutto nelle regioni del Mezzogiorno, che viene sistematicamente dimenticato e trascurato in sede di scelte generali di politica economica. L'Italia, rispetto ai suoi principali competitori turistici dell'area mediterranea, ha il saldo turistico più modesto in rapporto al Pil, che da anni resta fermo ad un non certo esaltante 1% del Pil. E le note dolenti vengono soprattutto dal Sud e dalle Isole, dove si orienta soltanto il 12-13% della spesa dei non residenti. Giuseppe Sala, amministratore delegato di Expo2015, intervenuto al Forum di Cernobbio edizione 2015, ha fatto il punto della situazione a poco più di un mese dall'attesa inaugurazione dell'evento. La situazione attuale e il lavoro svolto finora disegnano, secondo Sala, "un quadro fatto più di luci che di ombre" confortando così la convinzione che "un Paese come il nostro non può rifiutare le responsabilità: possiamo e sappiamo gestire un evento di questa portata che, se ben fatto, genera grandi vantaggi". Per quanto riguarda lo stato dell'arte, Sala ha annunciato che saranno presenti 54 Paesi con un loro padiglione, record assoluto, e che ad oggi sono stati venduti 8 milioni 800.000 biglietti in tutto, di cui 1 milione in Cina, 700.000 negli USA e 300.000 in Argentina. Le "sensazioni positive" espresse dall'Amministratore Delegato di Expo2015 si fondano sul fatto che "abbiamo dietro Milano un Paese che, per quanto criticato, alla fine tutti vogliono visitare. La mia impressione è comunque che è come se il mondo aspettasse e aspetti una nostra azione, la dimostrazione che vogliamo fare qualcosa di più, non la solita Italia. Il mondo è disponibile a riconoscerci le nostre virtù, ma aspetta che facciamo qualcosa". In questo senso, "Expo può essere il volano che mostra questa volontà di fare e c'è infatti la sensazione che qualcosa stia cambiando e che il 2015 possa essere obiettivamente l'anno in cui alcune cose cambino. Infine, Sala ha detto che obiettivo di Expo deve essere anche quello di rappresentare "una piattaforma aperta: dobbiamo dare all'Italia la possibilità di dimostrare il suo valore 'storico', ma anche di spiegare cosa fanno le nuove aziende e come funzionano le nuove tecnologie. Vogliamo infine favorire l'incontro del mondo industriale e commerciale di molti Paesi con il nostro tessuto imprenditoriale".

# Così l'impresa passa di padre in figlio

## Il Patto di famiglia può essere sciolto, annullato o modificato ed è esentasse

Garantire il passaggio generazionale, prevenire eventuali liti sull'eredità evitando la disgregazione di aziende o partecipazioni societarie, assicurare la continuità gestionale dell'impresa. Sono questi gli scopi del cosiddetto Patto di Famiglia (Dlgs 55/2006), il contratto con il quale il titolare di un'impresa familiare può anticipare il momento del trasferimento dell'azienda (totale o parziale) o delle partecipazioni sociali ai discendenti. Rientrando nell'ambito degli atti a titolo gratuito, il Patto di Famiglia può avere a oggetto il trasferimento anche del solo ramo d'azienda, o la concessione di un diritto di usufrutto in conseguenza del quale il titolare usufruisce dell'impresa e il discendente assegnatario consegue la nuda proprietà. Nel trasferimento devono essere assicurate l'idoneità organizzativa e produttiva dei beni dell'azienda, materiali e immateriali. Alla stipula del contratto devono partecipare:

- imprenditore (di PMI o grandi aziende, Srl, società di persone, imprese individuali o familiari);
- figli assegnatari;
- coniuge dell'imprenditore;
- soggetti legittimari se, al momento della stipula, si apre la successione testamentaria dell'imprenditore. Coniuge e legittimari devono partecipare all'atto notarile perché il Patto di Famiglia si qualifica come una sorta di anticipo dell'eredità: come tale hanno diritto a ricevere dai figli assegnatari una somma a titolo di liquidazione del valore della quota di legitti-

ma. Si può anche concordare che la liquidazione avvenga, in tutto o in parte, in natura, ricevendo alcuni beni al posto del denaro, o previo accordo fra le parti. La base di calcolo, ai fini della determinazione del valore delle quote riservate ai non assegnatari dell'azienda o delle partecipazioni societarie, è rap-



presentata dai beni attribuiti all'assegnatario a seguito del patto e senza che rilevino mutamenti di valore intervenuti successivamente. Il Patto di Famiglia può essere sciolto o modificato stipulando un nuovo e differente contratto sempre per atto pubblico o mediante recesso se espressamente previsto nel contratto attraverso una dichiarazione agli altri contraenti certificata da un notaio. È possibile procedere con l'an-

nullamento del contratto (art. 768 quinquies, comma 1 del Codice Civile) se affetto da un vizio del consenso (errore, violenza, dolo) previa mediazione dinanzi a un ente di conciliazione riconosciuto dal Ministero della Giustizia, con la necessaria assistenza da parte di un avvocato. Il coniuge o alcuni legittimari che non

hanno partecipato al Patto di Famiglia, alla morte dell'imprenditore possono chiedere ai figli assegnatari la corresponsione della somma dovuta a titolo di liquidazione insieme agli interessi legali, in caso di mancato versamento si può impugnare il Patto entro un anno. I trasferimenti attraverso i Patti di Famiglia sono esenti dall'imposta sulle successioni e donazioni (art. 3, comma 4 ter, del D.Lgs. 31 ottobre 1990, n. 346, TU Imposta Successioni e Donazioni), a condizione che gli aventi causa proseguano l'esercizio dell'attività d'impresa o detengano il controllo per un periodo non inferiore a 5 anni dal trasferimento; rendano apposita dichiarazione contestualmente a quella di successione o all'atto di donazione sulla volontà di proseguire l'attività. Se non vengono rispettate tali condizioni decade il beneficio e si dovrà pagare l'imposta in misura ordinaria insieme a una sanzione amministrativa del 30% dell'imposta e degli interessi di mora. Il regime fiscale applicabile al Patto di Famiglia prevede l'esenzione dall'imposta di trascrizione e catastale per le volture.

(FONTE: [www.PMI.it](http://www.PMI.it))

## Il nuovo sportello on line dell'INAIL

Un passo importante verso la semplificazione burocratica

L'INAIL ha comunicato l'avvio del nuovo servizio on line che consente di ottenere in tempo reale informazioni sullo stato delle pratiche avviate e di consultare i dati anagrafici, le modalità di pagamento, i pagamenti e la Certificazione Unica. Dopo una prima fase di sperimentazione nel Lazio, l'INAIL ha reso disponibile lo sportello virtuale su tutto il territorio nazionale e presto lo Sportello sarà accessibile anche tramite smartphone e tablet. Per il Direttore Generale INAIL, Giuseppe Lucibello: "Questo progetto si colloca all'interno di una poderosa operazione di digitalizzazione messa in atto dall'Istituto e rappresenta un altro passo importante nella direzione della semplificazione. Grazie allo Sportello virtuale i lavoratori infortunati, tecnopatici e titolari di rendita non avranno più la necessità di doversi recare in sede per conoscere lo stato della pratica, le modalità e la situazione dei pagamenti, ma potranno accedere online alla propria posizione". In più, rivela il Direttore Centrale Servizi Informativi e Telecomunicazioni di INAIL, Stefano Tomasini, è in lavorazione una versione più evoluta del servizio: "Si sta già lavorando a una versione più evoluta del servizio, che consentirà agli utenti di poter fruire di ulteriori informazioni e, soprattutto, di poter effettuare servizi di tipo "dispositivo" interagendo direttamente con l'Istituto. L'utente, interagendo direttamente con l'Istituto, potrà compilare direttamente on-line sullo Sportello virtuale i moduli per le proprie richieste e ricevere notifiche per l'invio di ulteriori dati, senza più la necessità di doversi recare in sede o di inviare documentazione cartacea". Un altro passaggio importante nella direzione della semplificazione e digitalizzazione è rappresentato dall'accordo di "Autenticazione Federata" stipulato con INPS per permettere l'accesso allo Sportello virtuale lavoratori agli utenti in possesso delle credenziali INPS. Ovviamente l'accesso potrà essere effettuato

anche utilizzando la Carta Nazionale dei Servizi ovvero le credenziali fornite presso tutte le sedi dell'Istituto. Inoltre è disponibile sempre on line anche la nuova versione del modello di denuncia/comunicazione di infortunio (Mod. 4 bis Prest.) con le relative istruzioni per la compilazione, tra le novità del modello troviamo: - i nuovi campi per la comunicazione dei dati relativi ai contratti a tempo parziale (part-time); - l'aggiornamento dei campi relativi alla comunicazione delle retribuzioni per gli addetti ai servizi domestici e familiari e di riassetto e pulizia locali; - l'introduzione, nella sezione datore di lavoro, della modalità "vaglia postale" come mezzo di rimborso delle indennità di inabilità temporanea assoluta al datore di lavoro anticipate dallo stesso. Di conseguenza è stato aggiornato il servizio on line per l'invio della denuncia/comunicazione di infortunio. Ricordiamo che la denuncia/comunicazione di infortunio è un adempimento da espletare on line al quale è tenuto il datore di lavoro a tutela dei suoi dipendenti (e assimilati tali) soggetti ad obbligo assicurativo, in caso di prognosi superiore ai tre giorni (escluso quello dell'evento), indipendentemente dal sussistere o meno dei requisiti per l'indennizzo:

- il lavoratore è obbligato a dare immediata notizia al datore di lavoro di qualsiasi infortunio gli accada: diversamente il datore l'azienda non può inviare la denuncia e il dipendente perde il diritto all'indennità per tutti i giorni di ritardo;
- il datore di lavoro è esente dall'invio del certificato medico (l'INAIL può richiederlo in un secondo momento) ma deve inoltrare la denuncia entro 2 giorni dalla ricezione del certificato alla sede competente INAIL in cui l'infortunato ha il domicilio, diversamente, incorre in sanzioni per denuncia mancata, tardiva, inesatta o incompleta.

(Fonte: INAIL).



**E**CONOMIA

# La rivoluzione delle Popolari

●●● Il Senato ha approvato in via definitiva il decreto che rivoluziona il sistema delle Banche Popolari, portando le maggiori tra queste verso la trasformazione in società per azioni. Con 155 sì, 92 no e nessun astenuto, l'Aula ha votato la fiducia che il Governo aveva messo sul provvedimento. La riforma targata Renzi - Padoan, diventata legge, impone agli istituti che superano la soglia degli 8 miliardi di attivi di diventare società per azioni. Ora bisognerà attendere le regole operative che Bankitalia deve mettere a punto per far scattare le trasformazioni, ma molti istituti hanno annunciato l'intenzione di convocare le assemblee straordinarie già prima dell'estate, nonostante le norme concedano 18 mesi per completare l'operazione. Le Banche Popolari sono una particolare categoria di istituti di credito regolati principalmente dagli articoli 29 e 32 del Testo Unico Bancario (TUB). In queste norme, si stabilisce che le Popolari siano costituite in forma di cooperativa e che nessun socio può detenere più dell' 1% del capitale, a meno che lo statuto della banca stessa non preveda addirittura limiti più bassi. Inoltre, l'articolo 30 del TUB sancisce anche il principio del voto capitaro, in pratica, ogni socio delle banche popolari può esprimere nell'assemblea degli azionisti un solo voto (ogni testa, un voto), indipendentemente dal numero di quote possedute. Di conseguenza, le



Banche Popolari non sono mai state scalabili, poiché nessun soggetto e soprattutto nessun'altra banca, ha mai potuto acquisire da solo il controllo diretto della maggioranza dei voti nell'assemblea. La nomina degli amministratori di ogni istituto deve dunque avvenire con un ampio consenso tra tutti i componenti. Con il decreto approvato, il Governo, ha eliminato per le Popolari più grandi le norme dell'articolo 30 del Testo Unico Bancario, cancellando il voto capitaro e anche il limite dell' 1%, per il possesso del capitale da parte di un singolo socio. Si tratta di una vera e propria rivoluzione per diversi istituti di credito italiani. Con questo decreto, infatti, tutte le Banche Popolari con un patrimonio superiore agli 8 miliardi dovranno trasformarsi in SpA nei prossimi 18 mesi e dunque diventeranno di fatto scala-

bili come una qualsiasi società per azioni. Anche una banca estera, infatti, potrebbe controllare un numero sufficiente di azioni per avere la maggioranza assoluta nell'Assemblea di una Popolare. Dopo aver incontrato diverse opposizioni in Parlamento, il decreto del Governo ha subito solo una piccola modifica, infatti, per evitare scalate ostili nell'immediato, le banche popolari potranno fissare un tetto del 5% ai diritti di voto nell'assemblea, ma solo per i prossimi 24 mesi. I dieci istituti popolari interessati sono: UBI, Banco Popolare, Bpm, Bper, Creval, Popolare di Sondrio, Banca Etruria, Popolare di Vicenza, Veneto Banca, Popolare di Bari. A questi, potrebbe presto aggiungersi un altro istituto, frutto della prossima fusione tra la Popolare di Marostica e la

Volksbank dell'Alto Adige. Non è servito il forte pressing parlamentare per allungare i tempi o per limitare l'impatto della riforma. La soglia infatti per far scattare l'obbligo di SpA non è cambiata, anche se il sottosegretario all'Economia Pier Paolo Baretta non ha escluso che "in futuro si possa riflettere anche su altri criteri, come quello delle quote". Restano forti critiche al testo, soprattutto riguardo eventuali scenari di incostituzionalità del provvedimento. La Costituzione, infatti, prescrive di riconoscere " la funzione sociale della cooperazione a carattere di mutualità". E il ricorso alla Corte Costituzionale e un eventuale blocco potrebbero avere ricadute sui mercati azionari e sulla stabilità delle banche. Esperti del settore, tra cui Leonardo Becchetti, Professore di Economia Politica all'Università di Tor Vergata, primo firmatario di un manifesto per le Popolari insieme ad altri 162 economisti, ha affermato: "Se l'obiettivo è far ripartire l'erogazione del credito, con la norma si colpisce il settore che ha garantito le performance migliori durante gli anni della crisi economica". "Più efficace sarebbe imporre la separazione tra attività di banca commerciale e d'investimento, cioè la divisione tra concessione di prestiti e attività speculativa, in Canada c'è e funziona, grazie all'importanza delle Popolari quel sistema finanziario può esser considerato un modello".

## La boccata di ossigeno del piano BCE

La politica monetaria della Banca Centrale Europea a favore della ripresa

Prometeia, l'associazione che da oltre 40 anni svolge attività di analisi e di ricerca macroeconomica, ha stimato i principali effetti che il piano della BCE avrà sull'economia del nostro Paese. Il massiccio acquisto di titoli di stato e anche, in parte, di titoli privati dei paesi dell'Eurozona da parte della Banca Centrale guidata da Mario Draghi, agirà da stimolo ai prestiti alle imprese, produrrà un calo dei tassi sui mutui e una crescita del PIL (prodotto interno lordo), quindi dell'economia; si dovrebbe assistere a una maggior propensione alla spesa da parte delle famiglie e delle imprese, quindi a un effetto positivo su consumi e investimenti. Al ritmo di 60 miliardi al mese, per un anno e mezzo, per un totale di 1080 miliardi di euro entro il settembre 2016, l'operazione della BCE è ufficialmente partita con la prima tranche di acquisti lunedì 9 marzo. La quota italiana del piano BCE è intorno a 120 - 150 miliardi di euro di acquisti, una considerevole quota aggiuntiva di liquidità nel sistema. Soddisfazione da parte del Ministro dell'Economia italiano, Pier Carlo

Padoan, secondo il quale il piano BCE "promette di essere estremamente efficace" e, per quanto riguarda in particolare l'Italia, porterà a "una crescita più robusta". Il centro studi ritiene che il piano BCE sia destinato a far crescere gli impieghi delle banche verso le imprese (+20 miliardi di euro) e verso le famiglie (+13 miliardi). In più, grazie all'indebolimento dell'euro sul dollaro è



previsto un ulteriore stimolo agli investimenti, determinato da riduzione dei tassi di interesse e maggior disponibilità di credito. La crescita dei consumi, sempre secondo Prometeia, viene aiutata anche da altri fattori che contribuiscono a migliorare la fiducia delle famiglie: segnali di miglioramento dal mercato del lavoro sul fronte dell'occupazione, anche se la dinamica per il momento resta fragile, misure fiscali a favore dei redditi medio bassi, calo delle quotazioni del petrolio con conseguente abbassamento dei costi dell'energia con effetto a cascata anche sui prezzi di beni e servizi, l'impatto dell'EXPO con incremento di presenze straniere a effetti moltiplicativi.

IN ITALIA

# Pasta italiana patrimonio dell'umanità

## Istituita Cabina di Regia per promuovere e sostenere l'intera filiera

L'immagine di Totò che nella versione cinematografica di "Misericordia e Nobiltà" afferra una manciata di spaghetti per soddisfare un'atavica fame, o quella di Alberto Sordi in "Un americano a Roma" che, armato di forchetta, va all'assalto di un fumante piatto di maccheroni, restano indimenticabili anche per il loro potere di immedesimazione, non c'è italiano che ci rinuncierebbe. Se i nuovi stili di vita mirati più all'estetica che alla salute tendono a eliminare pasta e pane dalla dieta quotidiana, bisogna essere consapevoli di commettere un grave errore, i carboidrati, infatti, fanno parte della catena nutrizionale basilare della nostra giornata. E se l'abbinamento ottimale è un piatto di pasta con le verdure, nel caso si scelga un sugo più ricco, di carne o pesce, bisogna sapere che l'abbinamento della pasta con le proteine consente di consumare un piatto unico, completo dal punto di vista dei macronutrienti: carboidrati, proteine e grassi. La pasta, insieme ad altri prodotti, è la regina della dieta mediterranea e la dieta mediterranea da alcuni anni è

stata nominata patrimonio dell'umanità. Dopo una lunga discussione, infatti, l'Unesco ha proclamato ufficialmente la pasta al pomodoro, il basilico, l'olio di oliva e l'insieme delle pratiche alimentari, sociali e culturali che rappresentano la dieta mediterranea, patrimonio dell'umanità. Se dunque è considerato un patrimonio da salvaguardare per il mondo intero, questo nostro tesoro va tutelato e valorizzato. In tal senso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali rende noto che per promuovere l'intera filiera e definire un programma di valorizzazione e rilancio del settore è stata istituita la Cabina di Regia sulla Pasta, grazie a un apposito decreto firmato dal Ministro Maurizio Martina e dal Ministro dello Sviluppo Economico Federica Guidi. In particolare, la Cabina di Regia



ha tra le sue principali finalità promuovere e sostenere la competitività dell'intera filiera, dalla produzione primaria del frumento fino alla trasformazione industriale della pasta attraverso l'incentivazione, lo stimolo e il supporto di accordi di filiera tra coltivatori di grano e produttori di pasta per il sostegno alle coltivazioni di grano duro di qualità; favorire i processi di aggregazione dell'offerta della materia prima; individuare percorsi di valorizzazione e di incentivazione di frumento duro di qualità; individuare strategie di attrazione dei fondi comunitari destinati al settore nella programmazione

ne 2014 - 2020 e di ulteriori fondi nazionali e comunitari per iniziative promozionali a supporto della produzione e dell'esportazione; incentivare l'investimento in innovazione e ricerca nell'intera filiera produttiva. "Abbiamo voluto fortemente questa azione in sinergia con il Ministero dello Sviluppo Economico - commenta il Ministro Martina - per andare incontro alle esigenze di un settore simbolo del Made in Italy come la pasta. Siamo leader mondiali con una produzione annua da 3,4 milioni di tonnellate, un fatturato di più di 4,6 miliardi di euro con oltre 7.500 addetti impiegati. Negli ultimi dieci anni il trend delle esportazioni ha registrato tassi di crescita importanti, arrivando a 2 miliardi di euro. Con la Cabina di Regia potremo supportare meglio le aziende sul fronte

dell'export, organizzare una promozione integrata in ambito Expo e favorire una migliore distribuzione del valore lungo la filiera". La Cabina di Regia sulla Pasta, composta da rappresentanti del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Ministero dello Sviluppo Economico, riserva infatti un'attenzione specifica anche al tema della Esposizione Universale di Milano in quanto mira a promuovere la filiera grano pasta all'interno di Expo 2015 e sostenere in questo ambito iniziative di promozione culturale del modello agroalimentare italiano. "L'Italia è il primo produttore europeo anche di grano duro e proprio per questo - prosegue Martina - abbiamo inserito questa cultura tra quelle a cui destinare parte degli oltre 146 milioni di euro annui che abbiamo stanziato per il piano seminativi". Le attività della Cabina di Regia saranno svolte attraverso l'istituzione di Gruppi di Lavoro tematici, formati da rappresentanti delle principali associazioni, delle organizzazioni professionali e delle cooperative.

## Pane e olio, la merenda di un tempo che fa sempre bene al cuore e non solo

●●● I nostri nonni la sapevano lunga. Quando ci raccontano di merende a base di pane e olio consumate all'aria aperta, ricordandone con nostalgia il sapore semplice e gustoso, non sapevano che, oltre al piacere del palato, stavano consumando lo spuntino ideale per la salute. Una ricerca della Glasgow University farà, infatti, la felicità di chi alla bruschetta o alla "scarpetta" non rinuncia. Il pane è il compagno inseparabile per gustare appieno gusto e aromi dell'oro giallo. I ricercatori, il cui studio è pubblicato sull'*American Journal of Clinical Nutrition*, sostengono che i benefici di un consumo moderato, ma regolare, di olio d'oliva si mostrano soprattutto a livello cardiaco. Con 20 millilitri di condimento vegetale al giorno, infatti, i 69 partecipanti, uomini e donne, hanno ricevuto un miglioramento dei marker biologici legati al rischio di infarto. Lo

studio conferma quanto è noto da tempo ossia che una quantità moderata di grassi vegetali e crudi non solo non fa male, ma è anche indispensabile al buon funzionamento delle cellule dell'organismo. Favorisce l'aumento del colesterolo buono (HDL) indispensabile per la costruzione delle membrane delle cellule nervose e degli ormoni. Il nostro organismo ne ha bisogno, in alcune fasi della vita in particolare, per esempio, come durante la gravidanza il livello di colesterolo sale naturalmente, infatti, prima l'embrione e poi il feto ne hanno bisogno per costruirsi il tessuto nervoso, le pareti delle cellule e gli ormoni propri e la madre ne ha bisogno per costruire i propri ormoni. L'olio d'oliva e in particolare l'olio extravergine è un concentrato di antiossidanti, in particolare polifenoli, che proteggono le cellule dall'instabilità e dai danni causati dai radicali liberi e

preservano dall'invecchiamento e dai processi infiammatori implicati in molte patologie. Lo studio americano ha messo in evidenza il valore dei grassi acidi omega 6 contenuti nel succo estratto dalle olive. Questi acidi grassi fluidificano il sangue riducendo la probabilità della formazione di trombi nelle arterie e riducono lo stato infiammatorio della parete delle arterie causata da molti agenti inquinanti come il fumo di

sigaretta e le particelle nocive presenti nell'atmosfera che respiriamo. Avendo presente l'alto valore biologico dell'olio d'oliva, dovremmo tornare tutti a farne un uso, non eccessivo certo, ma tale da garantirci quei benefici essenziali per la salute del nostro organismo e magari dovremmo proporlo più spesso ai nostri bambini accompagnato da una bella fetta di pane fresco appena sfornato. Di certo ci ringrazierebbero.



# Conoscere il DNA del grano, un passo importante

Per migliorare la qualità della specie coltivata e quindi il raccolto

Un consorzio di ricerca internazionale è riuscito a stendere il primo abbozzo del genoma del grano tenero. Un'impresa davvero straordinaria se si considera che è costituito da circa 106.000 geni (nell'uomo sono 20.000, nel riso quasi 50.000). Il lavoro, pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica *Science*, apre scenari importanti per il futuro dell'alimentazione umana, consentirà di migliorare la specie coltivata e di ottenere varietà più adatte ai nostri bisogni. Il grano tenero (*Triticum aestivum*) nutre circa il 30% dell'umanità ed è diffuso praticamente in tutti i continenti. A differenza del grano duro (*Triticum durum*) è in grado di crescere anche nei climi freddi, perciò la sua diffusione è più vasta e il suo uso più ampio. La straordinaria adattabilità del grano tenero a condizioni tanto differenti è dovuta al fatto che la specie deriva dall'unione di altre tre specie diverse di cereali, ognuna delle quali contribuisce con i propri geni e le proprie caratteristiche. Questo è ciò che rende molto complesso il suo genoma e di conseguenza il lavoro di ricerca. Nonostante l'adattabilità del grano tenero, la produzione, a causa di cambiamenti del clima, è diminuita del 5,5% dal 2000 al 2008, e in alcuni di questi anni non è stata sufficiente a soddisfare la domanda globale. In questo secolo, l'aumento della popolazione, il costo dei fertilizzanti, l'aggravamento del riscaldamento globale e la degradazione ambientale, sono già una sfida molto seria per i produttori. In questo quadro, sarà sempre più importante l'innovazione biologica, che inizia dalla conoscenza del patrimonio genetico delle piante coltivate. Per questo motivo nel 2005 è stato lanciato un grande progetto internazionale per sequenziare il genoma del grano. Il Consorzio internazionale di sequenziamento del grano (IWGSC), forte di 1000 membri in 57 Paesi, ha, insieme ad altri gruppi di scienziati, pubblicato numerosi articoli che chiariscono quale sia la posizione dei geni, su quali cromosomi siano presenti e soprattutto quali siano le loro interazioni. Come cioè un tratto di DNA possa accenderne o spegnerne altri per attivarli o disattivarli, in modo da rispondere a stimoli ambientali quali il freddo o la siccità. «La difficoltà di sequenziamento del genoma è dovuta alla sua dimensione e alla

presenza di molte sequenze ripetute», dice Antonio Michele Stanca, del GRA, Centro di Ricerca per la Genomica Vegetale di Fiorenzuola d'Arda (Piacenza). Particolarmente importanti sono due gruppi di elementi, il primo composto dai cosiddetti Marcatori Molecolari, cioè tratti di materiale genetico che segnalano la presenza di un gene importante. Conoscere la loro posizione

su un determinato cromosoma aiuta a cercare, nelle tante varietà esistenti di frumento, proprio questi utili marcatori e quindi i geni o le varianti che ci interessano. Il secondo gruppo è quello dei cosiddetti MicroRNA, cui si è dedicato il gruppo di ricerca italiano. «I MicroRNA sono cortissimi pezzetti di RNA che hanno un'importante funzione di regolazione dell'azione dei geni. Sono capaci di intervenire in processi fondamentali quali lo sviluppo e la risposta alle malattie e agli stress ambientali». Questi MicroRNA, rispondendo a segnali come l'aumento o diminuzione di temperatura o la disponibilità di acqua, si attaccano a un altro tipo di RNA (il messaggero, che comunica alla cellula che cosa fare partendo dalle istruzioni del DNA) e impediscono che dia il comando per la sintesi di una proteina, contribuendo in questo modo alla risposta della pianta agli stimoli ambientali avversi. Un processo opposto avviene nel caso di improvvise gelate, da cui le piante si difendono producendo sostanze antigelo, un MicroRNA avvisa le cellule di produrre la proteina nel momento in cui i sensori delle piante stesse si accorgono della diminuzione di temperatura. Sapere come sono fatti, quale sia la loro funzione e soprattutto dove sono, consente di bloccarli o, al contrario, di stimolarne l'azione, a seconda di ciò che si vuole ottenere. «Esistono già molecole che permettono di bloccare alcuni MicroRNA perché funzionano come "spugne", vi si attaccano e ne fermano l'azione». Bloccare i MicroRNA consente dunque di modificare la crescita o il comportamento della pianta. Sapere dove sono i geni che ci interessano, i Marcatori e i MicroRNA, permette soprattutto di avere una maggior precisione nell'ibridazione, cioè nell'incrocio, di varietà diverse di grano tenero. Un processo che l'uomo fa da molte migliaia di anni senza sapere con precisione se il risultato sarà quello desiderato. «Avendo la sequenza e sapendo su quale cromosoma è situato quel particolare gene, o il MicroRNA, sapremo con grande precisione in quale "figlio" delle due varietà che abbiamo accoppiato è presente il gene che ci interessa». Questo primo abbozzo dell'enciclopedia del grano sarà dunque un punto di riferimento per tutte le future ricerche in questo campo.



## ATTUALITÀ

# Sicurezza sul lavoro, la legge non è chiara

## La decisione della Commissione Europea è ufficiale

L'art. 28, comma 3bis del D.Lgs. n. 81/2008 prevede la redazione del Documento di Valutazione Rischi (DVR) per le nuove imprese entro 90 giorni dalla loro costituzione, mentre l'art. 29, comma 3, indica 30 giorni per le aziende già esistenti per le quali sia necessaria. La Commissione Europea ha però rilevato che nel periodo che intercorre tra la costitu-

zione (o la modifica) dell'impresa e la redazione del DVR, i lavoratori non possono contare sul documento stesso che ne tutela la sicurezza. In questo modo alcuni datori di lavoro possono omettere una valutazione dei rischi o non effettuarla scrupolosamente. In materia di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro, quindi, la legge 161 del 30 ottobre 2014, denominata

"Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea - Legge europea 2013-bis", ha modificato alcune norme intervenendo in maniera significativa sul testo del D.Lgs. n. 81/2008. Il Legislatore, però, ha apportato le modifiche richieste complicando ulteriormente, se possibile, la situazione: l'art. 13 ha previsto che in caso di costituzione di una nuova azienda, il datore di lavoro sia tenuto a elaborare immediatamente la valutazione dei rischi riservandosi

di preparare il DVR entro 90 giorni dall'inizio della nuova attività, ma debba al tempo stesso fornire "immediata evidenza, attraverso idonea documentazione, dell'adempimento degli obblighi di cui al co. 2, lett. b), c), d), e), f) e al co. 3, e immediata comunicazione al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza" (art. 13, L. 161/2014), che deve poter accedere alla documentazione. In questo modo restano validi i 90 giorni per la redazione del DVR, ma la norma introduce la presenza di una documentazione idonea che non viene specificata restando quindi generica. L'altra modifica introdotta riguarda l'aggiornamento della valutazione dei rischi e del DVR che, secondo il D.Lgs. 81/2008, era necessario in caso di modifiche del processo produttivo e dell'organizzazione del lavoro che

avessero determinato cambiamenti per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in caso di evoluzione tecnica, di prevenzione, protezione, in seguito a infortuni significativi o nel caso in cui fosse rilevata la necessità dai risultati della sorveglianza sanitaria. La normativa ha lasciato invariato il termine dei 30 giorni per l'elaborazione del DVR, ma ha stabilito la necessità, da parte del datore di lavoro, di dare immediata evidenza "dell'aggiornamento delle misure di prevenzione e immediata comunicazione al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza". In altri termini, come nel caso precedente, pure restando valido il termine sulla carta, lo si rende inutile poiché è necessario documentare sin da subito l'aggiornamento delle misure di sicurezza. Per approfondimenti: GU - Legge 161/30 ottobre 2014.



## Il bando dell'INAIL sulla sicurezza

### A disposizione delle imprese 267.427.404 euro per progetti finalizzati

Le imprese che vogliono partecipare al bando promosso dall'INAIL, che mette a disposizione 267.427.404 euro sotto forma di finanziamenti a fondo perduto, possono ora inserire i propri progetti seguendo la procedura informatica attivata dall'Ente. Possono beneficiare degli incentivi le imprese, anche individuali, iscritte alla Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura. I progetti presentati devono essere finalizzati al miglioramento delle condizioni di salute

e sicurezza nei luoghi di lavoro. Il finanziamento consiste in un contributo a fondo perduto a copertura del 65% delle spese sostenute per migliorare i livelli di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, fino ad un massimo di 130 mila euro. I finanziamenti verranno assegnati fino a esaurimento, secondo l'ordine



cronologico di arrivo delle domande, previa verifica tecnico-amministrativa e a patto

che il progetto sia stato realmente realizzato. Fino alle ore 18.00 del 7 maggio 2015 è possibile effettuare simulazioni relative al progetto da presentare, verificando il raggiungimento del punteggio "soglia" di ammissibilità e per salvare la domanda inserita. Dopo il termine del 12 maggio 2015 se le caratteristiche del progetto inserito

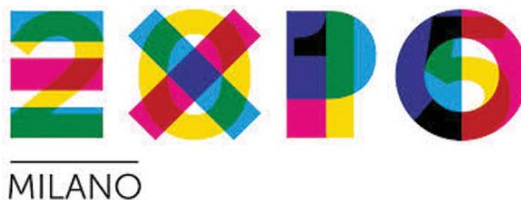
online risulteranno in linea con quanto richiesto dal bando, le imprese potranno accedere nuovamente alla procedura informatica ed effettuare il download del proprio codice identificativo che le individua in maniera univoca. Quindi sarà possibile procedere con l'invio telematico della domanda attraverso lo sportello informatico, utilizzando il codice identificativo attribuito alla propria domanda, secondo la scadenza che verrà resa nota sul sito INAIL a partire dal 3 giugno 2015. (Fonte: INAIL).

## Convenzione Uvet per biglietti Expo a prezzo dedicato

Grazie ad una convenzione sottoscritta con la società Uvet, Rivenditore Autorizzato di EXPO 2015, gli Associati Confcommercio Imprese per l'Italia possono acquistare biglietti di ingresso all'Esposizione Universale EXPO 2015, in prevendita e

non ad uso commerciale, a condizioni vantaggiose. Per quanto riguarda la prenotazione dei biglietti da parte degli Associati, questa potrà avvenire per il tramite delle Associazione territoriali o di categoria aderenti a Confcommercio Imprese per

l'Italia, che provvederanno ad ordinare ad Uvet il numero di biglietti richiesti utilizzando i moduli di acquisto allegati (Modulo di acquisto - A1 fino al 30.04.2015 e Modulo di acquisto - A2 dal 01.05.2015).





## Le novità del Jobs Act su licenziamento e conciliazione

●●● Prima la Legge Fornero e poi il Jobs Act hanno modificato il licenziamento per giustificato motivo oggettivo dettato da motivi economici.

Alla base ci sono ragioni di riorganizzazione aziendale che portano a una riduzione del personale, in ogni caso spetta al giudice verificare che il licenziamento costituisca l'ultima opzione in capo al datore di lavoro, che non ha altre possibilità di reimpiegare il lavoratore.

Il datore di lavoro deve comunicare il licenziamento al lavoratore indicandone le ragioni, se questi ritiene che la decisione sia ingiusta può contestarla, impugnandola entro 60 giorni dalla comunicazione, inviando lettera raccomandata anche al datore di lavoro, mentre nei successivi 180 giorni e non oltre, pena l'inefficacia dell'impugnazione, dovrà procedere al:

① deposito del ricorso presso la Cancelleria del Tribunale del Lavoro competente;

② richiesta al datore di lavoro di un tentativo di conciliazione presso la Direzione Provinciale del Lavoro o di arbitrato.

In quest'ultima ipotesi, se non accetta, il datore di lavoro potrà presentare ricorso alla Cancelleria entro 60 giorni; se accetta, ma in quella sede non si trova un accordo, potrà presentare ricorso alla Cancelleria entro 60 giorni dal



### I tempi, le indennità e le eccezioni alle norme previste

verbale.

Quando il licenziamento per motivi economici è dichiarato illegittimo da parte del Giudice scattano le sanzioni per il datore di lavoro che consistono nel pagamento di un'indennità per il lavoratore pari a due mensilità dell'ultima retribuzione utile al calcolo del TFR per ogni anno di servizio, risarcimento che non sarà mai inferiore a 4 mensilità, né superiore a 24 e non soggetto a contribuzione previdenziale.

Per il licenziamento economico

illegittimo non si potrà più disporre il reintegro sul posto di lavoro. Tali regole si applicano ad aziende che occupano più di 15 dipendenti e in ogni caso, fino a 60 dipendenti.

L'obbligo di indennità in caso di licenziamento economico prevista dal Jobs Act trova applicazione solo per le nuove assunzioni decorrenti dal 7 marzo 2015.

Si distingue allora tra il licenziamento per giustificato motivo oggettivo di:

① lavoratori prima del 7 marzo

2015 con applicazione della Riforma Fornero, se illegittimo, il lavoratore ha diritto a un risarcimento tra 12 e 24 mensilità e se le ragioni alla base del licenziamento risultano manifestamente infondate, il Giudice può ordinare il reintegro;

② operai, impiegati o quadri assunti dopo il 7 marzo 2015 con applicazione del Jobs Act, se illegittimo, è prevista indennità pari a 2 mensilità per ogni anno di servizio.

La disciplina del Jobs Act, indennità e non reintegro, si applica anche ai lavoratori assunti prima del 7 marzo 2015 nel caso in cui il datore di lavoro licenzi in conseguenza di assunzioni a tempo indeterminato successive alla stessa data, con cui si vengono a occupare più di 15 dipendenti (5 se imprenditore agricolo) e in ogni caso fino a 60 dipendenti.

Per evitare impugnazione e indennità, il datore di lavoro può procedere alla revoca del licenziamento entro 15 giorni dalla comunicazione della contestazione da parte del lavoratore, offrendogli alternativamente una somma:

① pari a una mensilità per ogni anno di servizio;

② tra 2 e 18 mensilità.

Se il lavoratore accetta, il rapporto di lavoro si intende estinto alla data del licenziamento e l'impugnazione decade.

(Fonte: www.pmi.it)

## Arriva l'assegno elettronico

Continua il percorso verso la dematerializzazione anche per i pagamenti

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 54/15 ed è entrato in vigore il 6 marzo scorso, il decreto del Ministero dell'Economia recante la presentazione al pagamento in forma elettronica degli assegni bancari e circolari. I pagamenti elettronici, d'ora in poi, oltre a bancomat, carte di credito, bonifici bancari e postali, prevedono anche l'assegno elettronico. In base alle nuove disposizioni, l'assegno si ritiene presentato in forma elettronica quando il trattario o l'emittente ricevono dal negoziatore, mediante Posta Elettronica Certificata, l'immagine dell'assegno unitamente alle informazioni previste dal regolamento della Banca d'Italia, che detta le regole tecniche per l'attuazione del provvedimento. Dunque l'assegno elettronico si può inviare solo via PEC, ormai obbligatoria per tutti i professionisti e aziende, e ogni e-mail deve essere convalidata dalla firma digitale. In pratica al posto dell'assegno cartaceo il destinatario del pagamento riceverà una scansione o una semplice foto dell'assegno. Quindi, una volta ricevuto il file, la banca dell'emittente o del trattario dovrà mettere a disposizione il denaro non oltre il giorno lavorativo successivo a quello in cui l'assegno gli è stato girato per l'incasso. Così come l'assegno elettronico anche il protesto o la constatazione in caso di mancato pagamento devono essere richiesti esclusivamente in via telematica secondo le regole definite nel regolamento della Banca d'Italia. Il negoziatore, sotto la propria ed esclusiva responsabilità, può incaricare soggetti terzi di effettuare la trasformazione in forma elettronica degli assegni cartacei, generando l'immagine dell'assegno. In questo caso è il negoziatore stesso a garantire che i soggetti interessati dispongano della competenza, della capacità e delle autorizzazioni richieste dalla legge e dal regolamento della Banca d'Italia per esercitare in maniera professionale e affidabile le attività. (Fonte: Gazzetta Ufficiale).



## IN GIRO PER L'ITALIA

# Si conferma il successo di Levante Prof alla Fiera di Bari

Si conferma il grande successo di Levante Prof giunto alla sua IV edizione.

La manifestazione, che si è conclusa nel nuovo padiglione della Fiera del Levante di Bari è stata un'esposizione di 16.000 mq con 250 tra aziende e marchi.

La fiera, specializzata nella filiera del grano, panificazione pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, ha visto la partecipazione dei grandi nomi della produzione nazionale e regionale e di aziende provenienti dall'Europa.

Ha contato oltre 20.000 presenze e non solo operatori specializzati, ma anche appassionati provenienti da tutta Italia e dall'estero principalmente da Albania, Grecia, Montenegro, Croazia, Slovenia e dal Marocco, con un incremento del 20% di espositori e visitatori rispetto all'edizione passata.

Molte le attività che hanno richiamato la partecipazione dei visitatori tra cui l'evento dedicato interamente alla focaccia barese "È tempo di

focaccia", organizzato dal Consorzio della Focaccia Barese in collaborazione con ASSIPAN Confcommercio Imprese per l'Italia e la collaborazione dell'Associazione Culturale La Compagnia Della Lunga Tavola.

Protagonista assoluta è stata la Focaccia tipica barese, un vero simbolo identitario della città di Bari.

Dopo la presentazione del programma e del disciplinare del Consorzio, a cura del suo Presidente Giovanni Di

Serio, si è assistito agli interventi di Pasquale Marsico, Presidente ASSIPAN della Provincia di Bari, Luigi Picerno, Presidente del Consorzio Pane di Altamura, Sandro Romano, giornalista e gastronomo, Felice Giovine, Presidente del Centro Studi Baresi, Vittorio Stagnani, giornalista e autore del libro "La luna e la focaccia".

Nel frattempo i bambini presenti, con l'aiuto di alcuni panificatori, hanno preparato

e sfornato le focacce per la degustazione collettiva.

L'evento è stato uno dei primi esperimenti di collaborazione attivata dalla rete di associazioni, enti e persone, operanti in campi diversi, che si va costituendo nell'ambito dell'omonimo Progetto per promuovere l'immagine complessiva della Puglia "buona e onesta", lunga e policentrica, che va dal Gargano a Santa Maria di Leuca, con l'obiettivo prioritario di favorire, dal

basso e con la più ampia sinergia, soprattutto la crescita delle imprese giovanili e delle realtà marginali o svantaggiate.

Nell'ambito della manifestazione, hanno incuriosito e interessato anche quest'anno le novità presentate all'interno dei vari settori.

Numerosi sono stati i momenti di approfondimento, tra i quali: le demo dedicate al cake design; la 9ª edizione del concorso di gelateria Trofeo Punto IT con tema "Gelato a km zero"; il "Pizza Talent Show" che, organizzato dalla rivista Pizza & Core, ha visto talentuosi pizzaioli sfidarsi tra loro per vincere il "Premio del Gusto"; corsi di cucina a cura di Selezione Casillo e dimostrazioni delle principali tecniche della caffetteria organizzate dall'Accademia del Caffè Rosito.

"Quattro edizioni sono un'ottima base e una garanzia, ha dichiarato Ezio Amendola, promotore ed organizzatore di Levante Prof, per riproporre nel 2017, una delle più importanti fiere internazionali del Mezzogiorno".



## TFR anticipato, dal 1° marzo può essere richiesto

La norma sul trattamento di fine rapporto richiesto in busta paga è contenuta nella manovra 2015

Dal primo marzo i lavoratori dipendenti potranno scegliere se farsi anticipare o meno il TFR in busta paga utilizzando uno strumento previsto dalla Legge di Stabilità 2015. Per le PMI sotto i 50 dipendenti, c'è la possibilità di chiedere alla banca finanziamenti agevolati per anticipare il TFR in busta paga senza pesare sulla liquidità aziendale. La possibilità di chiedere l'anticipazione in busta paga della liquidazione è riservata ai dipendenti del privato assunti da almeno sei mesi. La scelta può essere effettuata una sola volta ed è irreversibile fino al 30 giugno 2018. La domanda va presentata all'ufficio del personale dell'azienda, che poi deve trasmettere i dati

all'INPS. L'istituto previdenziale certifica l'importo della retribuzione imponibile utile per il calcolo del TFR utilizzando il DURC (documento unico di continuità contributiva). Il dipendente riceve mensilmente le quote maturande di TFR, dal 1 marzo 2015 al 30 giugno 2018. Il primo versamento in busta paga arriva il mese successivo a quello della domanda. **Attenzione:** sulla liquidazione anticipata non si applica la tassazione separata del TFR ma quella ordinaria, meno favorevole. In pratica, c'è il

vantaggio di monetizzare subito somme che altrimenti vengono accantonate, compensato da una tassazione meno favorevole. Possono chiedere l'anticipazione anche i dipendenti che versano il TFR ai fondi pensione. L'anticipo riguarda il TFR maturando, non quello maturato negli anni

precedenti, che resta accantonato, e che eventualmente si può chiedere utilizzando norme già esistenti (dopo otto anni di anzianità aziendale, per particolari esigenze, come ad esempio un mutuo o esigenze di salute, fino al 74% dell'importo accumulato). Rispetto al finanziamento agevolato con la Banca, esiste una specifica convenzione con l'ABI, l'Associazione Banchieri Italiani, in base alla quale l'istituto di credito anticipa al datore di lavoro la somma da versare al

dipendente, che va restituita al momento delle dimissioni applicando gli stessi tassi previsti per la liquidazione.

In pratica, l'impresa non deve anticipare nulla di tasca propria: in questo modo è stata accolta una specifica richiesta delle imprese, PMI in testa, che rischiavano di essere particolarmente penalizzate da questo provvedimento dovendo anticipare liquidità che normalmente possono invece utilizzare per altri investimenti. Nel caso in cui l'azienda chieda il finanziamento bancario, i versamenti in busta paga iniziano dal mese successivo a quello in cui viene concessa la linea di credito.



IN **G**IRO PER L'ITALIA

# Dal ricco granaio dei Papi, la materia prima per pani e dolci di ogni tipo

Il piccolo territorio delle Marche rappresenta un esempio in quanto a benessere e alta qualità del vivere

Prima granaio dei Romani e poi dello Stato Pontificio, fertile produttrice di farro e successivamente di mais, le Marche sono la regione che trasforma ogni occasione in un momento di arte bianca, la vendemmia, nei Pani al Mosto, la raccolta delle noci, nel Pan Nociato, le festività religiose, nei Pani di Pasqua, la raccolta del grano, nel Pan dei Mietitori. L'abbondanza di frumento che da sempre caratterizza la produzione agricola di questa terra ha messo a disposizione delle sue genti la materia prima per un vasto repertorio di pani, focacce e dolci lievitati, ogni contrada sforna la propria specialità, arricchita con ogni sorta di ingredienti diversi e ricchi condimenti.

Vediamone alcuni: La Crescia Maceratese, ha vari nomi gergali, ma è spesso chiamata pizza bianca. Originariamente veniva fatta una o due volte a settimana con l'impasto avanzato dalla preparazione del pane, in genere rotonda, presenta piccole infossature sulla superficie dovute alla pressione delle dita, che hanno la funzione di trattenere meglio l'olio. La Crescia è condita comunemente con sale e olio, a volte con rosmarino e cipolle. Varianti molto apprezzate sono la Crescia di granturco, la Crescia con gli sgriscioli (ciccioli di maiale), e la "Caccia 'Nnanza (estrai prima), versione ascolana, che veniva cotta nel forno a legna prima dei filoni di pane, per verificarne la temperatura.

La Focaccia Farcita, tipica delle aree interne ascolane, cotta il giorno precedente al suo consumo e ripassata in padella col lardo, è la versione ricca del classico pasto del contadino. Fatta con due sfoglie imbottite di verdure precedentemente lessate, erbe di campo o altro a seconda della stagione. Sua variante più diffusa è il "Chichi

Ripieno" focaccia molto sottile arricchita da un po' di strutto, e ripiena di alici, tonno, carciofi e olive verdi, sembra di origine ottomana o quantomeno molto somigliante al "lahmagiun" armeno. Il Crostolo del Montefeltro, tipico dell'alto Montefeltro simile solo esteriormente alla piadina romagnola, simboleggia il disco solare. L'impasto, cotto su una piastra d'argilla, si compone di farina di grano tenero, uova, sale, pepe, strutto, acqua, latte, bicarbonato e talvolta siero della lavorazione del formaggio. Un'antica sua variante, il Crostolo di Urbania, viene ricavato dalla polenta che resta attaccata alle pareti del caldaio. Il Filone Casereccio rappresenta il simbolo della tradizione panificatoria di qualità delle Marche. Il peso d'ogni pezzo è di circa un chilo, la

zature da un chilo o cinquecento grammi, con mollica spugnosa dal colore bianco tendente al grigio e alveolatura regolare. Il Pane di Farro, cereale di antichissima tradizione, uno dei simboli della civiltà dei Piceni, che lo utilizzavano nel rituale della "Confarratio" (nome derivato dal cereale), scambio simbolico di un omaggio tra le famiglie dei promessi sposi. Il pane di farro, dal colore piuttosto scuro e il pane di grano, hanno in comune la tecnica della loro preparazione. Il Pane del Marinaio, alla pasta del pane viene aggiunto del lievito di birra, il sale, lo strutto emulsionato. Si lavora bene l'impasto facendone dei rotoli lunghi circa 20 - 30 cm che, congiunti alle estremità, assumono la forma di ciambelline, si cuociono al forno per circa un quarto d'ora. Poi sfornati vengono conservati in ambienti non umidi a "stagionare" per una settimana circa prima di essere messi in vendita. A Fano e dintorni questo era il pane che i marinai portavano in mare quando uscivano per la pesca. Veniva preparato dai foinai del porto che si facevano carico di approntare anche la versione che i pescatori amavano consumare quando si recavano a bere all'osteria, un biscotto tondo arricchito di semi di anice che si inzuppava nel vino locale. Il lievito per la panificazione successiva veniva conservato nella classica madia a cui la gente attribuiva virtù quasi divine per il mantenimento della preziosa pasta acida, tant'è che se un bambino non cresceva abbastanza lo chiudevano per qualche minuto nella madia, convinti che sarebbe "cresciuto" come la massa del pane.

Se invece lo si chiudevano dopo aver fatto il pane, ciò lo avrebbe guarito da altri malanni quali l'insonnia o altri disturbi.



crosta dorata e la mollica spugnosa con alveoli distribuiti uniformemente. Il Pane di Chiaserna, dalle notevoli qualità organolettiche dovute alla favorevolissima posizione geografica e al clima temperato. Di lunga lavorazione, dal sapore leggermente acidulo, è un pane disponibile in pez-

## Fristinghi, Frustenghe e Bostrenghi, un "dolce" scioglilingua

La pasticceria marchigiana utilizza due ingredienti tipici che la caratterizzano: l'anice e i fichi. L'anice, raccolta sui Monti Sibillini, viene utilizzata soprattutto per la preparazione dei celebri liquori che danno l'aroma speciale ai dolci, ai biscottini anicetti e al ciambellone. I fichi sono l'ingrediente principale del Fristingo e del Torrone. Fristinghi, Frustenghe e Bostrenghi sono tre dolci caratteristici della tradizione marchigiana. Il Fristingo è conosciuto, in alcune zone, con i nomi di Frustingo, Frustingu, Fristingu, Frustinghe e altri sinonimi dialettali la cui trascrizione è possibile solo ricorrendo all'alfabeto fonetico. Cambiano i nomi, cambia qualche ingrediente e questo succede non solo passando di provincia in provincia ma già di paese in paese e di casa in casa. Quello che non cambia è che ogni variante di questi prodotti racchiude tanta storia e altrettanto gusto. Il Fristingo, per cominciare,

è un dolce tipico della tradizione natalizia delle Province di Macerata, Fermo e Ascoli Piceno. Si presenta di colore bruno e di aspetto compatto, ricorda vagamente il panforte. È un dolce ricchissimo, scorrendo la lunga lista degli ingredienti, troviamo: fichi secchi, uva sultanina, canditi, mandorle tostate, noci, noce moscata, cannella, caffè, liquore all'anice, limone, miele, pane grattugiato, farina di grano tenero e olio extravergine di oliva. Non lo si può sicuramente definire un dolce dietetico, ma l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva quale unico grasso lo rende assai più digeribile di quello che si potrebbe pensare. La Frustenga è per alcuni aspetti simile al Fristingo, avendo in comune con esso alcuni ingredienti come i fichi secchi, l'uva sultanina, le noci, l'olio e il pane grattugiato, se ne differenzia, tuttavia, per alcune caratteristiche che lo rendono veramente particolare. La farina utilizzata non

è infatti quella di grano tenero generalmente utilizzata per i dolci bensì quella di mais tant'è che per questo dolce si può azzardare la definizione di "Polenta Farcita". Altri caratteri distintivi della Frustenga, rispetto al Fristingo, sono la presenza delle mele e la possibilità di gustare questo dolce anche caldo, direttamente servito sul tagliere della polenta. Anche la diffusione geografica del prodotto è leggermente diversa in quanto la Frustenga è tradizionale di una zona più settentrionale che arriva fino alla provincia di Ancona mentre non è diffusa nell'Ascolano. Salendo ancora a più nord si arriva nella provincia di Pesaro e Urbino dove, soprattutto nelle zone montane, troviamo un dolce ancora tanto simile e allo stesso tempo tanto diverso dai due precedenti: il Bostrengo. Anch'esso tipico del periodo invernale, come recita anche un antico proverbio del luogo: "Piove e neng, tutt i vecchie fann el

Bostreng" (Piove e nevica, tutte le vecchie fanno il Bostrengo). È legato, in particolare modo, alla festività della Madonna di Loreto, che cade il 10 dicembre. Cambia ancora la farina utilizzata, in questo caso si usa la farina di castagne, che viene abbinata, nell'impasto, al riso. Gli altri ingredienti sono in parte comuni al Fristingo e alla Frustenga, la cannella, la frutta secca, l'uva sultanina, il miele, in parte nuovi come il cioc-

colato e le bucce di agrumi grattugiate o sminuzzate. Infine, va osservata la presenza di tre ingredienti di origine animale: il latte, il burro e lo strutto che contribuiscono a differenziare ulteriormente questo prodotto. È evidente come gli ingredienti siano diversi da zona a zona un po' per un fatto squisitamente attinente al gusto ma, soprattutto, in base alla disponibilità delle materie prime in ciascun luogo di produzione.



## RICETTE

## FOUGASSE

## INGREDIENTI

- farina 00, 600 gr
- acqua, 300 ml
- lievito di birra, 25 gr
- acqua di fiori d'arancio, 25 ml
- olio evo, 25 ml
- semi di anice, 10 gr (facoltativi)
- sale, 5 gr
- zucchero, 20 gr

## PROCEDIMENTO

La ricetta del famoso pane della Provenza. Setacciare la farina e metà dello zucchero e formare una fontana, sbriciolare il lievito di birra con il restante zucchero e diluire con 200 ml di acqua tiepida. Versare il liquido al centro della fontana e impastare velocemente fino a formare una pasta omogenea e cremosa. Sigillare la ciotola con la pellicola e lasciare lievitare la pasta per 30 minuti. Aggiungere la rimanente acqua, l'olio e l'acqua di fiori di arancio e il sale. Lavorare e poi incorporare i semi d'anice e proseguire a lavorare fino a quando la pasta risulterà liscia ed elastica. Con la pasta di pane formare una palla, ungere la superficie, metterla in una ciotola e lasciare lievitare per almeno 1 ora. Sgonfiare la pasta, lavorarla brevemente e suddividere la pasta in quattro parti, stenderle con il mattarello dando una forma ovale e depositarle sulla placca del forno. Con un coltello appuntito praticare all'interno una serie di incisioni che dovranno essere allargate con le dita. Spennellare leggermente con olio e spolverizzare con pochissima farina bianca. Lasciare riposare per 30 minuti e cuocere le fougasse in forno già caldo a 200° per 20 minuti.

FONTE: Nuvole di pane



## INGREDIENTI

- farina 00, 930 gr
- acqua, 400 ml
- zucchero o miele, 120 gr
- burro, 120 gr
- lievito di birra, 25 gr
- uova, 4
- sale, 10 gr
- semi di papavero o sesamo

## PROCEDIMENTO

Per realizzare la ricetta del pane del sabato di origine ebraica, setacciare la farina, aggiungere il lievito di birra, lo zucchero, amalgamare e poi aggiungere l'acqua calda, le uova leggermente sbattute e il burro. Lavorare energicamente fino a far diventare la pasta liscia ed omogenea. Formare con la pasta di pane una palla e mettere in una ciotola, coprire con la pellicola e lasciare lievitare per almeno 1 ora. Sgonfiare la pasta, lavorarla brevemente e dividerla in due parti uguali e arrotolare ogni parte formando una spirale depositandole sulla placca del forno. Lasciare riposare per altri 30 minuti. Spennellare la superficie del pane con l'uovo leggermente sbattuto e cospargere con i semi di papavero o sesamo. Cuocere il pane challa in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.

## CHALLA

FONTE: Nuvole di pane



## COTTAGE LOAF

## INGREDIENTI

- farina 00, 500 gr
- acqua, 250 ml
- lievito di birra, 25 gr
- olio evo, 10 ml
- sale, 8 gr
- uovo, 1

## PROCEDIMENTO

Il cottage loaf è il classico pane inglese. Setacciare la farina sulla spianatoia e formare una fontana, mettere al centro il lievito di birra sbriciolato e aggiungere l'acqua amalgamando gli ingredienti, aggiungere l'olio e il sale e lavorare fino a quando la pasta di pane sarà morbida e compatta. Mettere la pasta in una ciotola, coprire con la pellicola e lasciare lievitare per almeno 1 ora.

Sgonfiare la pasta, e dividerla in due parti di cui una deve essere il doppio dell'altra. Modellare le due parti a forma di palla e appiattirle leggermente. Sistemare la più grande sulla placca del forno, spennellarla con acqua e appoggiare sopra la minore, centrandola con precisione. Infilare nel centro l'indice e spingere in profondità per un minuto.

Spennellare la forma di pane con l'uovo sbattuto e con un coltello affilato praticare lungo il perimetro delle pagnottelle una serie di tagli profondi 1 centimetro.

Coprire il pane con una grossa pentola capovolta e cuocere in forno già caldo a 200° per 15 minuti, quindi rimuovere la pentola e lasciare cuocere il pane ancora per 15/20 minuti.

FONTE: Nuvole di pane



## INGREDIENTI

- farina 0, 500 gr
- acqua, 200 ml
- burro, 50 gr
- zucchero, 2 cucchiaini
- lievito di birra, 25 gr
- bicarbonato, 3 cucchiaini
- sale grosso

## PROCEDIMENTO

Il brezel è un tipico pane di origine tedesca. Per realizzarlo, disporre la farina a fontana e mettere al centro lo zucchero ed il sale. Aggiungere l'acqua tiepida nella quale è stato sciolto il lievito di birra. Mescolare la pasta ed aggiungere il burro fuso tiepido. Lavorare la pasta di pane fino a farlo diventare liscia ed elastica. Fare riposare in luogo caldo per circa 2 ore. Dopo la lievitazione sgonfiarla e dividerla in 8 panetti. Con ogni panetto formare un cordoncino lungo circa 50 cm, più assottigliato alle estremità. Arrotolare il cordoncino di pasta dandogli la forma tipica dei brezel (a nodo). Riporre i brezel sulla teglia da forno e lasciare lievitare per mezz'ora (nel caso si incontrino difficoltà nel realizzare il nodo è possibile anche realizzare dei piccoli filoni). Portare ad ebollizione dell'acqua con il bicarbonato, immergervi i brezel e lasciarli cuocere per 40 secondi. Quindi scolarli con una schiumarola e metterli su un canovaccio ad asciugare. Trasferire i brezel sulla placca del forno e cospargerli di sale grosso. Cuocere i brezel in forno già caldo a 20° per circa 20 minuti.

## BREZEL

FONTE: Nuvole di pane