

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



PANIFICAZIONE: POSTI DI LAVORO SI, MA CON MOLTA MODERAZIONE...

L'EDITORIALE

di **Claudio Conti**
**Un mestiere
antico per
le nuove
generazioni**

Quella del pane è da tutti considerata un'arte antica che sembra essere nata con l'uomo e quello del panificatore un mestiere duro, che richiede responsabilità, costanza e fatica. Anche se rispetto al passato, quando si lavorava da "scuro a scuro", la fatica della produzione si è ridotta grazie alle nuove apparecchiature, alle nuove tecniche di lievitazione, ai forni computerizzati, questo rimane un lavoro che continua a richiedere sforzi e sacrifici che allietta pochi volenterosi. Attualmente però, in tempi di profonda crisi occupazionale, esso è tra i pochi comparti economici che offre ancora qualche lieve possibilità d'impiego.

FOCUS



SALUTE

La norma di riferimento per la produzione degli alimenti senza glutine per soggetti affetti da celiachia è rappresentata dal D. Lgs. n. 111/1992 e successive modifiche.

A PAG. 6 ●●●

ECONOMIA



Nel 2013, per ogni euro prodotto in Italia, la frazione di imposte, tasse e contributi pagata è cresciuta di altri 3,5 decimi di punto, percentuale che aggiorna il record assoluto della pressione fiscale già raggiunto nel corso del 2012 dal nostro Paese. Siamo ormai oltre il 44,3% e nel 2014 si resterà ben oltre il 44%.

A PAG. 3 ●●●

PREVENZIONE



La dieta mediterranea è molto ricca di fibre, che costituiscono la parte degli alimenti non assimilabile, a causa della mancanza nell'organismo umano degli enzimi specifici, quindi le fibre non contribuiscono al valore nutrizionale e calorico di un alimento, ma sono estremamente importanti per la salute.

A PAG. 9 ●●●

UN' ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY



Esportata in tutto il mondo, la pasta di Gragnano IGP è ambasciatrice del Made in Italy. L'intera città ha festeggiato la conquista del marchio di qualità IGP Europeo, ufficializzato lo scorso 2 dicembre dalla U.E.

A PAG. 10 ●●●

EDITORIALE



di Claudio Conti

UN LAVORO ANTICO PER LE NUOVE GENERAZIONI

●●● Quella del pane è da tutti considerata un'arte antica che sembra essere nata con l'uomo e quello del panificatore un mestiere duro, che richiede responsabilità, costanza e fatica.

Anche se rispetto al passato, quando si lavorava da "scuro a scuro", la fatica della produzione si è ridotta grazie alle nuove apparecchiature, alle nuove tecniche di lievitazione, ai forni computerizzati, questo rimane un lavoro che continua a richiedere sforzi e sacrifici che allietano pochi volenterosi.

Attualmente però, in tempi di profonda crisi occupazionale, esso è tra i pochi comparti economici che offre ancora qualche lieve possibilità d'impiego.

Se ne è parlato diffusamente sulla stampa in questi ultimi tempi, forse enfatizzando anche troppo la disponibilità di posti di lavoro.

Abbiamo letto tutti, accanto ai dati disastrosi relativi alla disoccupazione giovanile, di quei settori in cui i datori di lavoro ricercano personale ma non sempre lo trovano.

Questo è un dato importante per chi cerca lavoro, infatti, nel settore della panificazione, la percentuale di possibilità di trovare un inserimento lavorativo può essere considerata leggermente più alta rispetto ad altri comparti, sebbene non occorra comunque farsi troppe illusioni.

Oggi la figura del panificatore si è evoluta e si sta modificando in modo significativo, la vecchia immagine del ragazzo che si reca a bottega per imparare il mestiere è praticamente scomparsa.

Infatti, la presenza di un consumatore sempre più attento ed esigente richiede nuove professionalità in grado di rispondere a una gamma di esigenze più ampia, articolata e complessa.

La produzione ormai si è arricchita di una varietà di nuovi prodotti da forno innovativi, preparati con i più svariati tipi di farine, miscele di cereali, farine dietetiche e senza glutine.

La nuova figura del panificatore deve quindi sempre di più corrispondere a un professionista con conoscenze nel campo biochimico delle farine, dei lieviti e dei cereali.

Oltre questo, è importante che il nuovo panificatore ponga attenzione a fattori come la qualità del servizio e dell'immagine.

Al panificatore del terzo millennio non basta conoscere i segreti di una lievitazione perfetta, esso deve anche avere dimestichezza con le norme sanitarie e di sicurezza, deve conoscere le tecniche di marketing.

Esso deve essere in grado di gestire l'innova-



zione tecnologica che sta dando un contributo essenziale in termini di ottimizzazione dei processi produttivi, qualità e varietà dei prodotti e organizzazione delle fasi di lavoro, anche in funzione di un risparmio di fatica e impegno fisico.

Questo è un lavoro che si sta trasformando anche negli orari, dove, grazie alle nuove tecnologie, non occorre più lavorare sempre la notte.

Resta il fatto che, se si dovesse parlare con un "vecchio" del mestiere, datore di lavoro o collaboratore, esso ti risponderà che solo chi è fiero di svolgere questa attività otterrà buoni risultati, a prescindere dal proprio ruolo. Quindi per intraprenderlo è necessario essere consapevoli dell'impegno ma anche essere fieri del fatto che il successo dipende dalle proprie capacità.

I tempi stanno cambiando e, se fino a qualche anno fa questo settore aveva suscitato l'interesse principalmente dei giovani extracomunitari, negli ultimi tempi molti ragazzi italiani stanno riscoprendo la bellezza di questo antico mestiere.

Sarà la crisi che non lascia scampo? O forse i nostri giovani stanno riscoprendo un mestiere che può farti sentire orgoglioso e soddisfatto?

Fare pian piano conoscenza con questo mondo, attraverso la passione unita all'esperienza, sviluppa sempre di più il desiderio di viverlo appieno nella quotidianità, diventando portavoce di una sapienza antica quanto l'uomo, che si tramanda nel tempo.

Forse a molti giovani, potrà stupire il fatto che le mani, oltre a digitare su tastiere e telecomandi, possono dar vita a qualcosa di molto, molto prezioso..... il nostro pane quotidiano.

Occupazione nel settore della panificazione

Le imprese del settore della panificazione accusano gli effetti della crisi in atto in maniera tangibile, nel corso del 2013 oltre 4.500 operatori sono stati costretti a interrompere l'attività. La diminuzione dello stock di unità presenti sul territorio ha contribuito a ingrossare le fila dei disoccupati, che nel nostro Paese continuano a crescere, soprattutto tra i più giovani. Secondo elaborazioni Istat sviluppate da Format Research, il comparto della panificazione tra il 2001 e il 2013, fatta base 100, ha registrato un decremento della crescita delle sue imprese pari al 13,8%. Nel 2013 erano presenti sul territorio nazionale 30.606 imprese del settore della panificazione tra produttori e rivendite di pane con un totale di 121.156 occupati.

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

Anno XV nr. 18 - Febbraio 2013
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

Stampa:
Seregni Roma s.r.l.
Viale Enrico Ortolani 33/37 00125 Roma

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

C ONSUMI

Gli Italiani “tagliano” il pane quotidiano

Calano i consumi, meno di 100 grammi al giorno, al minimo storico dall'Unità d'Italia

Più di quattro italiani su dieci pari al 42%, nel 2013 hanno mangiato il pane avanzato dal giorno prima, solo una esigua minoranza del 2% per cento butta il pane superfluo.

Diverse sono le tecniche utilizzate per conservare il pane ed evitare quello che può essere considerato un gesto inconsueto, infatti il 44% degli italiani lo surgela, il 43% lo grattugia, il 22% lo dà da mangiare agli animali, mentre al 5% delle famiglie il pane non avanza mai, il 24% gli italiani utilizza il pane raffermo per la preparazione di particolari ricette che vengono spesso dalla tradizione contadina.

Questo è l'ennesimo segnale di una crisi dei consumi che non accenna a diminuire e che vede anche gli acquisti del pane ridursi significativamente, nel 2013 essi sono scesi al minimo storico con ben il 42% degli italiani che ha ridotto le quantità acquistate.

E' quanto emerge da una analisi Coldiretti/Ixe dalla quale si evidenzia che a cambiare è anche la frequenza degli acquisti, in media è di 4,6 volte la settimana, con però solo il 37% degli italiani che si reca tutti i giorni dal fornaio, mentre il 16% vi si

reca una volta ogni due giorni, il 22% due volte alla settimana e l'11% appena una volta alla settimana.

Il risultato è che per la prima volta nella storia d'Italia sono stati serviti a tavola nel corso del 2013 circa a 98 grammi per persona al giorno, pari a una fettina di pane a testa a pranzo e una a cena, minimo storico dall'Unità d'Italia.

Anche se lo stile alimentare italiano ha subito alcune modifiche negli ultimi anni privilegiando diete meno ricche di carboidrati, negli anni della crisi economica il calo degli acquisti di pane è stato particolarmente sensibile, si è passati dai 145 grammi a persona del 2007 ai 98 grammi di oggi. Il trend discendente viene però da lontano, nel 1980 il consumo di pane si aggirava intorno a 230 grammi a testa al giorno, nel 1990 si scende a 197 grammi, nel 2000 si arriva a 180 grammi, nel 2010 si attesta a 120 grammi e nel 2012 crolla a 106 grammi per arrivare infine al minimo storico del 2013.

Le famiglie italiane spendono in media 30,15 euro al mese per acquistare il pane, grissini e cracker che è pari ad appena il 6,4% della spesa alimentare familiare che risulta essere di circa 468 euro al mese.



Donato un defibrillatore cardiaco

L'utilissimo strumento di primo soccorso alla scuola “Caruano”

Assipan Nazionale insieme ad Assipan Sicilia donano un defibrillatore cardiaco alla scuola “Caruano” di Vittoria in Provincia di Ragusa. Il Presidente Assipan Sicilia Salvatore Normanno: “Stiamo cercando di instaurare un modo nuovo di fare sindacato”. A sostegno di chi ha bisogno, è questo il leit motiv dell'azione portata avanti da Assipan Nazionale insieme ad Assipan Sicilia che hanno donato alla scuola “Caruano” di Vittoria in Provincia di Ragusa un defibrillatore cardiaco. Si tratta di uno strumento medico utilissimo nel primo soccorso che permette di praticare una defibrillazione pre-

coce. L'Associazione Italiana Panificatori e Affini - Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia, seguendo le indicazioni del Vertice Siciliano e insieme ad esso, ha ritenuto utile donare alla scuola uno strumento che potrà essere utilizzato in caso di emergenza sanitaria dal personale in forza all'istituto scolastico dopo che lo stesso avrà frequentato un percorso formativo predisposto da personale medico specializzato. “Il defibrillatore cardiaco - ha affermato il Presidente Assipan Sicilia Salvatore Normanno - permetterà di salvare un essere umano in arresto cardio respiratorio e consentirà di

evitare il conseguente danneggiamento del cervello, infatti, agendo su un paziente in arresto cardiaco dopo due minuti dal momento in cui il cuore si è fermato, la vittima ha l'80% di possibilità di salvarsi”. Il Presidente Normanno ha colto l'occasione per sottolineare come il ruolo di Assipan - Confcommercio Imprese per l'Italia, oltre che sindacale, è anche quello di continuare a parlare di passione, speranza, di un futuro possibile per le imprese e di incontro con gli altri. Pensieri e idee oggi forse fuori moda, ma invece è proprio da qui che si deve ripartire ponendo l'essere umano al centro delle

nostre attenzioni, in modo da ricreare un legame forte tra le persone, così com'era agli albori del Sindacato. Questo l'indirizzo sociale e sindacale dell'Associazione Italiana Panificatori e Affini Assipan - Confcommercio Imprese per l'Italia, teso a ridare fiducia alle nuove generazioni, a ricreare legami forti, così com'era nel passato e come dovrà essere in futuro. Il messaggio di Assipan, Sindacato dei Panificatori Italiani e degli amici Panificatori Siciliani, che da anni lottano per ridare dignità, passione e speranza nel futuro agli imprenditori e ai lavoratori della panificazione è chiaro

: occorre, come l'azione svolta dal defibrillatore, rianimare il nostro Paese attraverso il lavoro onesto, lasciando gli imprenditori e i lavoratori del nostro comparto liberi di poter esprimere tutte le loro potenzialità.



La pressione fiscale supera il 44 per cento

L'analisi dei dati dell'Ufficio Studi di Confcommercio

Nel 2013, per ogni euro prodotto in Italia, la frazione di imposte, tasse e contributi pagata è cresciuta di altri 3,5 decimi di punto, percentuale che aggiorna il record assoluto della pressione fiscale già raggiunto nel corso del 2012 dal nostro Paese. Siamo ormai oltre il 44,3% e nel 2014 si resterà ben oltre il 44%. E' il risultato di un'analisi dell'Ufficio Studi Confcommercio Imprese per l'Italia sull'evoluzione del carico fiscale in Italia, da cui emerge uno scenario in cui, per riavviare il processo di crescita, servono coraggio e incisività nei tagli alla spesa pubblica e, soprattutto, politiche fiscali tese alla riduzione degli oneri fiscali che gravano sui fattori produttivi, primo fra tutti il lavoro. La riduzione del carico fiscale deve, dunque, essere l'obiettivo prioritario e irrinunciabile dell'azione di Governo nel prossimo futuro. Non spostare o rimodulare, ma ridurre,

semplicemente ridurre in modo certo, progressivo e sostenibile la pressione fiscale è l'esigenza fondamentale di lavoratori, imprese e pensionati. E' il solo modo, questo, per rilanciare le forze produttive vitali, ben presenti nel nostro

Paese. Nell'anno che si è appena concluso, secondo i dati di Confcommercio Imprese per l'Italia, il prelievo sotto forma di imposte e contributi previdenziali è aumentato di circa 1,6 miliardi di euro rispetto al 2012. Nello stesso

più volte invocata da ogni settore del mondo produttivo, assistiamo a un incremento assoluto delle tasse nonché di incremento del carico fiscale in proporzione al Pil. Non c'è stato affatto l'avvio di un percorso di riduzione della pressione fiscale e si è assistito, invece, a parziali effetti redistributivi che modificano il mix del gettito tra le diverse categorie di contribuenti. Purtroppo anche nel 2014 la riduzione della pressione fiscale sarà soltanto illusoria e il livello si manterrà sopra il 44,2%. La previsione governativa della pressione fiscale nel 2014 al 44,2%, peraltro, sarebbe compatibile con una crescita del Pil reale dell'1%, un tasso di variazione che nelle attuali condizioni economiche del Paese non sarà facile raggiungere. Previsioni che preoccupano le piccole e medie imprese nonostante i dati pervenuti dall'Agenzia delle Entrate relativi ai

rimborsi fiscali a famiglie e imprese che nel 2013 sono stati pari a 13,48 miliardi di euro. Ad aziende, professionisti e artigiani sono arrivati 11,5 miliardi dall'Iva, mentre il rimborso di Ires e Irpef è stato di oltre 1,8 miliardi.

DISOCCUPAZIONE

I dati Istat relativi allo scorso mese di novembre segnano un tasso di disoccupazione del 12,7% in crescita sul mese e sull'anno precedente, raggiungendo livelli record dal 1994.

I disoccupati a novembre erano 3.254.000 pari a + 1,8% sul mese precedente (+ 57 mila) e + 12,1% su base annua (+ 351 mila).

La disoccupazione cresce più tra gli uomini (+ 17,2% tendenziale) che tra le donne (+ 6,1%).

Il tasso di occupazione del 55,4% è sceso di un decimo di punto in termini congiunturali e di un punto rispetto all'anno prima.

Il numero totale di lavoratori occupati a novembre era pari a 22.292.000, in calo dello 0,2% su ottobre 2013 (- 55 mila occupati) e del 2% su base annua (- 448 mila).

Drammatica la situazione tra i giovani, che risultano essere disoccupati in quasi la metà dei casi, il tasso è al 41,6%, il più alto di sempre.

arco di tempo, il Pil nominale ha subito una flessione di oltre 8,7 miliardi di euro. Il rapporto aritmetico che esprime la pressione fiscale è dunque salito dello 0,3% in più rispetto al livello del 2012. Invece di una riduzione delle tasse

A giugno l'obbligo della Moneta elettronica

S

litta a giugno il rinvio dell'obbligo per commercianti e professionisti di accettare pagamenti con moneta elettronica, come bancomat e carte di credito per transazioni superiori ai 30 euro. A stabilirlo due emendamenti al decreto Milleproroghe approvati in Commissione Affari Costituzionali del Senato, con 134 voti a favore, 60 contrari e 36 astenuti, il testo passa ora alla Camera. Resta il nodo di una disposizione normativa che fa ricadere l'onere dell'intervento interamente sulle imprese senza considerare gli alti costi di utilizzo di bancomat e carte di credito. Il rinvio potrebbe quindi essere un'occasione per riflettere sulle

modalità di applicazione della normativa che tenga maggiormente conto delle difficoltà delle imprese. Lo slittamento del provvedimento attualmente è finalizzato solo a concedere agli imprenditori un po' più di tempo per dotarsi di POS, il cui termine, in un primo momento, era stato fissato al 28 marzo 2014.



Rete Imprese Italia in piazza il 18 febbraio 2014

Confcommercio Imprese per l'Italia, insieme a Rete Imprese Italia lancia una grande mobilitazione nel Paese per chiedere con forza a Governo e Parlamento una svolta urgente di politica economica. La crisi, la crescita allarmante della disoccupazione e una pressione fiscale locale e nazionale che anche nel 2014 rimarrà a livelli intollerabili, rischiano di prolungare i loro effetti negativi sulle imprese, già stremate da forti difficoltà e provocare un ulteriore impoverimento delle famiglie. "Senza impresa non c'è Italia. Riprendiamoci il futuro", questo lo slogan degli imprenditori di Rete Imprese Italia che scenderanno in piazza nella Capitale il 18 febbraio per una grande manifestazione finalizzata a richiedere un deciso cambio di rotta. Le imprese attra-

verso questo evento nazionale vogliono esprimere il profondo disagio per le condizioni di pesante incertezza in cui sono costrette ad operare ma anche avanzare concrete proposte di rapida attuazione che possano evitare il declino economico e ripristinare un clima più positivo e di maggior fiducia nel futuro. In occasione dell'evento sarà presentato un manifesto con le proposte e le richieste di Rete Imprese Italia.



L' ARGOMENTO

Rifiuti: con Tari le imprese pagano il 300% in più

Il tributo si basa ancora su una "presunta produzione"

Il pagamento della maggiorazione TARES, giunta a scadenza nel mese di gennaio che ha prodotto un introito per lo Stato di 1 miliardo di euro, è stato un esborso pesante per le imprese del Commercio, del Turismo e dei Servizi.

La vera stangata purtroppo si avrà con il passaggio alla TARI, la componente rifiuti della IUC, avvenuto ad inizio anno.

La recente legge di stabilità, abrogando tutti i precedenti regimi di prelievo (TARSU, TIA1, TIA2 e TARES), ha infatti istituito, in tutti i comuni del territorio nazionale l'Imposta Unica Comunale, nuovo tributo basato su due presupposti: uno, costituito dal possesso di immobili e collegato alla loro natura e valore e l'altro, dovuto per l'erogazione e la fruizione di servizi comunali.

La nuova IUC ingloberà:

- IMU: tassa sugli immobili
- TASI: imposta sui servizi indivisibili dei Comuni
- TARI: tassa sui rifiuti

Così come è stata formulata la nuova imposta di fatto ricalca la struttura della TARES e, quindi, della vecchia TIA, in quanto ripropone tariffe determinate sulla base di coefficienti di produzione potenziali e non sui reali quantitativi di rifiuti prodotti.

Quello che manca, ancora una volta, è la volontà di instaurare un legame diretto tra produzione di rifiuto e spesa, secondo il principio comunitario del "chi inquina paga".

E quello che ancora una volta si registra è il fattore intrinseco di iniquità di un tributo che si basa su una "presunta produzione", che non

tiene conto dell'effettiva quantità di rifiuti prodotti, ma allinea sullo stesso piano attività anche molto diversificate sull'intero territorio nazionale.

Un'analisi di Confcommercio Imprese per l'Italia sugli effetti per le imprese derivanti dal nuovo tributo, ha verificato nel dettaglio l'andamento delle maggiorazioni tariffarie previste sul territorio nazionale analizzando i dati di sei grandi Regioni campione, due del Nord, Lombardia e Piemonte, due del Centro, Toscana e Lazio e due del Sud, Puglia e

Sicilia.

È stata, quindi, effettuata una comparazione delle tariffe medie effettive applicate dagli enti locali nel sistema di tassazione TARSU dei rifiuti urbani e quelle applicate dagli stessi al momento del passaggio alla tariffa TARES, e che pertanto si ripeterà con il passaggio alla TARI.

Per quantificare, in termini monetari, gli effetti sulle imprese derivanti dal passaggio dalla TARSU alla nuova TARI, sono state analizzate

ortofrutta, una pescheria o un fioraio (sup. media 100mq); +568% per una discoteca o un night club (sup. media 200 mq); +548% per un ristorante o una pizzeria (sup media 200 mq); aumenti molto consistenti si avranno anche per un negozio di alimentari con +237%, (sup. media 300 mq) o per un albergo senza ristorante +216% (sup. media 200 mq).

Per superare queste criticità, secondo Confcommercio Imprese per l'Italia, occorre rivedere completamente la struttura dell'attuale sistema di prelievo.

È necessario ridisegnare gli indici e le voci di costo che determinano i coefficienti in termini di ripartizione tra quota fissa e variabile e tra componente domestica e non domestica.

E, allo stesso modo, è importante formalizzare specifiche linee guida tecnico-operative per individuare un range di costi standard a totale copertura del servizio, affinché anche questa voce possa venire imputata, da parte dei comuni, in maniera uniforme sul territorio.

Le proposte di Confcommercio Imprese per l'Italia

- costi del servizio: avvicinare e rendere operativo il riferimento ai fabbisogni standard cui il comune deve riferirsi nella determinazione dei costi del servizio (ma solo a partire dal 2016) determinando nelle more di linee guida specifiche, un preciso range dal quale i comuni non possano discostarsi;

- utenze domestiche e non domestiche: prevedere criteri oggettivi per la ripartizione del peso del nuovo tributo;

- coefficienti: superare la logica presuntiva del cd. Metodo normalizzato e introdurre coefficienti di produttività determinati sulla base di campagne di pesatura che rispecchino la reale produzione di rifiuti;

- agevolazioni/riduzioni: introdurre criteri premiali per la raccolta differenziata e riconoscere le differenze di qualità del rifiuto prodotto (alleggerendo il carico sulle attività economiche a elevata produzione di rifiuto differenziato) e di quantità (considerando la stagionalità di alcune attività).



ed elaborate le banche dati della Camera di Commercio di Milano.

Dall'analisi dei dati derivanti dall'indagine, emerge un generalizzato e omogeneo aumento della tassazione determinato dal nuovo tributo e la grave incidenza del prelievo sulle attività economiche considerate.

Secondo l'elaborazione, l'incremento medio dei costi per il servizio urbano dei rifiuti nelle regioni considerate sarà del 302%, con punte, sempre in media, particolarmente elevate per alcune tipologie di attività: +627% per un

Celiachia

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che colpisce 1 individuo su 100. Il momento della prima diagnosi è uno dei momenti più difficili del celiaco che si ritrova a dover fare i conti con l'intolleranza al glutine senza sapere bene come comportarsi o come poter superare gli ostacoli che si possono presentare.

A vivere una vita normale da celiaci lo si impara con l'esperienza e l'abitudine a certe accortezze.

L'esclusione nella dieta del glutine, e quindi di grano, orzo, segale, farro, avena e cereali simili, condiziona inevitabilmente scelte alimentari ed abitudini quotidiane come fare la spesa o mangiare fuori casa.

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare: i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in numerosi prodotti alimentari ed il rischio di contaminazione accidentale da glutine è spesso presente nei processi di lavorazione dell'industria alimentare.

Normalmente le contaminazioni si esplicano in presenza di tracce della sostanza nel prodotto, con quantitativi al limite della rilevabilità strumentale.

Le contaminazioni possono essere distinte in: contaminazioni crociate, definite come le possibili contaminazioni

dovute agli "incroci" del prodotto senza glutine con quello con glutine lungo tutto il processo, dalle materie prime fino alla consegna al consumatore finale.

Contaminazioni ambientali, definite come le possibili contaminazioni dovute a non corretti comportamenti da parte delle persone in fatto di igiene, e alle condizioni ambientali non perfettamente sotto controllo.

Grazie anche alle evidenze scientifiche disponibili, dopo anni di discussioni nella comunità scientifica internazionale circa il limite massimo di glutine ammissibile in un alimento per poter essere considerato senza glutine, il Codex Alimentarius ha approvato, nel 2008, la revisione dello Standard sui prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine (allegato III), che ha sancito che un prodotto alimentare, per poter essere definito senza glutine deve contenere meno di 20 mg/Kg (o ppm = parti per milione) di glutine.

Considerando l'autorevolezza della Commissione Codex, che ha basato la sua decisione sulle maggiori evidenze scientifiche a livello internazionale, la stessa posizione è stata assunta anche dalla Commissione Europea che ha sancito, tramite il Regolamento CE 41/2009 (allegato IV), che solo prodot-

ti alimentari con contenuto di glutine inferiore a 20 ppm possono essere definiti senza glutine.

La norma di riferimento per la produzione degli alimenti senza glutine e altri prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare è rappresentata dal D. Lgs. del 27 gennaio 1992 n. 111 e successive modifiche.

Tale Decreto Legislativo prevede che la produzione ed il confezionamento (art. 10) di prodotti senza glutine vengano effettuati in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute.

Inoltre i prodotti sono soggetti a notifica di etichetta ai sensi dell'art. 7 della norma di cui sopra.

Sempre la stessa norma prevede che solo gli alimenti prodotti presso stabilimenti autorizzati e sottoposti a procedura di notifica di etichetta possono riportare sulla confezione l'indicazione "prodotto dietetico senza glutine" (art. 4).

Pertanto la presenza di tale dicitura implica sempre e necessariamente l'Autorizzazione e la Notifica Ministeriale.

Le farine con cui si possono preparare cibi totalmente privi di glutine sono: carrube castagne grano saraceno mais midollo di palma miglio patate riso soia tapioca.



L' ARGOMENTO

Cereali vietati

Oltre a frumento (grano), segale, orzo, avena, sono vietati al celiaco:

BULGUR (BOULGOUR O BURGHUL) È un grano cotto in acqua, frantumato dopo essere stato seccato al sole, esso è molto diffuso nel Medio Oriente.

CRACKED GRANO È composto da chicchi di grano frantumati. A differenza del bulgur, che viene prima immerso in acqua, cotto, essiccato e poi frantumato, il cracked grano è frantumato crudo e richiede quindi la cottura.

COUSCOUS Tradizionale piatto arabo. Semola di grano duro mescolata ad acqua e lavorata a mano fino ad ottenere piccolissime sfere, seccate poi al sole e cotte a vapore. Esistono oggi in commercio couscous senza glutine da cereali permessi.

FARRO È un tipo di grano molto popolare nell'antica Roma. Attualmente è molto diffuso sia sotto forma di grani (nei minestrini surgelati, miscelato con legumi secchi per le preparazioni di minestrini, ecc...) oppure sotto forma di farina per la preparazione di paste, dolci, ecc... Esistono alcune varietà di Farro, una di queste è Tricum Spelta.

FRIK È chiamato Grano Verde Egiziano.

GREUNKERN Oggi viene tradotto come Grano Verde Greco, ma è il grano chiamato Spelta.

KAMUT® Kamut® è un marchio registrato della società americana Kamut International che designa una varietà di grano duro. Il Kamut® è un cereale che contiene glutine e, come tale, è sconsigliato per le persone affette da celiachia.

MONOCOCCO Il monococco (Triticum Monococco), detto anche ENKIR, è una varietà del farro.

SEITAN Derivante dalla lavorazione del glutine del frumento; il glutine estratto viene trasformato in seitan. Da secoli costituisce l'alimento base della cucina orientale.

SPELTA Lo spelta (Triticum Spelta) è una varietà del farro.

TABULE' Il tabbouleh o tabulè è una pietanza araba e consiste in un'insalata a base di bulgur, con prezzemolo, cipollotti e menta tritati fini e con pomodoro e cetrioli a tocchetti, il tutto condito con succo di limone e olio d'oliva.

TRITICALE Il triticale è un ibrido artificiale tra la segale e il grano tenero o altre varietà del genere Triticum. Creato alla fine del XIX secolo, solo ultimamente coltivato su larga scala. La parola stessa è una fusione delle parole latine Triticum (triticco, frumento) e Secale (segale).

Riguardo l'avena il Ministero della Salute sottolinea che le evidenze sperimentali indicano che la stragrande maggioranza dei celiaci può tollerarla, tuttavia si preferisce precauzionalmente non includerla nella dieta priva di glutine soprattutto per il rischio di contaminazione.

Va comunque evidenziato che l'avena è un cereale dotato di proprietà nutrizionali molto valide con un apporto calorico superiore a quello del mais e del riso, fra l'altro è particolarmente ricca di fibra, una componente sicuramente poco rappresentata nella dieta del celiaco.

Una eventuale introduzione dell'avena a piccole dosi (max 50 g/die per l'adulto e 25 g/die per il bambino) potrebbe essere ammessa sotto controllo medico nei celiaci che sono già a dieta aglutinata stretta da tempo ed hanno pertanto già normalizzato lo stato della mucosa intestinale. (Fonte: Associazione Italiana Celiachia)

Il "Prontuario degli Alimenti" è una pubblicazione realizzata dall'Associazione Italiana Celiachia con aggiornamenti annuali che raccoglie, a seguito di valutazioni realizzate da personale autorizzato A.I.C., tutti quei prodotti per celiaci che sono idonei a far parte di una dieta priva di glutine.

Le aziende produttrici garantiscono infatti che nei loro prodotti per celiaci è, eventualmente, presente una dose sempre e comunque inferiore a 20ppm (parti per milione) di glutine.

AMI - Expo dei Sapori
Mediterranei
il bilancio della prima
edizione

Nel mese di gennaio si è tenuto presso Palazzo dei Congressi di Roma EUR, il primo expo dei sapori mediterranei. Gli organizzatori hanno voluto scommettere sulla formula del contenitore polivalente: protagonista il Mare Nostrum sotto il profilo dell'alimentazione, con risvolti culturali ma anche commerciali. Un luogo non solo dove poter degustare e assaggiare i prodotti del territorio ma anche dove poter fare formazione e informazione, con dibattiti, workshop, spazi esperienziali e proiezioni cinematografiche. AMI ha voluto esprimere questa diversità, anche rispetto ad altri eventi, una expo che ha scelto il Mediterraneo come luogo di cultura enogastronomica privilegiato, un bacino marittimo dove nei secoli tradizioni completamente diverse le une dalle altre sono riuscite a mescolarsi. Tanti aspetti dell'alimentazione affrontati nel corso della manifestazione. Mediterraneo significa eccellenza agroalimentare, che deve fare spesso i conti con l'agropirateria e guerre commerciali globali. Ad AMI si è parlato anche di questo: "La dieta mediterranea è un patrimonio Unesco - aveva dichiarato Amedeo De Franceschi, del Corpo Forestale dello Stato - e questo fa sì che siamo imitati e invidiati in tutto il mondo. Dal punto di vista della contraffazione però abbiamo fatto un salto di qualità, perché gli organi di controllo si sono attivati con un coordinamento anche internazionale". La tutela dei consumatori, quindi, ha rappresentato un tema cruciale dibattuto in tavole rotonde e workshop. Oggi la grande bussola è il prezzo e spesso per risparmiare si compiono anche degli atti di consumo non proprio responsabili e intelligenti, quando invece i valori dell'italianità ci portano in tutt'altra direzione. La tracciabilità degli alimenti sta diventando un valore a cui i consumatori cominciano a prestare attenzione, sempre di più si leggono le etichette ma occorre continuare a vigilare sulla trasparenza della provenienza. Calato il sipario sulla prima edizione di AMI - Expo dei Sapori Mediterranei, un primo bilancio. "Come spesso accade nei progetti pilota ci sono luci ed ombre, aspetti positivi e altri da rinnovare totalmente, è stato il commento degli organizzatori. L'idea di mescolare vari argomenti legati all'alimentazione e non solo cibo da degustare è ottima e lo hanno dimostrato le affluenze ai convegni e alle tavole rotonde, anche quelle più specializzate. La Fondazione Veronesi ha gestito i più piccoli e le loro mamme in modo esemplare. I nostri espositori hanno portato grande qualità, apprezzata anche e soprattutto dagli ospiti stranieri. La presenza della Onlus Oxfam ha dato l'immagine di un evento che ricorda anche le situazioni più difficili e cerca di contribuire concretamente con piccole azioni". Il progetto AMI, comunque, è al suo esordio, e non è basato unicamente sulla manifestazione del 24, 25 e 26 gennaio scorsi ma su un percorso dove confluiranno numerosi altri progetti dei quali si darà notizia sul sito AMI.



Dal pane di Stettura alla Torta al Testo tutti i gioielli della tradizione umbra

Stretta nel cuore montuoso dell'Appennino, l'Umbria appare come un prezioso scrigno che racchiude gioielli di incomparabile bellezza: colline verdi punteggiate di olivi argentati, piccoli paesi e città ricche di storia e di tesori artistici, cittadine medievali che custodiscono fra mura e torri, vestigia romane, anfiteatri, templi, rovine, infine l'antico capoluogo Perugia posto su una collina e la più moderna Terni.

Un paesaggio fatto di boschi silenziosi e di alacre attività umana che non ha turbato il millenario paesaggio rimasto quasi immutato nella sua bellezza dall'epoca medievale e che fu ispirazione e patria dei più grandi Santi d'Italia.

La verde splendida regione del Centro Italia ha tanto da offrire a chi si accosta alla sua tavola, una cucina robusta, ricca di ingredienti semplici della tradizione contadina combinati in gustosissime ricette che non deludono mai il palato, anche il più esigente. Anche nella panificazione, la tradizione viene mantenuta con orgoglio, infatti, oltre al tipico pane sciapo, caratteristico del Centro Italia, Toscana innanzitutto, vi è tra i pani umbri l'altrettanto cele-

bre pane di Stettura.

Questo pane, fatto come una volta, ha un sapore del tutto caratteristico e particolare.

Stettura è un paesino vicino a Spoleto, si trova in una zona dove le numerose sorgenti di montagna offrono un'acqua purissima e dove si sono continuate a coltivare le antiche varietà di cereali.

La lavorazione, poi, è completamente naturale, il lievito che si usa è sempre quello della panificazione del giorno prima, proprio secondo le migliori tradizioni.

A questa pasta madre si aggiungono acqua tiepida appena salata e farina, s'impasta e si lascia lievitare per una intera notte. La mattina successiva, dopo una nuova lavorazione, lo si fa riposare ancora in forma di filone, per alcune ore e poi lo si cuoce nel forno a legna.

Niente di più semplice, dunque, ma la qualità degli ingredienti, il rispetto dei tempi e la cura di chi da sempre conosce l'arte del fare il pane fanno la differenza.

Un tempo, in campagna, quando si accendeva il forno, non ci si cuoceva solo il pane, pertanto, quella bella pasta

l'ottimo Extra Vergine d'Oliva Umbro, poi schiacciata nella teglia e coperta con fettine di cipolle e foglioline di salvia tritate.

Altri, a seconda dei gusti faticano la pasta di pane con formaggio pecorino o parmigiano.

Calda o fredda, era la classica merenda, oggi la si consuma spesso come sfizioso aperitivo.

Ma le schiacciate sono solo un altro dei tanti piaceri che la panificazione umbra offre.

La Torta al Testo è simile alla famosa piadina romagnola, ma a differenza di quest'ultima è cotta sul "Testo", un disco di pietra di circa 30 cm di diametro, che viene messo a scaldare sul fuoco e poi utilizzato per cuocere l'impasto.

La si consuma farcita con gli ottimi prodotti della norcineria umbra, ma può anche essere

servita in tavola accompagnata da formaggi da spalmare e rucola o con verdure cotte e salsicce di maiale arrostate.

Una preparazione veramente molto tipica sono le Cresciole di ciccioli (o torta di ciccioli) fatta con lo stesso impasto base della Torta al Testo, ma arricchito con uova, formaggio e ciccioli (saporitissimi grassini di maiale abbrustoliti).

E ancora il Pan Nociato di Todi un piccolo panetto tondo che in altre città umbre è chiamato anche Pan Caciato.

È anch'esso condito con formaggio e lo si prepara, a partire dall'autunno fino all'inizio della primavera, con farina, acqua, sale, noci, formaggio Emmenthal a cubetti, parmigiano grattugiato, pecorino grattugiato, pepe, lievito, strutto e anche, per chi la vuole, dell'uvetta.

È tipico durante le feste dei morti e a differenza di schiacciate e Torte al Testo può anche essere conservato a lungo.

Infine, ma non meno buono, il Pan Mostato, tipico del Comune di Foligno.

Lo si prepara nel periodo della vendemmia perché condito con mosto d'uva, anice e uvetta.



madre che serviva per il pane, poteva anche essere condita o arricchita con ingredienti diversi.

In Umbria si facevano, e ancora si fanno, ottime e croccanti schiacciate al formaggio o con le cipolle.

Si chiamano schiacciate, perché un po' della pasta di pane viene prima condita con del-

Il dolce che ha attraversato la Storia

Viene dalla tradizione pagana, il torciglione umbro, simbolo della natura che si rigenera

In Umbria anche la pasticceria conserva immutate alcune reminiscenze antiche. I dolci sono piuttosto rustici e contano su ingredienti quali mandorle, pinoli e miele. Si preparano così le Pinoccate, gli Stricchetti, la Ciaramiccola, una semplice ciambella inzuppata con Alchermes e cosparsa di confettini colorati. La tipica forma ad anello si ritrova in numerose varianti dal Torcolo di S. Costanzo, alla Rocciata fino al Serpente Umbro. Quest'ultimo è un dolce che affonderebbe le radici nel mondo pagano,

meglio conosciuto con il nome di Torciglione, identificabile per la capacità di rigenerarsi della natura. La sua forma attorcigliata richiama la ciclicità dell'anno che muore e rinasce. Sembra che le antiche popolazioni della zona



delle mine di "Anguilla del Trasimeno, per mano delle monache dell'isola Maggiore del Trasimeno. Gli anziani raccontano una storiella secondo la quale il dolce venne creato in occasione della visita di alti prelati del papa che, giunti di venerdì, dopo diversi giorni di digiuno, avrebbero dovuto mangiare di magro. Non avendo a disposizione nessun pesce, la monaca cuciniera parrebbe improvvisò una ricetta che aveva la forma di anguilla con alcuni ingredienti presenti in dispensa.

A LIMENTAZIONE

Il farro, grande alleato della Salute

●●● Il farro, il cui nome scientifico è *triticum dicoccum*, è una pianta erbacea annuale della famiglia delle graminacee, a spighe contenenti ciascuna due semi triangolari commestibili. Sano e dalle poche calorie si dimostra perfetto per chi desidera apportare regolarità nella propria alimentazione e mantenersi in forma. E', infatti, uno dei cereali meno calorici: 100 grammi apportano poco più di 300 calorie. Se ne distinguono tre tipi diversi, il primo è il *Triticum dicoccum*, il farro più largamente conosciuto, il *Triticum spelta*, detto anche farro maggiore e il *Triticum monococcum*, chiamato piccolo farro. Oggi, in Italia, è maggiormente coltivato il farro medio che riesce ad adattarsi alle zone marginali dove i terreni si dimostrano ostili per le coltivazioni di frumento tenero. Le più importanti nel bel Paese si trovano in Toscana nella Garfagnana e nell'area umbro laziale. Se le tipologie di pianta di farro sono tre, nel mercato di consumo abituale si possono trovare due varietà di questo cereale: il farro decorticato, chiamato

semplicemente farro e quello perlato. La differenza è data dalla cosiddetta glumetta, una pellicola esterna che ricopre in modo aderente la parte interna. Il farro classico o decorticato la conserva mentre, in quello perlato, essa viene eliminata. Il colore di quest'ultimo, infatti, è molto più chiaro. Oltre a queste due varietà esiste anche il farro integrale, semiperlato e spezzato.



Favorisce la regolarità del lavoro intestinale e consente un'alimentazione equilibrata

Infine, per preparare dolci e pane è disponibile anche la farina di farro dal caratteristico sapore quasi aromatico. La qualità principale riconosciuta al farro è sicuramente la grande quantità di fibre insolubili presenti. La sua ricchezza favorisce la regolarità del lavoro intestinale e per questo è usato molto spesso per mantenere un'alimentazione equilibrata. I suoi valori nutrizionali,

inoltre, sono molto simili a quelli del grano tenero: vitamine A, B, C, E, sali minerali, calcio, potassio, magnesio, fosforo, proteine, acidi grassi polinsaturi, ferro, rame e manganese.

E se questo non fosse abbastanza anche il contenuto di colesterolo è bassissimo, l'ideale per la dieta. È soprattutto ricco di quelle fibre che, spesso carenti nell'alimentazione moderna, consentono di migliorare la salute intestinale e regolare l'appetito, creando un immediato senso di sazietà. Tutte queste caratteristiche rendono i prodotti ricchi di farro, alimenti dall'elevato potere saziante, lassativo e rinfrescante. Il farro, inoltre, contiene carboidrati dalle particolari caratteristiche, che sono in grado di favorire la coagulazione del sangue e di stimolare allo stesso tempo il sistema immunitario. Per finire il farro cede geni utili per la resistenza alle malattie, agli stress ambientali e per la qualità delle farine (contiene carotenoidi, proteine e amido) nei programmi di miglioramento genetico dei frumenti coltivati.

Un pò di storia

Il farro ha origini antichissime, è stato infatti elemento base dell'alimentazione degli Assiri, degli Egizi, degli Etruschi, dei Greci e dei Romani. Lo storico greco Erodoto (484-425 a.C.) ci riferisce che i Greci sostituirono l'orzo con il farro e attraverso di loro questo cereale si diffuse nella nostra penisola dove i Romani ne fecero grande uso denominandolo genericamente *triticum* (grano) e in modo più specifico e più colto *far-farris* (termine di incerta etimologia). I Romani lo trasformavano, attraverso la macinazione, in una farina bianchissima impiegata per la preparazione del *puls*, una sorta di farinata allora molto diffusa. Inoltre la farina di farro serviva per fare il *libum*, una focaccia molto apprezzata che serviva oltre che per accompagnare saporite carni, anche come offerta agli dei durante i riti propiziatori. Talvolta i chicchi di farro erano usati anche come paga da dare ai soldati ed erano denominati "chicchi della potenza" perché protetti dalla dea delle messi Cerere. L'uso alimentare del farro continuò attraverso i secoli, sebbene nel corso del XX secolo esso fu gradualmente dimenticato e volutamente ignorato in quanto associato alla condizione di povertà dell'epoca preindustriale. Oggi è tornato in auge, esso infatti è sempre più diffusamente apprezzato nell'ambito dell'attuale rinascita della tradizionale cucina povera italiana.

Dove si produce

Una delle terre produttrici di farro nel nostro paese è la Toscana e precisamente la Garfagnana dove ancora oggi è considerato un cibo che assicura lunga vita. È certo che contiene elementi nutritivi preziosi e completi come vitamine e antiossidanti e che, grazie all'alta percentuale di fibre, è anche un ottimo depuratore biologico. La coltivazione del farro in Garfagnana è famosa anche perché avviene senza l'intervento di antiparassitari e anticrittogamici, ne risulta dunque un prodotto altamente biologico che soddisfa le esigenze di chi aspira a ritrovare cibi e sapori di un tempo che fu. La semina del farro viene fatta fra la fine di ottobre e gli inizi di novembre, su un terreno ben arato leggermente pendente per evitare il ristagno delle acque, a un'altitudine che varia dai 300 agli 800 metri sul livello del mare. I primi germogli compaiono a febbraio e alla fine di luglio il farro è pronto per la mietitura; viene poi stivato in ben aerati depositi per circa tre mesi; via via che il mercato lo richiede viene privato della cariosside (buccia) e brillato con vecchie macchine a pietra al momento della distribuzione, così da assicurare sempre la massima freschezza. La Garfagnana produce annualmente ben circa 3.000 quintali di farro anche grazie all'incentivazione per la coltivazione decisa nel 1992 dalla Regione Toscana, quando venne considerato un prodotto "ad erosione genetica" e quindi in pericolo di estinzione. Il prodotto è stato rilanciato incontrando il favore di un largo pubblico e in questi anni è la stessa richiesta del mercato a incentivarne l'aumento di produzione.

L'importanza delle fibre nella dieta

Apporta grandi effetti benefici nell'apparato digerente

Oggi è assodato che la cosiddetta dieta mediterranea è la migliore al mondo per la sua salubrità, oltre che per la ricchezza e la bontà dei cibi tradizionali. La dieta mediterranea è molto ricca di fibre, che costituiscono la parte degli alimenti non assimilabile, a causa della mancanza nell'organismo umano degli enzimi specifici, quindi le fibre non contribuiscono al valore nutrizionale e calorico di un alimento, ma sono estremamente importanti poiché la loro presenza nell'apparato digerente contribuisce a

numerosi effetti benefici. Quando le fibre transitano nello stomaco, assorbendo liquidi, si rigonfiano e concorrono con il loro volume a rallentare lo svuotamento e a far perdurare il senso di sazietà, aiutano quindi a mangiare moderatamente e questo è molto utile se si tende ad ingrassare o si è già in sovrappeso. Le fibre costituiscono inoltre una vera prevenzione contro i tumori dell'intestino, hanno un effetto protettivo contro le malattie cardiovascolari e il diabete, in quanto contribuiscono a stabilizzare i livelli glicemici, a

mantenere bassi valori di colesterolo in parte assorbito dalle fibre stesse ed eliminato con le feci. Le fibre sono classificate in due tipi: le fibre solubili e le fibre insolubili. Le fibre solubili, come pectine, mucillagini, gomme, galattomannani, sono contenute soprattutto nella buccia della frutta, nei legumi, nell'Avena e crusca di Avena, nell'Orzo, nella cuticola dei semi di Psillio e di Lino, ecc. Esse si sciolgono nell'acqua e formano un gel, che mantiene un livello ottimale del pH intestinale, favorisce il miglio-

ramento della flora batterica con incremento dei probiotici, contribuisce a trattenere liquidi nel lume intestinale, rendendo le feci morbide e idratate e formando una massa voluminosa utile, come abbiamo detto, a livello dello stomaco per ridurre il senso di fame e migliorare il controllo della glicemia nel diabete di tipo 2, mentre a livello intestinale contribuisce ad assorbire il colesterolo in eccesso, favorire l'evacuazione, prevenire diverticoli, emorroidi e ragadi. Le fibre insolubili, come la cellulosa e la ligni-

na, contenute ad esempio nei cereali integrali (quindi anche nella pasta e nel riso integrali), e nelle verdure a foglia verde, che similmente assorbono molta acqua, accelerano il transito intestinale e facilitano l'evacuazione. Un rapido transito intestinale evita che nelle feci si formino metaboliti tossici nocivi per la salute, perciò costituisce una prevenzione contro i tumori del colon-retto. Le fibre solubili hanno quindi un'azione gelificante, mentre quelle insolubili sono prevalentemente fermentanti.

ATTUALITÀ

Gragnano festeggia il marchio IGP dell'Unione Europea

Esportata in tutto il mondo, la pasta di Gragnano IGP è ambasciatrice del Made in Italy

Per celebrare la conquista del marchio di qualità IGP Europeo, ufficializzato lo scorso 2 dicembre dalla U.E., l'intera città di Gragnano è scesa in piazza a festeggiare.

Sono davvero orgoglioso - ha affermato Giuseppe Di Martino, Presidente del Consorzio Gragnano Città della Pasta - che alla nostra gioia si unisca quella di operatori seri e creatori di valore per il nostro territorio che, felici, hanno risposto all'appello della pasta di Gragnano, dimostrando ancora una volta come fare sistema possa essere l'unica risposta alle sfide che il mercato globale e le contingenze degli ultimi mesi ci hanno proposto.

Abbiamo pensato insieme - continua - che mostrare al mondo questo processo virtuoso possa essere fecondo ed efficace metodo per rendere il nostro territorio sempre più attrattivo.

In definitiva - conclude Di Martino - la pasta di Gragnano IGP unisce in numerosi piatti grandi prodotti e grandi operatori, che sono

la rappresentazione di quello che il mondo vuole dall'Italia". Il disciplinare che consente l'iscrizione della denominazione "Pasta di Gragnano", prevede che la pasta sia prodotta all'interno del Comune, solo con semola di grano duro e acqua delle falde locali.

L'estrusione dell'impasto deve avvenire attraverso trafilare di bronzo e l'essiccazione deve compiersi a una temperatura compresa tra 40 e 80 gradi.

Dopo il raffreddamento, entro le 24 ore, la pasta deve essere confezionata, ma senza subire spostamenti, in modo che il prodotto conservi al meglio le sue caratteristiche.

Il prodotto deve avere un aspetto omogeneo senza macchie, bolle d'aria o tagli, la sezione di frattura deve essere vitrea e il colore giallo paglierino.

Deve presentarsi rugosa per il segno delle trafilare e una volta cotta mantenere una consistenza soda, elastica e omogenea.

Si contano 340 formati di Pasta di Gragnano IGP, primi fra tutti il famoso Pacchero, che ricorda lo Schiaffone a mano aperta, le Mafadinie, ideate in onore di Mafalda di



Savoia e i Tripolini, per celebrare la conquista della città libica.

Il riconoscimento del marchio IGP corona, dunque, ben 500 anni di storia e tradizione dei pastai gragnanesi.

La produzione della pasta risale, infatti, alla fine del XVI secolo quando comparvero i primi pastifici a conduzione familiare.

Fino al XVII secolo era un alimento poco diffuso ma, a seguito della carestia che colpì il Regno di Napoli, divenne un alimento fondamentale grazie alle sue qualità nutritive e per l'invenzione

delle trafilare che consentiva di produrre pasta, detta oro bianco, a basso costo.

I terreni ideali per consentire la produzione furono Gragnano e Napoli, grazie ai loro microclimi composti da vento, sole e giusta umidità.

Il 12 luglio del 1845 il Re del Regno di Napoli Ferdinando II di Borbone, durante un pranzo, concesse ai fabbricanti gragnanesi l'alto privilegio di fornire la corte di tutte le paste lunghe, e così che per tutti, da allora, Gragnano diventò la città dei maccheroni. Proprio gli abitanti del Regno di Napoli furono i primi

a dare svolte importanti alla produzione della pasta, e nel 1861, all'apice della produzione, gli stabilimenti di Gragnano erano già operativi. I gragnanesi, in quel periodo, furono i maggiori esportatori di pasta nel mondo in particolare nella vendita dei maccheroni. Un riconoscimento importante, dunque, quello che arriva dall'Unione Europea per la pasta di Gragnano che negli ultimi due anni ha registrato un incremento di produzione di circa il 12%, abbattendo per la prima volta la barriera del 10% della produzione nazionale.

Lasciarsi guidare con dolcezza

Oltre 600 indirizzi in "Pasticceri & Pasticcerie" del Gambero Rosso

In libreria la terza edizione di Pasticceri & Pasticcerie, la guida del Gambero Rosso con oltre seicento indirizzi. Il desiderio di ogni consumatore, si sa, è quello di avere il proprio rivenditore di

fiducia dove trovare sempre qualità, convenienza e cortesia. Spesso si entra in un negozio per caso e per caso si trovano tutte e tre caratteristiche, e allora si è davvero fortunati. Con i generi di più largo con-

sumo è forse più semplice anche grazie alla vasta gamma di possibilità di confrontare e di scegliere, ma per prodotti più specifici a volte si ha bisogno di una buona guida. E' diventato costume diffuso, perciò, soprattutto negli ultimi decenni, avvalersi dei "consigli degli esperti", che selezionano e raccolgono per noi i risultati di indagini accurate, sopralluoghi scrupolosi e soprattutto, assaggi competenti. La nuova guida Pasticceri & Pasticcerie 2014, giunta alla terza edizione, è già in libreria dalla fine dello scorso anno e ancora una



volta si rivela un prezioso manuale di istruzioni per il consumatore più esigente. Oltre seicento indirizzi sparsi da nord a sud per assaporare i dolci più buoni d'Italia. Lo stile vin-

cente secondo i curatori è puntare sempre di più al buono, al sano e fare attenzione alle intolleranze alimentari, nuovo terreno di sfida per i pasticceri.





SIGEP e RHEX 2014, un successo da annali

Clamoroso aumento dei visitatori esteri: +32%

“La realtà ha superato gli auspici”, è questo il primo commento espresso dagli organizzatori del più importante evento espositivo di Rimini Fiera, l'edizione 2014 di SIGEP e RHEX, che si svolto nella città romagnola dal 18 al 22 gennaio scorso.

Quest'anno si è constatata una crescita del numero di visitatori di oltre il 20% rispetto all'edizione 2013 e, dato particolarmente rilevante, è stato l'aumento del 32% di visitatori stranieri.

Altri numeri significativi sono stati gli oltre 600 giornalisti accreditati, i 134 milioni di contatti raggiunti con articoli e servizi su agenzie, quotidiani, radio, tv, web e stampa specializzata, quasi 300.000 visite al sito dedicato.

Sui social network Facebook ha superato quota 2.200.000,00 mentre le menzioni Twitter sono state oltre 100.000.

SIGEP e RHEX hanno rappresentato la proposta di mille aziende disposte su 110.000 metri quadrati di esposizione fieristica e dalle quali sono emersi i più avanzati trend, utili a orientare le strategie 2014 per il food made in Italy. L'evento espositivo è stato inaugurato dal Ministro per lo Sviluppo Economico Flavio Zanonato che ha riconosciuto alle giornate di Rimini Fiera di essere “una vetrina internazionale nella quale la cultura imprenditoriale riesce a tenere insieme la tradizione e l'innovazione”.

Al suo fianco, al taglio del nastro, il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi e il Presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni oltre ai vertici delle Associazioni di Categoria.

“I numeri parlano da soli, ha commentato il

Presidente di Rimini Fiera, lo strumento fieristico in queste condizioni svolge pienamente il suo ruolo, funge da moltiplicatore del business, genera relazioni, alimenta le strategie delle imprese con il contributo delle tendenze che emergono dai padiglioni. Siamo pronti a sostenere e sviluppare questo ritmo di crescita con un'operatività estesa a tutto l'anno, sia con i progetti in corso, sia con nuove iniziative da prendere di concerto con tutti gli attori della filiera”.

Mentre il Direttore Business Unit di Rimini Fiera Patrizia Cecchi ha ribadito: “All'eccezionale risultato riguardante i visitatori, aggiungiamo il successo dell'intuizione di associare RHEX Ristorazione a SIGEP, costruendo una proposta fieristica pienamente coerente con i mutamenti dei format commerciali, dove troviamo esercizi in grado di integrare differenti offerte di ristorazione, modificabili anche nel corso della stessa giornata. La soddisfazione delle aziende presenti per il business prodotto nelle giornate di fiera ci sprona a continuare su questa prospettiva, sviluppando l'evento con contenuti che guardano a innovazione e internazionalizzazione”. Nella cornice di Sigep sono andati in scena grandi eventi con protagonisti assoluti i gio-

vani che si apprestano a intraprendere la strada della Panificazione e della Pasticceria artigianali.

Infatti, a impreziosire la vetrina, vi sono stati eventi dedicati alla panificazione, dolci da forno e pasta fresca, come “Prendere per mano il futuro”, che ha coinvolto cinque classi degli istituti professionali dove due squadre composte ciascuna da 4 studenti si sono contese la vittoria della singola giornata presentando piatti innovativi e ricette creative di cui il protagonista assoluto è stato il pane. Un altro evento è stato “Maestri e Allievi, la bellezza ed il gusto di imparare”, un progetto di AMVA Italia Lavoro, promosso dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e attuato dall'Agenzia Italia Lavoro dedicato ai giovani disoccupati o inoccupati aspiranti panificatori desiderosi di apprendere il mestiere.

L'obiettivo delle “Botteghe di Mestiere” è quello di proporre un modello di formazione rivolto agli under 29 per favorire un processo di riscoperta dei mestieri artigianali.

I giovani protagonisti sono stati inseriti all'interno di aziende del territorio e sono stati tra i protagonisti “on the job” in una reale esperienza di apprendimento sul campo per riscoprire la sapienza delle mani, la creatività e l'intelligenza che passano attraverso la manualità.

A Sigep 2014 tutti i protagonisti del progetto si sono incontrati per scambiare le proprie esperienze e per mettere in pratica quanto appreso durante i corsi.

Il prossimo appuntamento con Sigep è dal 17 al 21 gennaio 2015 in contemporanea a RHEX Ristorazione e al biennale A.B.TECH Expo.



35° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

Sigep

METTE IN LUCE IL TUO BUSINESS

- GELATERIA
- PASTICCERIA
- CIOCOLATO
- CAFFÈ
- PANIFICAZIONE
- PASTA E PIZZA

18_22 GENNAIO 2014

RICETTE

PANE ALL'ACETO
BALSAMICO E
PARMIGIANO REGGIANO

di Almo e Nadia Moroni

INGREDIENTI

500 g di pasta madre
500 g di semola di grano duro rimacinata
150 g di aceto balsamico
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
10 g di olio extravergine di oliva
2 prese di sale marino integrale

PROCEDIMENTO

Versate l'aceto balsamico in un pentolino e fatelo bollire a fuoco moderato finché si sarà ridotto della metà. Lavorate la pasta madre con la semola, la riduzione di aceto intiepidita e il sale, finché l'impasto risulterà liscio e omogeneo e non si attaccherà più alle dita. Trasferite l'impasto in una ciotola infarinata, copritelo con un foglio di pellicola e lasciatelo lievitare in ambiente caldo (25-30 °C) per circa 2-3 ore, in modo che raddoppi il volume iniziale.

Trasferite l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo per una decina di minuti; stendete una sfoglia alta circa 1 cm, cospargetela con il parmigiano e arrotolatela su se stessa in modo da formare un lungo rotolo. Tagliate il rotolo in tre pezzi, disponeteli in una teglia rivestita con carta da forno, pennellateli leggermente di olio e copriteli con un foglio di pellicola. Fate lievitare per altre 2-3 ore, finché i pani avranno raddoppiato il loro volume.

Cuocete in forno caldo a 150 °C per circa 40 minuti e a 180 °C per altri 15 minuti. Lasciate raffreddare su una gratella per dolci prima di affettare.

FONTE: <http://cucina.corriere.it>

INGREDIENTI

250 g di farina integrale
90 g di farina tipo 0
30 g di farina di miglio
30 g di farina di sola
170 g di zucchero di canna
90 g di burro
2 uova
3 dl di latte
1 bustina di lievito in polvere per torte salate
burro e farina per lo stampo
sale

PROCEDIMENTO

Setacciate insieme i quattro tipi di farina con una presa di sale, il lievito e lo zucchero di canna.

Riunite in una terrina il burro ammorbidito e tagliato a tocchetti, le uova e il latte: montate questi ingredienti con le fruste elettriche.

Aggiungete, versandola a pioggia, la miscela di farina, sale, zucchero di canna e lievito; continuate a lavorare l'impasto finché gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Imburrate e infarinare uno stampo rettangolare di circa 23 x 7 cm e versatevi l'impasto. Cuocete in forno preriscaldato a 200 °C per circa 1 ora, quindi sfornate e lasciate raffreddare su una gratella per dolci.

Servite il pane dolce alle quattro farine con burro e marmellata o miele, oppure come accompagnamento a formaggi cremosi.

PANE DOLCE
ALLE QUATTRO FARINEFONTE: <http://cucina.corriere.it>

PANE DI "SAIRAS"

di Walter Eynard

INGREDIENTI

500 g di farina tipo 0
150 g di "sairas" (ricotta fresca scolata)
50 g di lievito di birra
30 g di burro
1 uovo
1 tuorlo
2,2 dl di latte fresco intero
2 cucchiaini di zucchero
12 g di sale

PROCEDIMENTO

Passate il "sairas" al setaccio e ponetelo nell'impastatrice con la farina, il burro ammorbidito, l'uovo e lo zucchero. A parte fate intiepidire leggermente il latte, scioglietevi il lievito e aggiungetelo agli altri ingredienti. Iniziate a impastare e dopo alcuni minuti unite il sale. Dopo altri 10 minuti prelevate l'impasto, dividetelo in tre pezzi e lavoratelo in modo che assuma una forma ovale o rotonda.

Adagiate i pani ottenuti su una placca rivestita con carta da forno, disponendoli piuttosto distanti gli uni dagli altri; copriteli con un telo inumidito e lasciateli lievitare per circa 2 ore in luogo caldo (25-27 °C), finché saranno raddoppiati di volume.

Sbattete il tuorlo insieme con un cucchiaino di acqua, pennellate con questa emulsione la superficie del pane e cuocete in forno già caldo a 170 °C per 30-40 minuti, finché i pani risulteranno ben dorati in superficie.

FONTE: <http://cucina.corriere.it>

INGREDIENTI

500 g di farina tipo 0
20 g di lievito di birra
2,5 dl di latte
100 g di burro
2 spicchi di aglio
1 scalogno
1 mazzetto di prezzemolo
qualche filo di erba cipollina
2 cucchiaini di semi di cumino
1 cucchiaino di maggiorana essiccata e tritata
2 albumi
sale fino
sale grosso

PROCEDIMENTO

Scaldate il latte e, non appena sarà tiepido, versatene due cucchiaini in una ciotola e scioglietevi il lievito. Sbucciate l'aglio e lo scalogno e tritateli finemente. Lavate e tritate anche il prezzemolo, tagliuzzate l'erba cipollina e riunite questi due ingredienti nel vaso del mixer insieme con lo scalogno e l'aglio. Aggiungete la farina, il burro morbido tagliato a tocchetti, una presa di sale fino, un cucchiaino di semi di cumino e la maggiorana; unite infine il lievito sciolto nel latte e azionate l'apparecchio a una velocità media, fino a ottenere un impasto sodo ed elastico. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 1 ora al riparo da correnti d'aria. Trascorso questo tempo, lavorate brevemente l'impasto sul piano di lavoro infarinato e stendetelo in una sfoglia di circa 5 mm di spessore. Ricavatene sedici triangoli equilateri il cui lato misuri circa 12 cm, arrotolateli su se stessi e schiacciateli leggermente, in modo da ottenere i croissant. Disponete i croissant sulla placca del forno rivestita di carta oleata. Sbatte leggermente gli albumi e con essi spennellate la superficie dei croissant; spolverizzateli con i semi di cumino rimasti e un poco di sale grosso e cuoceteli in forno già caldo a 200 °C per 25 minuti, finché avranno assunto un bel colore dorato. Sfornateli, lasciateli intiepidire su una gratella per dolci e serviteli tiepidi o freddi.

CROISSANT ALLE ERBE
AROMATICHE E CUMINOFONTE: <http://cucina.corriere.it>