

# 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



## ANCORA SCHIACCIATI DALLA CRISI

### L'EDITORIALE

di **Claudio Conti**  
**Un lento  
inesorabile  
declino...**

L'ultimo rapporto Country Brand Index 2014 - 2015 che misura l'appeal del Brand Paese di 77 nazioni secondo il giudizio di migliaia di opinion maker in tutto il mondo, colloca l'Italia al 18° posto. Nel primo Brand Index del 2005 eravamo primi, nel 2007 quinti, nel 2009 sesti, nel 2011 decimi, nel 2013 tredicesimi. Davanti a un simile scenario non sembra neanche più opportuno parlare di crisi poiché le crisi vanno e vengono, il termine più adatto sembrerebbe declino, un lento e inesorabile scivolamento lungo un piano inclinato, che non mostra segni di arresto.

### FOCUS



#### FARINE SENZA GLUTINE

Il glutine è il nemico dei celiaci. Chi è affetto da celiachia deve escluderlo dalla propria alimentazione e attenersi a un rigido regime alimentare.

**A PAG. 6-7** ●●●

### SICUREZZA SUL LAVORO



E' stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Bando incentivi 2014 promosso dall' INAIL che mette a disposizione delle imprese che vogliono investire nella sicurezza sui luoghi di lavoro oltre 267 milioni di euro a titolo di contributi a fondo perduto.

**A PAG. 3** ●●●

### BUROCRAZIA



Prosegue il lavoro di semplificazione e di eliminazione di carichi burocratici che pesano sulla competitività delle aziende. Con il decreto Competitività e le norme attuative sono stati eliminati i registri cartacei e quindi anche l'onere della vidimazione e dei relativi adempimenti.

**A PAG. 5** ●●●

### FIERE



Al via la 4° edizione di LevanteProf a Bari dal 1 al 4 marzo 2015, la manifestazione internazionale specializzata, tra l'altro, nella filiera del grano (panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, organizzata da DMP Srl di Roma.

**A PAG. 10** ●●●

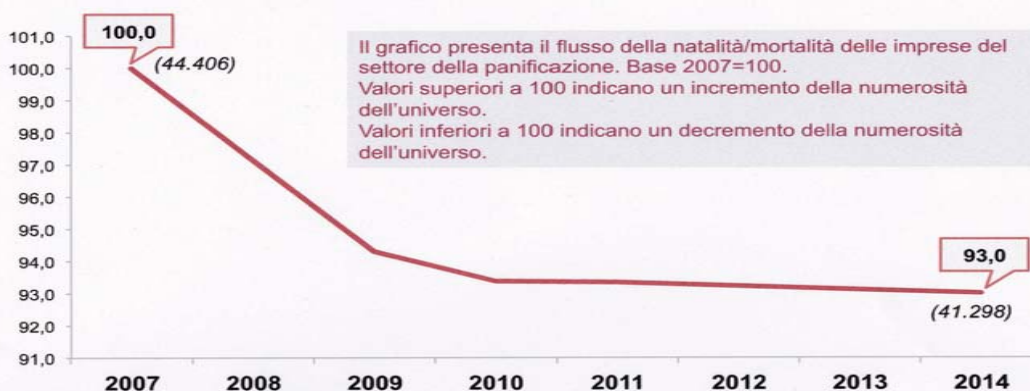
## EDITORIALE



di Claudio Conti

# QUEL LENTO SCIVOLARE VERSO IL DECLINO...

SETTORE DELLA PANIFICAZIONE  
**tasso di crescita | tasso di natalità / mortalità delle imprese del settore della panificazione**



Dal 2007 ad oggi **sono andate perdute 3.108 imprese** appartenenti al comparto della panificazione. Erano 44.406 nel 2007, sono 41.298 nel 2014.

●●● L'ultimo rapporto Country Brand Index 2014 - 2015 che misura l'appeal del Brand Paese di 77 nazioni secondo il giudizio di migliaia di opinion maker in tutto il mondo, colloca l'Italia al 18° posto. Nel primo Brand Index del 2005 eravamo primi, nel 2007 quinti, nel 2009 sesti, nel 2011 decimi, nel 2013 tredicesimi e ora diciottesimi. Davanti a un simile scenario non sembra neanche più opportuno parlare di crisi poiché le crisi vanno e vengono, il termine più adatto sembrerebbe declino, un lento e inesorabile scivolamento lungo un piano inclinato, che non mostra segni evidenti di arresto. Al di là della guerra dei numeri, che un giorno mostrano lievi segni di ripresa e il giorno dopo ci collocano di nuovo sull'orlo del baratro, alcuni provvedimenti messi in campo dalla Banca Centrale Europea e dal Governo Nazionale potrebbero ancora far sperare. Due variabili esterne in particolare hanno cambiato positivamente lo scenario dell'economia italiana: il deprezzamento dell'euro e la caduta del prezzo del petrolio. Sono fattori, però, di cui beneficiano soprattutto i produttori che esportano, inoltre, la trasmissione dello stimolo economico al mercato che avviene attraverso le banche è condizionata dalle difficoltà di accesso al credito delle imprese segnate dalla crisi. Per le aziende italiane resta il nodo di fondo e cioè che gli italiani non consumano e tendono a risparmiare sempre di più nel timore di tempi peggiori. Uno dei motivi, secondo il parere di diversi analisti economici, è che gli italiani temono spese impreviste e particolarmente una tassazione che, nonostante le rassicurazioni, rimane molto aggressiva. Con riferimento alla finanza pubblica, l'Italia è lontana dal rispetto dei parametri del Fiscal Compact in virtù di un rapporto debito PIL secondo soltanto a quello della Grecia. Se resta confermata la volontà di rispettare i vincoli imposti dall'Unione Europea sarà necessario recuperare quasi quattro punti percentuali ogni anno per venti anni al fine di arri-

**ASSIPAN**  
 notizie  
 Organo dell'Associazione Italiana Panificatori e Affini  
 aderente alla Confindustria Imprese per l'Italia

Anno XV nr. 23 - Febbraio 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)

vare alla faticosa quota del 60%. Per un'economia in crescita l'obiettivo potrebbe essere realizzabile, ma la situazione italiana appare oggi ben lontana da quella capacità. Alcuni provvedimenti messi in atto dal Governo anche attraverso la legge di Stabilità possono rappresentare un incoraggiamento all'economia e quindi alle imprese italiane, speriamo...! Parliamo di quella, ci auguriamo reale, riduzione delle tasse da 18 miliardi con una larga fetta destinata al taglio dell'Irpef di 9,5 miliardi e un'altra per la riduzione dell'Irap di altri 5 miliardi. In aggiunta ci sono sgravi per le partite IVA e minori contributi per le nuove assunzioni. Ci vorrà tempo, forse, per raccogliere i frutti di questi provvedimenti, sperando che nel frattempo tanti imprenditori che non riescono più a risalire quel piano inclinato ce la facciano a resistere. Intanto i dati parlano chiaro, alla fine del 2014 scende la fiducia delle imprese colpite dal peso di una pressione fiscale che ha raggiunto il livello record di oltre il 42,6% del PIL. Secondo i dati Istat, in Italia esistono attualmente quasi quattro milioni e mezzo di imprese extra agricole, di queste, 41.298 appartengono a vario titolo al settore della panificazione tra comparto produttivo e distributivo con un numero di occupati pari a 179.122. Purtroppo, nel giro di sette anni, sono andate perse oltre 3.000 imprese della panificazione, erano 44.406 nel 2007, e il trend non sembra lasciar ben sperare, questo deve far riflettere. Occorre quindi un colpo di reni da parte di tutto il Sistema Paese, che passando attraverso una rinascita morale e il coraggio di scelte economiche difficili ma ormai ineludibili, quali la riduzione del carico fiscale su famiglie e imprese e la riduzione della spesa pubblica improduttiva, sia capace di sbloccare la locomotiva Italia e ridarle il giusto ruolo che le compete sullo scenario internazionale, il tutto, accompagnato da una autorevolezza politica che al momento non pare tale.

# Sicurezza sul lavoro: incentivi e sconti dell'INAIL

Un programma nell'ottica delle politiche di sostegno economico alle attività produttive

È stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Bando incentivi 2014 promosso dall'INAIL (Istituto Nazionale per l'Assicurazione Contro gli Infortuni sul Lavoro), che mette a disposizione delle imprese che vogliono investire nella sicurezza sui luoghi di lavoro oltre 267 milioni di euro a titolo di contributi a fondo perduto. Precisamente il finanziamento riguarda progetti finalizzati al miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza del lavoro o all'adozione di modelli organizzativi e di responsabilità sociale. I soggetti beneficiari sono le imprese, anche individuali, iscritte alla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura. L'intervento consiste in un contributo in conto capitale pari al 65% dei costi sostenuti, il contributo minimo ammissibile è di 5 mila euro fino ad un tetto massimo di 130 mila euro (il limite minimo di contributo non si applica alle imprese fino a 50 lavoratori che presentino progetti per l'adozione di modelli organizzativi e di responsabilità sociale). I progetti che richiedono contributi superiori a 30.000 euro potranno usufruire di un'anticipazione del 50% che sarà concessa previa costituzione di garanzia fidejussoria a favore dell'INAIL. L'incentivo ISI (Incentivi di sostegno alle imprese) è ripartito in budget regionali tenendo conto del numero dei lavoratori e dell'indice di gravità degli infortuni rilevato sul territorio, viene assegnato fino all'esaurimento delle domande di partecipazione sulla base dell'ordine cronologico di arrivo, ed è cumulabile con benefici derivanti da interventi pubblici di garanzia sul credito, come ad esempio quelli gestiti dal Fondo di

Garanzia delle Piccole e Medie Imprese. A partire dal 3 marzo e fino al 7 maggio 2015 le imprese interessate potranno inserire sul sito INAIL i progetti con le domande di finanziamento. La procedura per l'assegnazione degli incentivi seguirà l'iter delle scorse edizioni; dal 12 maggio 2015 le aziende

per la prevenzione riconosciuti alle aziende per circa 1,2 miliardi di euro dal 2009 e i 30 milioni di euro a disposizione delle piccole e micro imprese (bando a graduatoria FIPIT Finanziamenti alle Imprese per Progetti di Innovazione Tecnologica). Con la determina presidenziale n. 327/2014, L'INAIL ha

delle tariffe. Per il 2015 le risorse stanziare ammontano a 1,1 miliardi di euro, 100 milioni di euro più del 2014, quando la dotazione era di 1 miliardo di euro. Nel 2016 le risorse disponibili aumenteranno nuovamente fino a quota 1,2 miliardi di euro. La determina è stata trasmessa al Ministero del Lavoro per l'emanazione del previsto decreto, di attuazione dell'art. 1, comma 128, della Legge di Stabilità 2014 (legge n. 147/2013). Secondo una nota dell'INAIL si tratta di "iniziative da considerare anche nell'ottica delle politiche di sostegno economico alle attività produttive, nel cui ambito va richiamato il significativo intervento di riduzione dei premi e contributi assicurativi sulla base dell'andamento infortunistico aziendale (legge 147/2013), che determinerà una riduzione del 15,38% per il 2015". Il Presidente dell'INAIL Massimo De Felice ha dichiarato: "Il progetto ISI è un esempio rilevante di come le politiche di prevenzione possano essere, tramite il miglioramento dei macchinari, dei processi produttivi e dell'organizzazione, strumentali allo sviluppo e alla crescita. Questo progetto dell'INAIL è diventato un caso di studio anche a livello europeo." Anche il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Giuliano Poletti ha espresso soddisfazione per l'iniziativa: "Il nostro Paese destina risorse significative per incentivare interventi che promuovano la salute e la sicurezza dei luoghi di lavoro, nella convinzione che queste rappresentino, oltre che un imperativo etico per una buona impresa, un'importante leva per migliorarne la competitività.



la cui domanda abbia raggiunto, o superato, la soglia minima di ammissibilità potranno accedere al sito per ottenere il proprio codice identificativo da utilizzare al momento di inoltrare la domanda online nelle date di apertura dello sportello informatico. Gli elenchi in ordine cronologico di tutte le domande saranno pubblicati sul portale INAIL con l'indicazione di quelle collocate in posizione utile per accedere al contributo. L'INAIL nel corso del tempo ha sempre favorito iniziative e agevolazioni per le imprese e questo bando rappresenta la quinta tranche di aiuti. Oltre agli incentivi ISI, ci sono stati anche gli sconti sui premi

aggiornato, infatti, la misura della riduzione dei premi e contributi per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali per il 2015 portandola al 15,38%. La nuova misura del 15,38% si applica anche nel 2015 a tutte le tipologie di premi e contributi destinatari della riduzione percentuale dell'importo dei premi e contributi INAIL dovuti per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali. Lo sconto unico, applicabile in sede di autoliquidazione a tutti i tipi di premio e per tutte le gestioni, è stato introdotto in via sperimentale per il triennio 2014 - 2016, in attesa della completa revisione

## Mancato pagamento contributi INPS, sanzioni civili e penali Riduzioni e sconti in presenza di accertati impedimenti

In caso di omesso o ritardato pagamento dei contributi ai dipendenti, il datore di lavoro va incontro a sanzioni civili e penali secondo quanto stabilito dalla legge n. 388/2000, che ha abolito le ammende amministrative individuando due tipologie di violazione: l'omissione contributiva per il mancato o ritardato pagamento (l'ammontare si evince dalle denunce e/o registrazioni obbligatorie), e l'evasione contributiva per le registrazioni non effettuate, denunce obbligatorie omesse o non conformi al vero. La medesima normativa ha rideterminato le sanzioni a carico dell'azienda che non provvede, entro il termine stabilito, a pagare i contributi o vi provvede in misura inferiore. In caso di omissione contributiva si applica una sanzione civile pari al 5,75%, in ragione d'anno insieme a un tasso di interesse dello 0,25% maggiorato di 5,5 punti. In caso di evasione contributiva si applica una sanzione civile pari, in ragione d'anno, al 30% (solo per i contributi in essere e accertati dal 1 ottobre 2000): l'ammenda non può superare il tetto massimo del 60%, altrimenti maturano gli interessi di mora. Il datore non in regola con il pagamento dei contributi può effettuare una denuncia spontanea prima che il debito sia contestato, e comunque entro 12 mesi dal termine stabilito per il pagamento dei contributi: in tal caso la sanzione è pari al tasso di interesse maggiorato di 5,5 punti percentuali e non può superare il 40% dell'importo dei contributi non pagati.

Si applica la riduzione delle sanzioni in caso di mancato o ritardato pagamento dei contributi dovuto a:

- oggettive incertezze connesse a sopravvenuti diversi orientamenti giurisprudenziali o amministrativi sulla ricorrenza dell'obbligo contributivo;
- fatto doloso del terzo (in tal caso occorre presentare all'autorità giudiziaria la denuncia penale entro tre mesi);
- crisi, riorganizzazione, riconversioni o ristrutturazioni aziendali (in tal caso l'impresa, soggetta alla cassa integrazione guadagni deve aver ottenuto il riconoscimento del diritto alla CIGS, con provvedimento del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali);
- procedure concorsuali: le sanzioni civili possono essere ridotte a un tasso annuo non inferiore a quello degli interessi legali, a condizione che siano integralmente pagati i contributi e le spese e secondo criteri stabiliti dai Consigli di Amministrazione degli Enti.

Le sanzioni in questi casi sono ridotte fino alla misura degli interessi legali, stabilita, con decorrenza dal 1° gennaio 2014 all'1%.

Per quanto riguarda le sanzioni civili dovute alle inadempienze contributive, il diritto a riscuoterle si prescrive nel termine di cinque anni dal giorno in cui è stata commessa la violazione (con il messaggio n. 24423/1992, l'INPS ha precisato che l'interruzione della prescrizione deve ritenersi verificata anche a seguito della notifica del processo verbale di contestazione). In caso di decesso del datore di lavoro, l'obbligo di pagamento dei contributi, in caso di ritardato o omesso versamento, si trasferisce in capo agli eredi. Il datore di lavoro che non versa, in tutto o in parte, i contributi previsti o omette una o più registrazioni o denunce obbligatorie, ovvero consegue una o più denunce in tutto o in parte non conformi al vero, è punito con la reclusione fino a 2 anni. (Fonte: www.pmi.it)



## NORMATIVA

# In vigore il regolamento sulla etichettatura

## Rimangono dubbi e incertezze interpretative

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L.304 del 22 novembre 2011 il Regolamento U.E. 1169/2011, che ridefinisce la normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari. Come stabilito all'art. 55 dello stesso Regolamento U.E. 1169/2011, il provvedimento si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad eccezione dell'art. 9, par. 1, lett. I relativo all'obbligo di dichiarazione nutrizionale che si applicherà a decorrere dal 13 dicembre 2016. Tale intervento legislativo risponde all'esigenza di armonizzare tra loro le normative dei diversi Paesi dell'Unione Europea in materia di etichettatura degli alimenti. In aggiunta, l'obiettivo dell'etichettatura, come indicato dal decreto, è fornire un'informazione corretta e trasparente sul prodotto alimentare, senza indurre in errore il consumatore circa le caratteristiche dell'alimento. Secondo quanto stabilito dalle suddette norme, in etichetta vanno quindi riportati: - la denominazione di vendita: è il "nome" dell'alimento, esso può corrispondere all'alimento stesso (es. latte), in tal caso seguito dal tipo di trattamento tecnologico che è stato eseguito (es. pastorizzato o in polvere, intero o altro), oppure essere un nome di fantasia; - gli ingredienti: tutte le sostanze utilizzate nella preparazione dell'alimento, in ordine decrescente dal punto di vista della quantità; - il peso netto; - il nome e la sede del produttore; - ove necessario, il termine minimo di conservazione, ossia la data entro la quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione e può ancora essere consumato o la data di scadenza, ossia la data entro la quale il prodotto va consumato perché altrimenti potrebbe diventare pericoloso; - ove necessario, le modalità di conservazione del prodotto, come per i pro-



essere riportate in caratteri leggibili e indelebili, intelleggibili al consumatore, quindi opportunamente tradotte nelle diverse lingue. Specifiche norme sono state emanate riguardo il contenuto di energia in kilocalorie o in kilojoule e nutrienti come proteine, grassi, carboidrati, fibra, vitamine e sali minerali, ma anche, meno di frequente, altri nutrienti come i grassi insaturi della serie ω-3 e il colesterolo dei prodotti alimentari. Le informazioni nutrizionali,

salvo eccezioni, non sono obbligatorie, quando presenti, la dichiarazione del contenuto in energia e nutrienti va illustrata sotto forma numerica, con unità di misura specifiche, per 100 grammi o per 100 millilitri di prodotto. Le informazioni relative alle vitamine e ai sali minerali vanno espresse, oltre che in valore assoluto, anche in percentuale sull'apporto giornaliero. Inoltre, le informazioni nutrizionali devono essere riportate raggruppate in un punto ben visibile dell'etichetta, in caratteri leggibili e indelebili e in un linguaggio comprensibile per il consumatore. L'etichetta può anche riportare altre indicazioni, come la data di produzione o il marchio di qualità (DOP, IGP, STG), informazioni aggiuntive che il produttore può inserire a propria discrezione come caratteristiche di pregio del proprio prodotto. L'etichetta pertanto deve essere sempre letta con attenzione al momento dell'acquisto, poiché rappresenta la fonte più immediata ed essenziale di informazioni sul prodotto alimentare. Con il fine di agevolare tutti i soggetti coinvolti nell'applicazione degli adempimenti introdotti, la Commissione Europea ha messo a disposizione il documento "Domande e risposte sull'applicazione del regolamento U.E. n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori", all'interno del quale sono contenute le risposte ai quesiti più frequenti in materia. Diverse organizzazioni di settore hanno già scritto al Ministero dell'Agricoltura, dello Sviluppo Economico e della Salute per denunciare la situazione di grande incertezza interpretativa del nuovo regolamento che riguarda migliaia di piccole imprese. In particolare per quanto attiene alla mancata pubblicazione del decreto legislativo in materia di sanzioni e alla non ancora regolamentata disciplina sui prodotti sfusi.

## Le collaborazioni familiari nel settore della panificazione

Presentata alla Camera la proposta di legge

Approda alla Camera dei Deputati la proposta di legge fortemente sostenuta dall'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio per chiedere nuove norme in materia di impiego dei collaboratori familiari dell'imprenditore nel settore della panificazione. Il settore della panificazione vive ormai da alcuni anni una grave crisi economica, afflitto da un crollo verticale dei consumi, liberalizzazioni selvagge, concorrenza sleale, nuovi stili di vita. Da qui la necessità sempre più frequente di ricorrere alla collaborazione occasionale di familiari studenti o anche pensionati, per farsi aiutare nella conduzione dell'attività. La proposta che è approdata alla Camera prevede di detassare la manodopera "familiare" che lavora a titolo prettamente "morale" senza corresponsione di alcun compenso. Tale normativa è già prevista per gli imprenditori artigiani e agricoli, esentati da obblighi nei confronti dell'istituto previdenziale competente, fatto salvo, l'iscrizione all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e malattie professionali. La discussione introdotta alla Camera dei Deputati costituisce già motivo di grande soddisfazione, nella speranza che la legge possa essere quanto prima approvata. Sarebbe una boccata d'ossigeno per l'in-

tera categoria e costituirebbe un vero aiuto per le piccole imprese e per quelle nelle quali il titolare è il capofamiglia. "Si tratta di prestazioni rese da familiari che sono già titolari di un altro rapporto di lavoro o pensionati o studenti o, comunque, soggetti che non svolgono tale attività in modo prevalente e continuativo e che sono espletate in virtù di una obbligazione di natura prettamente morale basata sulla cosiddetta affectio vel benevolentiae causa". Viene, pertanto sottolineata la natura solidaristica della collaborazione derivante dal legame affettivo di parentela e affinità e che non prevede alcun compenso specifico. In virtù di queste condizioni dovrebbe venire meno l'obbligo dei contributi previdenziali, fermo restando invece quello dell'iscrizione all'assicurazione contro gli infortuni e le malattie professionali. Per quanto riguarda, infatti, il settore del commercio, gli imprenditori operanti nel settore della panificazione, ad esso riconducibili, si trovano in costante difficoltà per l'assenza di una normativa specifica. Nella proposta del Deputato Rampelli si chiede, perciò, che vengano riconosciute quali collaborazioni occasionali quelle svolte a titolo di aiuto e obbligazione morale senza corresponsione di compensi.

## ABI, più detrazioni fiscali per i POS

Continua la discussione sui pagamenti elettronici

L'obbligo di POS per esercenti, professionisti e commercianti è ormai entrato in vigore ma la normativa continua a far discutere. L'ABI (Associazione Bancaria Italiana) chiede incentivi per le partite IVA che offrono questo servizio. Assolutamente favorevole all'obbligo del POS come misura per incentivare i pagamenti elettronici, l'ABI chiede più vigilanza sui pagamenti elettronici e incentivi economici per limitare l'uso del contante. Nel corso dell'audizione presso le Commissioni congiunte Finanze e Attività Produttive della Camera in merito alle misure a sostegno del commercio elettronico il Vicedirettore Generale dell'ABI Gianfranco Torriero,

ha dichiarato: «Il quadro di norme cogenti introdotte è sufficiente. Non ne servono di nuove. È necessario, però, vigilare sul rispetto di quelle esistenti monitorando i loro effetti». Ma servono anche incentivi fiscali per l'utilizzo dei POS, sia dal lato titolare della carta, sia dal lato dell'esercente: «Una strada percorribile per favorire l'uso degli strumenti diversi dal contante potrebbero, quindi, essere utili forme di detrazione fiscale a fronte di documentate spese con strumenti di pagamento diversi dal contante o la riduzione dell'imposta di bollo sull'estratto conto della carta. Il tutto insistendo sulla trasparenza dei prodotti e sulla semplicità di utilizzo» (Fonte: www.PMI.it)

## C CONSUMI

# Registri di carico e scarico

●●● Insieme alla necessità di diminuire il più velocemente possibile la pressione tributaria su imprese e famiglie e di semplificare il sistema fiscale, una delle priorità espresse da sempre dalle aziende è l'eliminazione dell'oppressione burocratica che frena chiunque svolga o intenda svolgere un'attività economica. E verso questo obiettivo si sta lentamente marciando con la conversione in legge del decreto Competitività.

Il Ministro delle Politiche Agricole Martina, nell'annunciare il via libera ai decreti attuativi con particolare riferimento alle "Disposizioni relative alla dematerializzazione di diversi adempimenti burocratici", ha spiegato: "Prosegue il nostro lavoro di semplificazione e di eliminazione di carichi burocratici che pesano sulla competitività delle nostre aziende. Con i decreti attuativi eliminiamo i registri cartacei e quindi anche l'onere della vidimazione e dei relativi bolli, consentendo alle aziende di registrare online le operazioni", Martina prosegue, evidenziando che "con questo intervento facilitiamo anche il lavoro di controllo da parte degli ispettori, che possono così procedere con le verifiche in modo più costante, rapido ed efficace, potendo avere piena conoscenza di tutte le movimentazioni di prodotto operate dalle ditte prima dell'effettuazione dei controlli. Inoltre alcune tipologie di controlli potranno essere effettuati solo sul registro informatico, senza dover necessariamente andare nelle sedi fisiche delle imprese".

Ma vediamo più nel dettaglio che cosa prevede la legge.



Il registro dematerializzato è realizzato nell'ambito del SIAN ed è disponibile al 1° febbraio 2015.

Gli operatori devono iscriversi al SIAN, le modalità sono descritte nell'apposito allegato alle "Disposizioni relative alla dematerializzazione del registro di carico e scarico degli sfarinati e delle paste alimentari ai sensi dell'articolo 1-bis, comma 6, del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116". Inoltre le modalità per la tenuta del registro dematerializzato sono indicate nell'allegato 2.

### Iscrizione al SIAN (Allegato 1)

Per trasmettere i dati al SIAN ciascun soggetto obbligato è tenuto ad iscriversi al portale di accesso ai servizi del Mipaaf (<http://mipaaf.sian.it>).

La procedura semplificata di ISCRIZIONE richiede indicazione del codice fiscale (del titolare nel caso di imprese indivi-

duali oppure del Rappresentante legale per soggetti giuridici) e di un indirizzo di posta elettronica a cui saranno inviate le diverse comunicazioni.

La richiesta di iscrizione verrà quindi sottoposta ad un processo di verifica e approvazione a conclusione del quale sarà inviato un codice PIN (Personal Identification Number) necessario per poter effettuare la successiva REGISTRAZIONE che consentirà di ricevere le credenziali personali per accedere all'area riservata ovvero la password per il primo accesso, la username è il codice fiscale.

Nella home page del portale <http://mipaaf.sian.it> sono riportate le modalità da seguire per la richiesta di REGISTRAZIONE UTENTE nonché i requisiti minimi della postazione di lavoro.

Operatori già iscritti al SIAN

Gli operatori già in possesso delle credenziali di accesso al SIAN non devono

effettuare una nuova iscrizione.

Qualora abbiano smarrito la password possono richiederne una nuova attivando l'apposita funzione presente nella pagina di accesso all'area riservata, la nuova password verrà inviata via email all'indirizzo di posta elettronica indicato in fase di iscrizione.

Utilizzo della CNS

E' possibile accedere alla piattaforma informatica SIAN anche utilizzando una CNS - Carta Nazionale dei Servizi - con certificato di autenticazione rilasciato da uno dei soggetti iscritti nell'elenco pubblico dei certificatori (<http://www.digitpa.gov.it/firma-digitale/certificatoriaccreditati>).

Prima di effettuare l'accesso l'utente dovrà avere preventivamente installato il lettore di smart card o inserito il token USB, installato e configurato il software di firma secondo le indicazioni fornite dal Certificatore da cui ha acquistato il kit.

L'accesso con CNS è rapido e non richiede inserimento di credenziali.

Accesso al servizio

Una volta in possesso delle credenziali di accesso al SIAN (nome utente che coincide con il codice fiscale e password ricevuta a completamento della registrazione) per accedere al servizio di interesse occorre selezionare, nella homepage del portale <http://mipaaf.sian.it> la voce ACCESSO

ALL'AREA RISERVATA, inserire le proprie credenziali, e successivamente selezionare in sequenza AGROALIMENTARE e successivamente la voce REGISTRI > REGISTRO SFARINATI E PASTE ALIMENTARI.

# SISTRI, si paga anche se non funziona

A febbraio scadenza 2014 e ad aprile il contributo 2015

Scade a febbraio il termine per il versamento da parte delle imprese del contributo SISTRI 2014, il sistema informatico per la tracciabilità dei rifiuti pericolosi. Nonostante i continui rinvii e messe a punto, in sette anni il sistema non è ancora a pieno regime. Con il decreto Milleproroghe, tuttavia, il Governo ha fissato l'obbligo di pagamento per le imprese al 1° febbraio. Rete Imprese Italia, che lo ha definito ormai obsoleto, ha dichiarato: "È dimostrato, non garantisce in alcun modo la tracciabilità dei rifiuti. Non solo. Alla scadenza del primo febbraio si aggiunge anche quella del 30 aprile, per il pagamento del contributo 2015".

Considerato, quindi, l'ennesima beffa per le imprese italiane l'Associazione ha aggiunto: "Correggere questa misura al più presto e confermare la proroga complessiva, per operatività e pagamenti, del SISTRI il tempo necessario a definire un sistema di tracciabilità dei rifiuti nuovo, efficace e condiviso con le Associazioni di categoria".

Rete Imprese Italia ricorda poi le dichiarazioni del Ministro dell'Ambiente, Gian Luca Galletti, sulla volontà del Governo di superare il SISTRI: "Pareva si fosse scritta definitivamente la parola fine su questa esperienza fallimentare. Non è così. Se il Governo ha compreso l'inutilità di questo

sistema, non obbligando più le imprese a servirsene non rinuncia, però, a pretendere i soldi dalle imprese a fronte di un servizio inesistente. Dopo che già le imprese hanno pagato a vuoto il contributo per l'utilizzo del SISTRI negli anni 2010 e 2011 con rilevanti risorse sottratte agli investimenti proprio negli anni in cui la crisi ha picchiato più duro, il decreto Milleproroghe (decreto legge 31 dicembre 2014, n. 192) inoltre, non ha annullato il doppio binario per la tenuta da parte delle imprese della documentazione SISTRI e dei relativi adempimenti. Infatti, La documentazione dovrà essere tenuta, fino al 31 dicembre 2015, sia in modalità cartacea (i classi-

ci MUD, formulari e registro carico e scarico) che in modalità informatica "Fino al 31 dicembre 2015 imprese ed enti obbligati ad aderire al sistema di tracciabilità elettronica dei rifiuti saranno tenuti ad una doppia registrazione dei rifiuti prodotti, trasportati o ricevuti sia cartacea, basata su registri e formulari, sia informatica.

Il Milleproroghe ha spostato al 31 dicembre 2015 il termine iniziale di operatività del SISTRI per gli enti o le imprese che raccolgono o trasportano rifiuti pericolosi a titolo professionale, compresi i vettori esteri che effettuano trasporti di rifiuti all'interno del territorio nazionale o trasporti transfrontalieri in partenza dal

territorio, o che effettuano operazioni di trattamento, recupero, smaltimento, commercio e intermediazione di rifiuti speciali pericolosi, inclusi i nuovi produttori. La faccia buona della medaglia è però che neanche quest'anno verranno applicate le sanzioni previste in caso di omissioni e violazioni in materia di SISTRI e le sanzioni amministrative accessorie. Scatteranno invece dal 1° febbraio 2015 le sanzioni per la mancata iscrizione al SISTRI o il mancato versamento del contributo annuale, disposte per i rifiuti pericolosi dall'articolo 260 bis del D.lgs. 152/2006. Si tratta di una sanzione amministrativa pecuniaria da 15.500 euro a 93.000 euro.

## L'ARGOMENTO

# Farine senza glutine, un mercato in crescita

Il glutine è il nemico dei celiaci. Chi è affetto da celiachia deve escluderlo dalla propria alimentazione e attenersi a un rigido regime alimentare che dovrà protrarsi per tutta la vita e rispettare quindi una vera e propria dieta per celiaci.

La farina senza glutine è la farina che deve essere conosciuta e ricercata da chi è affetto da allergia o intolleranza al glutine.

In commercio la farina senza glutine si può trovare anche sottoforma di mix, ovvero di un insieme di varie farine appositamente scelte e confezionate in condizioni atte ad escludere la presenza di glutine al loro interno.

Questi mix per essere sicuri devono esibire il simbolo "gluten free".



## La farina di riso

Il riso (*oryza sativa*) è un cereale originario delle regioni asiatiche, viene coltivato in modo intensivo anche in alcune regioni dell'Italia del Nord.

La pianta erbacea è alta da 120 a 195 cm (può raggiungere anche i 5 metri) e presenta, all'apice dello stelo, una pannocchia terminale a maturità pendente su cui si svilupperà la cariosside.

Dalla raccolta, grazie all'operazione di mietitura, si ottiene il risone (o riso vestito) che viene sottoposto a varie fasi di lavorazione: pulitura, sbramatura (il chicco perde le glume e le glumelle, ovvero le foglie modificate di consistenza cartacea che avvolgono le cariossidi), sbiancatura (eliminazione della pellicola interna, quindi i suoi strati più periferici e il germe), spazzolatura, lucidatura (rende il chicco più bianco e levigato), brillatura (si fa uso di glucosio e talco per dare maggior brillantezza).

Le varietà di riso commerciale sono raggruppate in quattro grandi categorie: comune od originario, semifino, fino, superfino.

Il riso ha un elevato contenuto di amido (oltre il 75%) e una bassa quota di proteine (6-7%), lipidi (3% in quello integrale, ancora meno in quello bianco), sali minerali e vitamine.

Le vitamine del gruppo B, la fibra e i sali minerali, si riducono notevolmente con la raffinazione (lavorazione) del risone.

Il riso presenta una elevata digeribilità e fra tutti i cereali è l'alimento più completo.

Con la farina di riso si può preparare qualsiasi alimento, dalle minestre agli gnocchi, dalla pasta fresca ai dolci e persino il pane interamente con la farina di riso (nonostante la lievitatura non sia possibile).

È inoltre utile come addensante per creme, besciamelle, salse e anche per la frittura di pesce e di verdure, sia per la pastella che per la semplice infarinatura.

Il fritto resta leggero, asciutto e croccante poiché la farina di riso assorbe pochissimo olio, rendendo così i piatti più digeribili e saporiti. Basta semplicemente sostituire la farina di riso a quella di grano tenero nelle ricette.

Essendo una farina priva di glutine è consigliata per chi è affetto da celiachia.

## La farina di grano saraceno

Il grano saraceno [*Fagopyrum esculentum*] è una pianta, originaria dell'Asia e introdotta dai turchi in Europa, la quale appartiene alla famiglia delle Polygonaceae.

In Italia il grano saraceno viene coltivato soprattutto in Valtellina e nel Sud Tirolo.

La pianta raggiunge un'altezza che varia dai sessanta ai centoventi centimetri e le infiorescenze possono essere bianche o rosa a seconda delle specie.

Il frutto ha forma triangolare e presenta un colore variante dal bruno al nero, più o meno lucido con eventuali screziature.

Questo vegetale viene spesso collocato commercialmente tra i cereali, nonostante tale classificazione sia scientificamente impropria, dato che non appartiene alla famiglia delle Graminacee.

La farina di grano saraceno è ricca di sali minerali, in particolare ferro, zinco e selenio.

Si distingue dai comuni cereali per l'elevato valore biologico delle sue proteine (18%), che contengono gli otto aminoacidi essenziali (fenilalanina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, treonina, triptofano,

valina) in proporzione ottimale.

Il grano saraceno si consuma nelle minestre (specialmente di verdure) e in forma di farina per la polenta taragna, le crespelle e la preparazione della pasta alimentare (esempio ne sono i pizzoccheri della Valtellina, la soba giapponese e i bliny russi) o anche come porridge come la kasha della cucina slava e per la preparazione di dolci o biscotti.

Si usa inoltre per produrre il pane. La farina di grano saraceno è priva di glutine ed è perciò adatta per chi è affetto da celiachia.

Da non sottovalutare è però il fatto che il grano saraceno sia un potente allergene in grado di indurre l'anafilassi.

I casi di anafilassi indotti dall'ingestione di grano saraceno sono stati riportati prevalentemente in Asia (soprattutto in Giappone e Corea) e più recentemente anche in Europa (specialmente in Italia).

Qui è stato descritto essere un "allergene nascosto" in quanto può venire ingerito accidentalmente dato che la farina di grano saraceno può trovarsi in alimenti quali la pizza o altri prodotti con farinacei.

## La farina di mais

Il mais [*Zea Mays*] è un cereale originario dell'America centromeridionale, l'infiorescenza femminile portatrice delle cariossidi si chiama spiga ma viene comunemente chiamata "pannocchia", mentre la pannocchia propriamente detta è l'infiorescenza maschile posta sulla cima del fusto della pianta che, dato il suo aspetto, viene solitamente chiamata "spiga".

Le cariossidi sono fissate al tutolo ed il tutolo è fissato alla pianta. La specie si differenzia in numerose varietà

che si distinguono dalla struttura della cariosside e dal colore della granella bianca, gialla, rosso, bruna. La farina di mais si distingue in:

Farina Bramata: usata per produrre polente particolarmente saporite e gustose, la grana è grossa; Farina Fioretto: usata per produrre polente pasticciate, morbide e delicate; Fumetto di Mais: usata per produrre dolci e biscotti la grana è finissima. Dal mais si estrae l'amido che viene usato per altre preparazioni alimentari.

Il valore nutritivo del mais è

caratterizzato da un buon apporto di amido e da un limitato contenuto di proteine a basso valore biologico. In passato, il consumo di solo mais era responsabile della pellagra, dovuta a carenza di vitamina PP nella dieta.

La farina di mais è priva di importanti fattori nutrizionali in quanto il mais è stato decorticato.

Il mais è un cereale naturalmente privo di glutine e quindi la farina di mais è particolarmente adatto allo svezzamento dei bambini e per i soggetti affetti da celiachia.



L' **A**RGOMENTO**La maizena**

La maizena è un prodotto della lavorazione del mais. Maizena è in realtà il marchio internazionale di proprietà di Unilever con il quale si identifica l'amido di mais. Essa è un ingrediente prezioso per rendere i dolci soffici e leggeri. I dolci preparati con l'amido di mais acquistano un sapore molto delicato, difficilmente ottenibile con l'uso di altre farine. È ideale anche per addensare in pochi minuti salse, umidi, brasati, minestre, ecc. Il sapore dei cibi rimane infatti inalterato grazie al suo gusto neutro. L'amido di mais è una farina bianca usata anche per preparare la polenta. Nelle torte e nei dolci si utilizza metà dose di maizena e metà dose di farina, per la preparazione di dolci particolarmente soffici, usare due terzi di amido di mais e un terzo di farina. Nei budini e nelle creme si sostituisce la dose di farina prevista dalla ricetta con la medesima quantità di amido di mais. Essendo naturalmente priva di glutine, la maizena è particolarmente consigliata per le persone affette da celiachia. In ogni caso, per essere certi dell'assenza di glutine, bisogna verificare la presenza del simbolo della spiga barrata oppure la scritta "gluten free" o "senza glutine" sull'etichetta del prodotto.

**La fecola di patate**

La patata (*Solanum tuberosum*) è un tubero commestibile fonte di importanti vitamine e minerali ottenuto dalle piante della famiglia della Solanaceae (famiglia di angiosperme dicotiledoni). È originaria dell'America Meridionale, del Perù, della Bolivia, del Messico e del Cile, venne portata in Europa e in Italia dagli spagnoli nel XVI secolo, intorno al 1570. L'Italia attualmente produce complessivamente 1,8 milioni di tonnellate di patate occupando una superficie pari a 72.000 ettari. Le regioni in cui la coltivazione è maggiormente diffusa sono la Campania, l'Emilia Romagna, la Puglia, il Lazio e l'Abruzzo. La fecola di patate è formata essenzialmente da amido ma

contiene anche qualche proteina. Si presenta come una polvere di colore bianco, particolarmente leggera e totalmente inodore. È usata come addensante e legante per le salse, i sughi e gli sfornati dato che presenta un punto di gelificazione più basso rispetto alla farina (80-82 gradi contro circa 90). È inoltre utilizzata al posto della farina per rendere più vellutate le creme e le mousses e per rendere i dolci più soffici. Le torte, i ciambelloni, i pasticcini, i plum cake, il pan di Spagna e i muffin diventano infatti più soffici se si sostituisce circa 1/4 a 1/2 della farina totale con la fecola di patate. Essendo la fecola di patate una farina priva di glutine è consigliata per chi è affetto da celiachia.

**La farina di ceci**

I ceci sono i semi del cece (*Cicer arietinum*), una pianta erbacea della famiglia delle Fabaceae. Essa presenta fusto peloso di altezza variabile tra 20 e 50 cm con foglioline dentate opposte, fiori solitari ascellari, bianchi, rosei o rossi e baccelli contenenti 2-3 semi. Grazie alle radici che possono penetrare nel terreno fino a 2 metri, può sopravvivere con pochissima acqua. Il cece è la terza leguminosa per produzione mondiale, dopo la soia e il fagiolo. I maggiori produttori di questa pianta sono India e Pakistan. Nonostante sia un'ottima fonte proteica, in Italia la coltivazione non è molto diffusa a causa delle basse rese e della scarsa richiesta. I ceci, così come la farina di

ceci, apportano circa 316 kcal per 100g, sono ricchi di saponine (che aiutano a diminuire i livelli di colesterolo e trigliceridi nel sangue), sono fonte di proteine vegetali, fibra, vitamine B1, B2, B3, B5, B6, C ed E, sali minerali quali magnesio e fosforo. La farina di ceci è l'ingrediente di base per la preparazione di alcune ricette regionali a base completamente vegetale, come la farinata ligure e le panelle siciliane. Può essere utilizzata anche mescolata alla farina di grano duro e uova per preparare la pasta fresca, gnocchi o anche la pastella per impanare le verdure. Essendo una farina naturalmente priva di glutine è consigliata per chi è affetto da celiachia.

**Farina di riso glutinoso**

Questa farina viene ottenuta dalla macinazione a pietra di una pregiata varietà di riso asiatico, detto anche riso dolce, riso ceroso, riso botan, riso mochi, riso perla o biroin chal. La particolarità di questa farina sta nella sua capacità di legarsi, caratteristica dovuta alla presenza elevata di amilopectina, la capacità di legarsi resta tuttavia marginale se paragonata a quella di una farina che genera

glutine come il frumento, il kamut o il farro. Nonostante l'aggettivo "glutinoso" il riso da cui deriva questa farina non contiene le proteine che costituiscono il glutine, la gliadina e la glutenina, ciò nonostante, il processo di macinazione e confezionamento è fatto in modo promiscuo con cereali che generano glutine e pertanto non è una farina indicata per coloro che sono intolleranti al glutine.

**La farina di manioca**

La manioca (*Manihot esculenta*) è un arbusto originario dell'America Centro Meridionale che appartiene alla famiglia delle Euforbiacee e viene coltivato nelle zone tropicali. La parte edibile della manioca è costituita dalle sue radici, tuberi di colore bruno e dalla polpa chiara, ricchi di amido. La manioca era coltivata e consumata già più di 2000 anni fa in Sud America, in Perù, in Messico e ai Caraibi. All'arrivo degli europei nelle Americhe, costituiva l'alimento base della dieta degli amerindi. Furono i portoghesi a introdurla in Africa, dove oggi viene coltivata in grandi quantità. Ne esistono due tipi, quella dolce, che può essere consumata anche cruda e quella amara, che invece va lavata e cotta a lungo prima di essere mangia-

ta per eliminare l'acido cianidrico, sostanza molto velenosa contenuta al suo interno. Dai tuberi essiccati si ottiene la tapioca, fecola in grani che può essere usata da sola o mescolata a farine di cereali per fare pane e dolci o come addensante. Essendo priva di glutine è indicata nelle diete per celiaci. In Thailandia nel 1980 venne inventata una bevanda, il "Bubble Tea" nel quale si trovano delle piccole palline ottenute dalla manioca, la bevanda è a base di tè con aggiunta di frutta, latte e, appunto, sfere di manioca. La manioca ha un elevato valore calorico, è ricca di carboidrati, calcio e fosforo, anche per questo costituisce un fonte di alimentazione molto importante nei Paesi del Sud del mondo.

**La farina di Teff**

Il Teff appartiene alla famiglia delle graminacee e la sua coltivazione ha origine in Etiopia tra il 4000 a.C. e il 1000 a.C. Oggi è diffuso anche in Eritrea, in Australia e in India. È un cereale molto redditizio, infatti, con pochi semi, le cui dimensioni sono assai più piccole rispetto a tutti gli altri cereali, è possibile seminare un intero campo. Esistono due varietà di Teff: il bianco e il rosso, in base alla colorazione del seme. Ecco che dunque è possibile ottenere due tipi di farine di cui la varietà chiara è la più pregiata e più costosa poiché necessita di tecniche di coltivazione più accurate. In linea generale, i semi di Teff sono estremamente resistenti all'umidità, al caldo, alla muffa e alla disidratazione. Da un punto di vista nutrizionale, il Teff fornisce

soprattutto carboidrati complessi, è ricco di fibre, calcio, potassio e ferro ben assimilabili. La straordinaria proprietà risiede nel notevole contenuto di proteine e di ben otto di aminoacidi essenziali. Inoltre, visto che durante la macinazione è impossibile separare le varie parti della molitura, la farina che si ottiene, di colore giallo opaco, contiene tutto il seme in toto e dunque è per forza integrale. È un cereale facilmente digeribile e naturalmente privo di glutine e dunque è ottimo anche per tutti coloro che soffrono di celiachia. Nella cucina eritrea, somala ed etiopica, la farina di Teff trova impiego in svariate preparazioni ma soprattutto nel pane a fermentazione batterica acida conosciuto come injera o enjera. (Fonte: [www.allergie-intolleranze.it](http://www.allergie-intolleranze.it))

## ATTUALITÀ

# Il vero pane cotto a legna e le colombe secondo disciplinare

Maurizio Figuccia, storico panificatore Calcesano, Vice Presidente Nazionale e Presidente Assipan – Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Pisa, chiede la stesura di un protocollo per la definizione dell'autentico pane cotto a legna e pane a lievitazione naturale. "A breve dovremmo avere un incontro con il Ministero delle Politiche Agricole su questo punto", ricorda Figuccia, "le liberalizzazioni hanno spazzato via le licenze della Camera di Commercio su riscaldamento

diretto e indiretto, ragion per cui oggi siamo in una situazione di quasi anarchia. C'è assolutamente bisogno della stesura di un nuovo protocollo, soprattutto a tutela dei consumatori e della loro consapevole libertà di scelta". Oltre che al Ministero, conclude Figuccia, "faremo sentire la nostra voce anche presso la rinnovata Commissione Usi e Consuetudini della Camera di Commercio di Pisa". Il Vice Presidente Figuccia invita, inoltre, soprattutto i consumatori a fare attenzione alle colombe "Tarocche": "Invito tutti

a prestare attenzione agli acquisti di colombe. Infatti, la vera colomba pasquale è quella prodotta secondo il disciplinare imposto dal Decreto del 22 luglio 2005 che ne definisce caratteristiche, ingredienti e modalità di produzione. Tutti quei prodotti che non rispettano questo disciplinare, che prevede tra le altre cose la lievitazione naturale e la presenza obbligatoria ed esclusiva di burro e uova fresche, non possono avere la denominazione di colomba pasquale ma solo quella di dolce pasquale".



## La Focaccia di Recco con il Formaggio diventa I.G.P.

La decisione della Commissione Europea è ufficiale

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali comunica che è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento dell'iscrizione della Indicazione Geografica Protetta della Focaccia di Recco con il formaggio che sarà quindi presente nel Registro Ufficiale Europeo delle D.O.P. e I.G.P. Salgono così a 268 le denominazioni italiane registrate in ambito comunitario, consolidando il primato che il nostro Paese detiene ormai da anni. La zona di produzione della I.G.P. è

rappresentata dall'intero territorio del Comune di Recco e dei Comuni confinanti di Avegno, Sori e Camogli. La decisione pubblicata dalla Commissione Europea entrerà in vigore dal 3 febbraio, si tratta di una conquista importante per l'Italia in quanto alla registrazione si erano opposti il Portogallo, il



Regno Unito e una società con sede a Dubai negli Emirati Arabi

Uniti. La Focaccia di Recco con il Formaggio – ha dichiarato la Commissione Europea – merita di essere iscritta nel Registro delle Denominazioni d'Origine e Indicazioni Geografiche Protette di cui l'Italia è leader nell'Unione Europea. La Focaccia di Recco con il Formaggio I.G.P. è un pro-

dotto da forno ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, sale, farcito con formaggio fresco a pasta molle. Alla vista si distingue facilmente dalle altre focacce tipiche della tradizione italiana e ligure in quanto è composta da due sottilissime sfoglie farcite con uno strato di formaggio fuso, inoltre, una delle particolarità è rappresentata proprio dal formaggio, tipicamente dolce con una leggera e gradevole nota acidula e consistenza cremosa.

## Il pane biblico sulla mensa di Papa Francesco

Prodotto a Prato impastando le farine delle Sacre Scritture

Nelle Sacre Scritture il pane è spesso citato quale simbolo di vita e nella Bibbia ben 338 versi celebrano la panificazione, fino a indicare gli ingredienti per fare un buon pane, dal frumento al miglio, dai semi di lino a quelli di papavero, fino alla farina di fagioli. Di questi antichi cereali e farine, due artigiani di Prato - Cinzia Peritore e Pasquale Mauro - ne hanno recuperati 11 per mettere a punto la ricetta del Pan Biblico. Presentato al 'Festival del Pane di Prato' lo scorso anno, il frutto dell'arte bianca pratese è stato apprezzato, tanto che il vescovo di Prato Agostinelli, insieme all'ex sindaco della città toscana Roberto Cenni, hanno portato il Pan Biblico a Papa Francesco. "Abbiamo scelto di lavorare con i cereali antichi - hanno detto i due fornai - perché, secondo studi di Stefano Benedettelli dell'Università di

Firenze, sono un toccasana per la salute in quanto a bassissimo contenuto di glutine, ricchi di vitamine B1 e B2 e utili nella prevenzione del tumore del colon. Noi utilizziamo cereali coltivati in Alta Maremma, col metodo del sovescio, e otteniamo un cibo nuovo sempre nel rispetto della natura. Siamo sempre alla ricerca di prodotti di nicchia, come il pane con alici e limone e, nel periodo di Pasqua, abbiamo pensato al Pan Biblico. Un pane delle ricorrenze dunque e non quotidiano, anche perché servono 30 ore per farlo. Per ottenere sofficità nel Pan Biblico ci vuole tempo, pazienza, fatica e costanza, le farine antiche al molino costano sette volte quelle ordinarie, ma il pane è da sempre un alimento basilare e si deve puntare al meglio riguardo un elemento fondamentale per l'apporto nutrizionale quotidiano".

## Il topinambur torna in cucina

La buona alternativa alla patata ricca di virtù benefiche

Caduto in disuso come alimento sostitutivo della patata dopo anni, il topinambur, sta tornando in auge. Il Topinambur (*Helianthus tuberosus* L.) è noto anche come "patata americana", "patata del Canada", "pera di terra", "tartufo di canna", "tartufala bastarda". La sua origine non è ancora stata accertata, ma prevale la tesi che sia originario delle praterie occidentali del Nord America e Canada, dove cresce spontaneo, così come cresce spontaneo nelle nostre regioni del nord e del centro. Il topinambur, o meglio la sua radice, ha un gusto simile a quello del carciofo ma ancora più delicato, è ricco di vitamina A, vitamine del gruppo B, potassio, ferro e zuccheri complessi rappresentati al 15% dall'inulina costituita chimicamente da fruttosio e amido. Per quanto riguarda l'apporto calorico, per 100 gr di parte edile il valore energetico è di 85 Kcal. L'inulina possiede diverse virtù:

riduce il colesterolo, i trigliceridi e la formazione di gas a livello intestinale, ha un blando effetto lassativo, migliora la digestione, riequilibra la flora intestinale potenziandone l'attività e migliorandone il metabolismo, aumenta i bifidobatteri positivi importanti per la corretta digestione e la salute del colon e contemporaneamente riduce significativamente i batteri ritenuti nocivi. L'inulina non ha potere dolcificante ma, oltre che come fonte di fruttosio, può essere utilizzata come fibra alimentare, tanto che le ultime ricerche hanno permesso di produrre un sostituto dei grassi impiegabile nelle preparazioni di dessert surgelati e cioccolato. Di questa pianta dai fiori gialli simili a margherite che vivacizzano la campagna si utilizza solo la radice, un tubero dal quale si ottiene una farina che volendo, potrebbe anche sostituire la farina di grano nella preparazione dei prodotti da forno.



# A LIMENTAZIONE

## Margarina, è importante scegliere quella giusta

●●● La margarina è costituita solitamente da una miscela di grassi insaturi, saturi (80-84% complessivamente), acqua (16-20% circa) ed emulsionanti. Esistono anche tipologie di margarina più magre con solo il 60-62% di grassi, la cosiddetta margarina leggera, oppure con il 40-42% (margarina a basso tenore di grassi). I grassi possono derivare da una sola tipologia di seme, oppure da semi diversi (margarine poliseme) con destinazioni differenti, le monoseme sono destinate prevalentemente ad uso casalingo, le poliseme prevalentemente a uso professionale. Dal punto di vista nutrizionale, le margarine con un ridotto contenuto di grassi saturi, non idrogenate e biologiche, hanno un profilo nutrizionale non eccelso ma comunque assolutamente migliore di quello delle margarine costituite esclusivamente da grassi saturi o peggio ancora idrogenate. La margarina di qualità si riconosce dal fatto che non contiene grassi idrogenati, ha prevalenza di olio insaturo (oliva, girasole, arachidi...), una ridotta quantità di grassi tropicali (palma, cocco...) e non contiene olio di colza o additivi di varia natura come coloranti, aromi e così via. Tra gli emulsionanti più diffusi c'è la lecitina di soia (indicativamente allo 0,5%, che svolge la funzione di legare le due fasi acqua e grasso ed evitare "schizzo" in frittura, l'eventuale assenza di lecitina provocherebbe l'unione delle goccioline d'acqua e lo schizzo dell'olio. Per assicurarsi che il contenuto di grassi tropicali sia minore rispetto al quantitativo totale di grassi è sufficiente verificare la disposizione degli ingredienti sull'etichetta, se ai primi posti c'è un olio vegetale come girasole, oliva o altri (eccetto colza) e, solo a seguire, quelli tropicali, stiamo empiricamente scegliendo bene. Al polo opposto dei grassi nobili insaturi troviamo, oltre a quelli saturi, quelli idrogenati, ovvero quei grassi insaturi sottoposti ad alta temperatura e insufflati di idrogeno, in presenza di un catalizzatore, di solito nichel, ma è possibile usare anche platino, palladio, rodio e resine solide.

L'idrogenazione è un processo industriale che trasforma gli acidi grassi insaturi in trans, una tipologia di grassi praticamente inesistente in natura se non in quantità ridottissima nel grasso del latte dei ruminanti, che compromettono l'apparato cardiovascolare, aumentando il rischio di infarti e ictus. Inoltre, la presenza di acidi grassi trans, diminuisce il colesterolo "buono" HDL e aumenta quello "cattivo" LDL. I grassi idrogenati si possono trovare anche sottoforma di shortenings, ovvero grassi solidi idrogenati anidri privi di acqua se non al 2%. Per appurare il livello di nocività legato ai grassi idrogenati basti sapere



**Non convince dal punto di vista nutrizionale, tuttavia è spesso indispensabile per alcune preparazioni**

che, ad esempio, gli allevatori di suini non usano grassi idrogenati perché sono dannosi per l'animale, nonostante siano i meno costosi tra i grassi disponibili. Negli Stati Uniti invece, dal primo gennaio 2006, alla luce della nocività di questi grassi, è stato reso obbligatorio indicare sulle etichette nutrizionali la presenza di grassi trans in modo da disincentivare il consumo di alimenti con quel tipo di grassi. Anche in Svizzera nel 2008 è stata approvata una legge per limitare i prodotti contenenti grassi idrogenati e in Danimarca una legge simile è già in vigore dal 2003. Fortunatamente però, oggi, le margarine con grassi idrogenati sono sempre di meno e nei prodotti biologici non sono mai state utilizzate perché il disciplinare non lo consente. Tra la semplice preparazione e insufflati di idrogeno, in presenza di un catalizzatore, di solito nichel, ma è possibile usare anche platino, palladio, rodio e resine solide.

ponenti grasse dell'olio, le cosiddette frazioni, caratterizzate da una differente compattezza dovuta alla lunghezza della catena degli acidi grassi, al tipo di legame e alla posizione dello stesso nella catena. Per esempio, l'olio di palma raffinato si può dividere nelle sue varie componenti, costituite principalmente da acidi grassi saturi (stearina), solidi a temperatura ambiente (punto di fusione attorno ai 45-50 °C), e una frazione, costituita per la maggior parte da acidi grassi monoinsaturi, liquida con un punto di fusione attorno ai 10 °C. Una volta frazionati i grassi, si aggiunge l'acqua sterile e gli emulsionanti. Con il

processo di intersterificazione invece, si riposizionano gli acidi grassi sulla glicerina, senza modificarne la natura, ottenendo così grassi con le caratteristiche chimiche e fisiche desiderate. In genere si utilizza come materia prima l'olio di soia per la sua fluidità e un

grasso saturo, di solito quello di palma. Le margarine sono diverse in funzione dell'utilizzo finale e si distinguono in margarine per:

- Sfoglie, garantiscono un'elevata capacità di stiratura, una stratificazione omogenea ed evitano la rottura dello strato di grasso, rispetto a quello di pasta.
- Pasticceria fine, sono stabili a lungo, hanno un'elevata capacità emulsione e inglobano molta aria.
- Pasta frolla e pasta brisè, sono spesso addizionate di caseina al fine di acquisire una consistenza al palato simile al burro.
- Per Creme, assorbono e stabilizzano una quantità molto elevata di bollicine d'aria.

Le ditte solitamente fanno una distinzione in base al colore della confezione, ad esempio:

- Rosso, per paste sfogliate normali e lievitate. Lavorazioni in ambiente caldo.
- Blu per paste sfogliate normali e lievitate. Lavorazioni con sfogliatrice.
- Marrone per paste sfogliate normali e lievitate. Lavorazioni in ambiente freddo.
- Verde pasta frolla e brisèe.
- Giallo, crema al burro, guarnizioni. Ogni margarina ha poi caratteristiche tecnologiche sue che si identificano in questo modo:

- S.f.i. (solid fat index): consistenza della margarina determinata dalla quantità di grassi solidi, si misura con tre procedimenti diversi: dilatometria (misura delle dilatazioni), calorimetria (misura del calore dei corpi), risonanza magnetica nucleare (capacità di assorbire energia da parte dell'atomo).

- Potere fondente, intervallo di tempo in cui vi è la fusione totale dei grassi presenti, più l'intervallo è breve più la margarina dona una piacevole sensazione di freschezza in bocca.

- Plasticità, cioè la resistenza meccanica alle sollecitazioni a cui viene sottoposta la margarina, che tuttavia dipendono dalla temperatura di lavorazione.

- Creaming, la capacità di inglobare aria quando viene sbattuta con zucchero, si valuta con il test di creaming che misura, a temperature ben definite, il volume di gas trattenuti e la densità della miscela margarina / zucchero.

La margarina, per legge, deve avere un'acidità libera massima del 1%, un'umidità superiore al 2%, deve essere priva di grassi del latte, grassi del suino o contaminata con catalizzatori, nichel o altri.



## IN GIRO PER L'ITALIA

# A Levante Prof si sperimenta la cucina vegana

Una sezione speciale per conoscere e valutare un'alternativa alimentare

Al via la 4<sup>a</sup> edizione di LevanteProf a Bari dal 1 al 4 marzo 2015, la manifestazione internazionale specializzata nella filiera del grano (panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca), gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi & hotellerie, organizzata da DMP Srl di Roma. «Quattro giornate – dichiara Ezio Amendola, organizzatore di Levante Prof – che si preannunciano nel segno del proseguimento del successo che ha caratterizzato le passate edizioni. Il nostro obiettivo è dare ai professionisti del settore alimentare gli strumenti utili per migliorare la loro capacità operativa favorendo lo sviluppo e la crescita delle proprie imprese. Levante Prof sarà principalmente promossa nel Mezzogiorno d'Italia, nei Paesi dei Balcani, del Mediterraneo sud-orientale e del nord Africa prevedendo un incremento del 20% di espositori e visitatori rispetto all'edizione passata. L'evento fieristico, che si svolgerà nel nuovo e prestigioso padiglione della Fiera del Levante di Bari – da sempre considerata la "Porta d'Oriente" –, consolida il suo obiettivo: riunire l'intera filiera del grano, il comparto della trasformazione e lavorazione delle materie prime, del packaging e

degli arredi in un'unica location così da rafforzare questi settori e offrire agli addetti ai lavori concrete opportunità di business, anche e soprattutto sul mercato nazionale ed internazionale. La rassegna quest'anno prevede dimostrazioni e forum di approfondimento oltre a gare e concorsi che consentiranno ai Maestri dei diversi settori di sfidarsi in competizioni di alto profilo. Una sezione davvero speciale, quest'anno, sarà rappresentata dalla cucina vegana. Una serie di dimostrazioni e show coking consentiranno agli operatori di conoscere meglio quella può considerarsi a tutti gli effetti una vera e propria alternativa alimentare, che andrebbe valutata senza preconcetti e pregiudizi. Cucina vegana, ovvero utilizzare nelle ricette solo alimenti vegetali: niente carne, niente derivati, nemmeno latticini o uova. Tale alimentazione non è che uno degli aspetti di chi abbia deciso di fare del veganesimo il

proprio stile di vita, per convinzioni etiche ancor prima che salutistiche. Ma quella vegan è un'alimentazione con pochi grassi e priva di colesterolo, da cui anche gli onnivori possono trarre qualche spunto. Anche se lo stile di vita vegan è una vera e propria filosofia, trasversale a scelte alimentari, di abbigliamento, di consumo, a Levante Prof ci si limiterà a parlare di "vegetalismo". Nella dieta vegana classica, infatti, trovano largo impiego i prodotti coltivati secondo agricoltura biologi-

oli vegetali spremuti a freddo, prodotti integrali o semi integrali, poco sale, meglio se marino, o da preferirgli prodotti come il gomasio, a base di sale e semi di sesamo tostati, o la salsa di soia, a base di sale marino e soia, da combinarsi con le spezie. Niente dolcificanti artificiali, zucchero di canna non trattato, o prodotti naturali come sciroppo d'acero, succo di agave, malto (di riso, orzo, grano o mais). Ma soprattutto la dieta vegana ci insegna a utilizzare la grande quantità e

l'uso di germogli, preziosi per il contenuto di vitamine e minerali. E nessuno dimentichi la frutta secca, da consumarsi con moderazione, la dose suggerita è di 10 grammi al giorno, sono particolarmente suggerite le mandorle, alcalinizzanti, ricche in sali minerali e potassio. La cucina vegana è molto utile anche a chi segue una dieta onnivora perché usa tutti i tipi di cottura delle verdure: dalla nischimè, senza olio, a strati e in pochissima acqua a fiamma bassissima, alla soffrittura, alla bollitura alla tempura, a vapore, al forno, a pressione, alla griglia. Oltre a scegliere frutta e verdura di stagione, l'alimentazione vegana segue il corso dell'anno anche per dettami di linea più generale. In inverno si preferisce cuocere più a lungo, usando più sale o miso, leggermente meno sale in autunno, stagione in cui puntare su verdure a bulbo e radici, in primavera la cottura viene diminuita e si preferiscono verdure scottate, in estate la cottura si fa ancora più breve e si impiega ancora meno sale con largo uso di verdure crude e frutta. E quest'ultimo suggerimento, insieme ad altri spunti, è piuttosto interessante anche per chi non segue una dieta vegana. Solo a parlarne sembra già di sentirsi più leggeri.



varietà di scelta di cereali e non solo. Dal riso al farro, dal kamut all'orzo, dal grano saraceno all'avena, dalla quinoa al miglio, che si alternano nelle ricette e anche per pasta e pane – questo sempre a pasta madre o a lievitazione integrale. E, ovviamente, la stessa varietà nella scelta tra tutte le verdure – rigorosamente stagionali. Il contorno suggerito per ogni piatto è una manciata di legumi, per le proteine, e importantissimo è anche

ca, più ricchi di vitamine e minerali, di prodotti non raffinati, non idrogenati, non pastorizzati e senza glutammato. E così aceto di mele piuttosto che di vino, molti

scelta tra tutte le verdure – rigorosamente stagionali. Il contorno suggerito per ogni piatto è una manciata di legumi, per le proteine, e importantissimo è anche

## Il pane nella storia e la storia del pane

Un convegno per scoprirne il valore culturale e di appartenenza

Tradizioni, tecniche di lavorazione, curiosità, abitudini alimentari e possibilità di valorizzazione di itinerari turistici legati al pane: sono i temi trattati nel corso del Convegno Internazionale "...come sa di sale lo pane altrui. Il pane di Matera e i pani del Mediterraneo" organizzato dall'IBAM CNR all'interno del Progetto PO FESR Regione Basilicata MenSALe e di cui è responsabile scientifica la dott.ssa Antonella Pellettieri. Un incontro che ha concluso una serie di convegni internazionali legati alla storia dell'alimentazione intesa come identità e cultura dei popoli, e del cibo che è nutrimento del corpo ma anche dell'anima perché è cultura e rappresentazione di appartenenza.

Così come negli altri incontri, anche questo convegno ha visto la partecipazione di numerosi studiosi provenienti da università e centri di ricerca del Mediterraneo. Si è raccontata la storia del pane e dei cereali, delle farine e delle semole, dei prodotti salati e dolci che con esse si compongono, dei lieviti e della madre di tutti i semi, dei miti e delle religioni e il loro rapporto con questi prodotti della natura. Partendo dai ritrovamenti archeologici, si è ricostruita la storia delle panificazioni e dei diversi pani che si producono nei paesi che si affacciano sul mare nostrum, che hanno alla base gli stessi prodotti ma variano in

considerazione degli effetti climatici, dell'uso in occasioni di feste o dell'uso quotidiano, dei luoghi di produzione, dai mulini, ai silos e ai forni. La tipicità dei prodotti dell'alimentazione è diventato oggetto di studi particolari legati all'ospitalità dei territori per gastronomi e degustatori che viaggiano sulle strade della tradizione per la riscoperta di sapori tipici uniti alla bellezze

paesaggistiche e culturali. E del pane di Matera, prodotto con farine di grani duri, e per il quale si sta lavorando al riconoscimento della IGP, si parla in documenti del 1291 quando Carlo II d'Angiò chiese a un feudatario della zona di preparargli un pane a forma di "tarallo" perché più facilmente trasportabile. Venti anni prima Carlo I aveva valorizzato Castel Lagopesole con la dotazione di un forno e la costruzione di un mulino. Antonella Pellettieri, responsabile del progetto MenSALe, ha evidenziato la valenza culturale del cibo e del pane e la specificità delle produzioni lucane, poste a confronto con le culture dell'area

mediterranea. "Dai dati raccolti nel corso delle attività – ha sottolineato Antonella Pellettieri – possono scaturire ulteriori proposte progettuali finalizzate a una rimessa in funzione e al riuso delle strutture e dei relativi contesti tradizionali, contribuendo a uno sviluppo sostenibile della regione, valorizzandone le peculiarità storiche e identitarie del territorio. La diffusione e la comunicazione dei risultati della ricerca relativi alla Basilicata sono stati messe a confronto con la cultura e la semiotica alimentare dei popoli dell'area mediterranea". Il pane, dunque, come strumento di indagine degli usi e tradizioni dei popoli e come linguaggio universale e comune alle genti del Mediterraneo.





## Raffinato sulla tavola dei Savoia o gustoso con l'asprezza di montagna il pane piemontese esprime le tante facce di una terra

Cosa mangiavano i Savoia? Sicuramente anche pane. Carlo Alberto diede il suo nome a una pagnotta condita con ingredienti di suo gusto, mentre la Regina Margherita fece eleggere la pizza a piatto nazionale. In Piemonte però sono altrettanto gustosi i pani dei poveri, frutto dell'asperità della montagna, dai gofri al "panet" o al "pane nero di Coimo". La cottura di quest'ultimi due, svolta stagionalmente se non addirittura annualmente, rappresentava un evento popolare, d'importanza pari all'uccisione del maiale. Da questi pani, una volta induriti, si ricavano anche rustici, gnocchi e caldissime zuppe a base di formaggio e brodo, come la skilà, la mitunà, la soupe grasse.

Ma vediamo alcuni prodotti tipici della vasta produzione di questa regione.

- **Biova:** derivata della "micca", è soffice e bianchissima, presente in tutta la regione con dimensioni che si riducono al minimo per consentirne il consumo come panino farcito;

- **Focaccia novese IGP:** bassa e dorata, è contraddistinta dalle inconfondibili infossature sulla superficie praticate per raccogliere i profumi dell'olio d'oliva. Originariamente serviva al panettiere per regolare la temperatura del forno a legna, perché controllandone i tempi di cottura, capiva quando era il momento di infornare il pane. La focaccia novese (detta stirata o alla fiamma) nasce senza sale, ingrediente un tempo troppo costoso, e introdotto solo in epoca recente;

- **Giacò:** apprezzato per la sua lunga conservazione, era ed è ancora il pane tipico della campagna di Pinerolo. Secondo alcuni deve il suo nome alla forma bizzarra e scarsamente definita, invece secondo altri sarebbe stata intitolata dal creatore al suo zio Giacomo (nome molto diffuso in Piemonte), che nell'accezione dialettale ha finito con l'indicare un "brav'uomo";

- **Grissia monferrina:** si tratta dell'antenata dei grissini, chiamata anche "grizia" o "gherssia", è un pane di antichissima tradizione le cui dimensioni sono spesso mutate nel tempo;

- **Lingua di suocera:** specialità tipica di Rocchetta Tanaro (AT) con origini datate nel '700. Variante larga del grissino, molto più sottile del "rabatà", di solito veniva consumata come un pane ordinario. Questa sfoglia, che arriva alle dimensioni di mezzo metro rappresenta anche una sorta di antenato delle "tegole croccanti";

- **Mica o micca:** termine molto diffuso in tutta l'Italia Settentrionale, significava originariamente briciola. Più lunga e più larga della "biova" è diffusa in tutto il Piemonte, variando il suo nome in base alle località di produzione;

- **Paisanotta di Druendo:** tradizionalmente consumata

Costituzionale del 1848 (Statuto Albertino), nonché per la sua eterna indecisione, irrisa dal popolo con il nomignolo di "re tentenna". Carlo Alberto aveva notoriamente una grande passione per la buona cucina e il buon vino, ma non ci sono prove storiche che attribuiscono a lui la ricetta di questo pane sapido e particolarmente sostanzioso, arricchito con noci, acciughe e olio d'oliva. Di sicuro questo pane costituiva una sorta di "piatto unico" per le truppe sabaudes durante le campagne di guerra;

- **Pane nero di Coimo:** le sue origini sono contenute negli statuti dei comuni tra il XIII e XIV sec. Chiamato anche nel dialetto "panseglà", era il pane contadino fatto con la segale, unico cereale coltivabile in zona, tradizionalmente preparato una volta l'anno il 13 giugno per la festa di S. Antonio;

- **Panet:** classico pane di montagna di grano tenero, veniva confezionato solo una volta l'anno per la festa dei Santi, e conservato in solaio. Anche appellato "micca di cotta" perché i contadini ne pagavano la cottura al fornaio con una certa quantità di farina, chiamata appunto "cotta";

- **Raschietta:** prodotta nel canavese, deriva dall'impasto della "biovà", conosciuta anche con il termine dialettale di "grissetta" o "raschie" deve il suo nome alla raschia, l'attrezzo in legno usato per spezzare la pasta;

- **Robatà:** si tratta di una pregiata tipologia di grissini, tipica delle Langhe e della provincia di Torino. Il suo nome proviene dal robot, un attrezzo agricolo utilizzato per spianare il terreno. Pare che questo grissino abbia assunto le caratteristiche attuali nel '600, come pane dei ricchi da abbinare a salumi e formaggi, oltre che per accompagnare i vini;

- **Toponin:** è uno dei panini più diffusi nel cuneese, con il cui impasto si prepara anche la "parigina" (sorta di piccola baguette locale), la "banana" e la "foglia" (così chiamate per la particolarità delle forme).  
(Fonte: Tacchini storici)



ta dai montanari, arrivò a Torino con gli emigranti in cerca di lavoro, dove venne ribattezzata dai fornai della città "paisane", per sottolinearne le origini popolari;

- **Pane barbarià:** nelle montagne del cuneese la pianta della segale, rustica e resistente al freddo, veniva coltivata in terrazze accanto al frumento. Fra i vari tipi di pane che nascevano dall'uso di queste farine miste, c'era appunto il barbarià (bastardo);

- **Pane di Carlo Alberto:** deve il suo nome al monarca passato alla storia per l'emanazione della Carta

## La torta semplice che sa di pane

Una gustosa ricetta piemontese che riutilizza il pane raffermo

La Torta di pane è un prodotto da forno che ha come ingredienti principali pane raffermo e latte mentre gli altri componenti variano da zona a zona secondo la tradizione locale. Per preparare la Torta di Pane Vigezzina, si aggiungono uvetta, pinoli, vaniglia e zucchero, per preparare la Torta di Pane della Val Formazza si uniscono uova, zucchero, cacao, pinoli e frutta disidratata, ad esempio mele, pere e albicocche. La Torta di Pane delle Valli Biellesi registra tre differenti ricette per quanto

riguarda gli altri ingredienti, in una prima ricetta si aggiungono uova, zucchero, zucchero vanigliato, cacao, burro fuso e uva sultanina, in una seconda uova, sale, burro e noci, mentre in una terza amaretti cacao, zucchero, uova, pere, limone, nesciole del pers (o mandorle del pers) i semi racchiusi nel nocciolo) e burro. Ha abitualmente una forma rotonda, oppure rettangolare, un colore marroncino e una consistenza morbida. Questo dolce si produce in Valle Antigorio Formazza, in Val Vigezzo e, in

generale, in tutta la Provincia del Verbano Cusio Ossola, la produzione è presente anche nelle vallate biellesi. Si prepara prendendo il pane raffermo e lo si mette in ammollo nel latte, il mattino seguente lo si strizza, lo si riduce in poltiglia in una terrina e si mescola l'impasto con altri ingredienti che variano secondo la tradizione locale. Si prepara un impasto di media densità e si cuoce in forno a temperatura medio bassa per circa due ore. La Torta di pane è una torta che un tempo veniva confezionata

per utilizzare il pane raffermo. Si trattava di un dolce facile da preparare e in grado di cuocere nei forni delle stufe a legna. Si racconta che la torta venisse preparata dai pastori qualche giorno prima di lasciare gli alpeggi e scendere a valle per l'inverno utilizzando tutti i vecchi tozzi di pane raffermo e gli avanzi che erano rimasti nella credenza. Non esi-

ste una vera documentazione a riguardo, la ricetta si tramanda da secoli di madre in figlia. La "Torta di pane" deve essere consumata entro cinque sei giorni dalla preparazione.





## RICETTE

## CIACCIA TOSCANA

## INGREDIENTI

Per il condimento:

- farina, 500 gr
- acqua, 300 ml
- lievito di birra, 25 gr
- zucchero, 1 cucchiaino

Per il condimento:

- uva nera, 800 gr
- zucchero, 100 gr
- olio evo, 8 cucchiai

## PROCEDIMENTO

Per realizzare la ricetta della tipica focaccia toscana, formare con la farina una fontana, aggiungere al centro il lievito di birra sbriciolato, il cucchiaino di zucchero e, poco alla volta, l'acqua. Impastare gli ingredienti fino a formare una pasta di pane liscia ed elastica. Mettere la pasta in una ciotola, coprirla con la pellicola e lasciare lievitare in luogo tiepido e senza correnti d'aria per almeno 2 ore. Riprendere la pasta e sgonfiarla, aggiungere 50 gr di zucchero e 4 cucchiai di olio di oliva e incorporare bene gli ingredienti. Prendere l'uva, lavarla e staccare tutti gli acini. Dividere in due la pasta di pane e stendere entrambe le parti con l'aiuto di un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm. Mettere una sfoglia di pasta in una teglia e cospargere la, con la metà dell'uva, un cucchiaino di zucchero e dell'olio di extravergine di oliva. Ricoprire con la seconda sfoglia di pasta e cospargere la superficie con la restante uva e spolverizzare con lo zucchero e con l'olio rimanente. Infornare la ciaccia toscana in forno già caldo a 180° per 50/60 minuti.

FONTE: Nuvole di pane



## INGREDIENTI

- farina, 700 gr
- acqua, 400 ml
- lievito di birra, 25 gr
- zucchero, 30 gr
- sale, 30 gr
- strutto, 100 gr
- salumi macinati, 400 gr

## PROCEDIMENTO

È questa la ricetta tipica della zona bolognese. Formare con la farina una fontana e al centro aggiungere il lievito sbriciolato, lo zucchero e l'acqua tiepida e impastare bene la pasta, aggiungere lo strutto e i salumi macinati (prosciutto, mortadella, ciccioli, ecc.), lavorare ancora la pasta fino a quando sarà in composto molto morbido. Mettere la pasta per la crescente in una ciotola e lasciare lievitare per almeno 2 ore. Trasferire la pasta nella teglia stendendola con le mani fino a riempire la teglia, formando, con le dita i tipici buchetti. La pasta dovrebbe essere alta almeno 2 cm. Scaldare il forno a 60° mettendo all'interno un pentolino con acqua bollente e lasciare la teglia scoperta a lievitare per circa 45 minuti in modo che la pasta abbia una lievitazione a vapore. Quando la crescente bolognese sarà alta 4 cm togliere la pentola d'acqua, alzare il forno a 200° e cuocere per almeno 25/30 minuti fino a quando la focaccia bolognese non sarà dorata.

## CRESCENTE BOLOGNESE

FONTE: Nuvole di pane

## BRIOCHE SOFFICI

## INGREDIENTI

- farina 00, 500 gr
- zucchero, 150 gr
- latte, 150 ml
- acqua, 100 ml
- lievito di birra, 25 gr
- burro, 70 gr
- sale, q.b.
- buccia di limone

## PROCEDIMENTO

Per realizzare la ricetta per il pane dolce adatto alla prima colazione, formare con la farina una fontana e mettere al centro il lievito di birra sbriciolato, lo zucchero e il burro ammorbidito poi aggiungere piano piano l'acqua e il latte e impastare fino a quando la pasta non sarà liscia ed omogenea. Prendere la pasta metterla in una ciotola, coprirla con la pellicola e lasciarla lievitare in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per almeno 1 ora. A lievitazione avvenuta prendere la pasta per le brioches e suddividerla in piccoli pezzi dando una forma a piacere, spennellare la superficie delle brioches con un composto di tuorlo e latte e lasciare lievitare per altri 30 minuti fino a quando non saranno raddoppiate di volume. Cuocere le brioches soffici in forno già caldo a 190° per circa 15 minuti, sfornarle e cospargerle di zucchero a velo e farcire a piacere.

FONTE: Nuvole di pane



## INGREDIENTI

- farina 00, 500 gr
- acqua, 250 ml
- lievito di birra, 25 gr
- strutto, 20 gr
- malto, 1 cucchiaino
- cioccolato in gocce, 150 gr
- sale, 10 gr

## PROCEDIMENTO

Formare con la farina una fontana e al centro mettere il lievito sbriciolato, lo strutto, il malto e aggiungere piano piano l'acqua fino ad amalgamare bene gli ingredienti poi aggiungere il sale e le gocce di cioccolato e lavorare ancora fino a formare una pasta liscia, omogenea ed elastica. Lasciare riposare la pasta di pane in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per almeno un'ora. Riprendere la pasta e suddividerla in piccole parti che dovranno essere stirate ed allungate e depositate sulla placca del forno. Lasciarle riposare altri 20 minuti. Cuocere i grissini al cioccolato in forno già caldo a 200° per 10/15 minuti fino a quando non saranno ben dorati.

## GRISSINI AL CIOCCOLATO

FONTE: Nuvole di pane