

### **Newsletter gennaio 2016**

*SIGEP Rimini 23 – 27 gennaio 2016 si è chiusa con un grande successo la 37<sup>a</sup> edizione del Salone Internazionale della Gelateria Pasticceria e Panificazione.*

*I dati certificati parlano di 201.321 presenze pari a + 8% sull'edizione precedente.*

*La presenza estera è salita a 41.122 operatori provenienti da 150 paesi del mondo.*

*Tanti sono stati gli eventi e le manifestazioni organizzate nel corso delle giornate di fiera.*

*Da un'indagine dell'Ufficio Studi Confcommercio su come sono cambiati dal 2008 al 2015 i centri storici dei principali comuni italiani di medie dimensioni in termini di stock di negozi e di offerta turistica, si evidenzia una crescita del comparto turistico ricettivo ma, allo stesso tempo, si è notata una riduzione dei negozi di tipo tradizionale con il rischio di una potenziale desertificazione dei centri storici.*

*Lunedì 11 gennaio il Presidente Assipan Sig. Claudio Conti ha partecipato alla trasmissione televisiva "Mi Manda RAI 3" al fine di discutere dell'attuale questione del carbone vegetale.*

*Il Presidente ha rimarcato il merito di Assipan di avere tempestivamente informato i panificatori su tale tema sin dallo scorso anno e ha assicurato di continuare a seguire la problematica.*

*Torniamo a parlare della farina di Canapa, una farina che sta sempre più prendendo piede in Italia.*

*Essa deriva da semi decorticati e disoleati, la spremitura dovrebbe avvenire a freddo senza l'utilizzo di solventi a garanzia della salubrità del prodotto, la decorticazione invece le conferisce una percentuale maggiore di nutrienti, più del 30% di proteine, Omega 3, Omega 6, fibre e minerali.*

*La farina di Canapa può essere utilizzata negli impasti di pane, pizza e dolci trasferendo ad essi un leggero gusto nocciolato e un colore bruno.*

*Giovedì 21 gennaio è stato firmato il Protocollo d'Intesa tra l'Associazione Italiana Panificatori ASSIPAN – Confcommercio Imprese per l'Italia e il Ministero dell'Istruzione Università Ricerca – MIUR.*

*L'obiettivo dell'intesa è quello di creare delle opportunità di sviluppo e di collegamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro.*

*Domenica 24 gennaio si è svolta a Rimini la riunione costitutiva del nuovo gruppo Assipan Giovani Nazionale.*

*Nel corso dell'incontro che ha visto la partecipazione di giovani panificatori provenienti da varie parti d'Italia, sono stati dibattuti tanti temi d'interesse per la categoria che, attraverso questa iniziativa, tende a coinvolgere i giovani panificatori nell'attività sindacale al fine di garantire il fisiologico ricambio generazionale.*

*E' stato eletto Presidente il dr. Antonio Tassone giovane panificatore di Catanzaro.*

*Il Pane Toscano diventa DOP. Il Comitato Qualità degli Stati membri dell'Unione Europea ha dato il via libera al riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta a questo tipico prodotto regionale.*

*Esultano le Associazioni di Categoria e il Consorzio di Promozione e Tutela che parlano di risultato importantissimo per i panificatori e per l'intera economia toscana, ora si aspetta la pubblicazione sulla Gazzetta dell'Unione Europea.*

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*