



ASSIPAN

Notizie

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

Assipan Notizie Anno XIII nr. 4 - Giugno 2011

Editore Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia Piazza G.G. Belli 2 00153 Roma - Sped. Abb. Post. DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/2004 N.46) Art. 1. Comma 1, Roma 2009

Abusivismo e sale, quali controlli?

di Claudio Conti



Bene, quando leggerete queste righe le elezioni saranno passate e le nuove amministrazioni locali saranno in carica ovunque. I nuovi sindaci in tutta Italia si troveranno ad affrontare problemi vecchi e nuovi dei quali ampiamente si è parlato sui mezzi di comunicazione di massa.

Un problema però non ha trovato spazio, che, sebbene concentrato in alcune aree particolari della penisola, diciamo da Roma in giù, e possa apparire alla cittadinanza una questione minore, risulta essere per la nostra categoria di vitale importanza, sto parlando ancora una volta della produzione e della vendita abusive del pane.

L'abusivismo è una vera e propria piaga di cui ci occupiamo da sempre perché come si evince anche dai dati resi noti dalle autorità e dalle forze dell'ordine è un fenomeno che spaventa.

Questa è un'annosa vicenda che mette in difficoltà le aziende del comparto che si aggiunge ai tanti problemi già vissuti dalla categoria. Molte attività d'impresa del nostro settore purtroppo faticano oggi a stare sul mercato.

Inoltre, elemento che non bisogna assolutamente sottovalutare, è il fatto che in più occasioni è stato provato il legame esistente tra la panificazione abusiva e il crimine organizzato.

Quindi siamo qui a chiedere con forza alle nuove amministrazioni locali di intensificare la propria azione di prevenzione e repressione del fenomeno, con la collaborazione delle forze dell'ordine ove necessario.

Si tratta di fermare un'attività illecita che ha risvolti negativi immediati e diretti su una categoria che invece ha sempre lavorato, pagato le tasse, cercato di rispettare al meglio le leggi, i regolamenti e soprattutto il consumatore che è il nostro vero datore di lavoro.

E' necessario anche sottolineare che oltre alla funzione di prevenzione e repressione occorre aiutare e sostenere tutte quelle imprese che intendono entrare nel circuito commerciale legale

della panificazione, fornendo loro tutte le informazioni e il sostegno necessario al cambiamento.

Strettamente legato al problema dell'abusivismo è anche quello che riguarda la quantità di sale che viene immessa all'interno dei processi di produzione del pane al fine della tutela della salute dei consumatori.

Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia si è impegnata da tempo nell'applicazione del Protocollo d'Intesa sottoscritto con il Ministero della Salute per la riduzione del sale nel pane attraverso la realizzazione di numerose attività di comunicazione svolte sulle pagine del proprio organo di stampa Assipan Notizie, sul sito internet dell'Associazione, nonché attraverso l'organizzazione di convegni specifici sul tema.

Tale livello di attenzione da parte di Assipan su questo argomento, è dovuta alla presa di coscienza che una dieta troppo ricca di sale presenta seri rischi per la salute di ciascuno, la riduzione del sale nel pane è un impegno in cui Assipan ha messo passione, tempo e risorse nel nome dei panificatori onesti e di un approccio al nostro mestiere che sia anche "servizio" nei confronti dei nostri clienti consumatori.

La domanda che sorge però spontanea a questo punto è: chi controlla la quantità di sale nel pane prodotto dai panificatori abusivi?

Il Ministero della Salute attraverso la stipula su base volontaria e non normativa del Protocollo d'Intesa si relaziona esclusivamente con le Associazioni che hanno sottoscritto il medesimo Protocollo e che rappresentano il circuito legale della panificazione italiana.

Allora, forse, dovranno essere le Amministrazioni locali e le ASL a provvedere alla individuazione e al monitoraggio del livello di quantità di sale nel pane prodotto dagli abusivi collocati in strutture di produzione anonime, al di fuori di ogni controllo, che ritroviamo poi a commercializzare il prodotto agli angoli delle strade? Ma cosa fanno queste istituzioni in concreto.....?

Pensate che i panificatori abusivi si preoccupino realmente della quantità di sale nel pane?

Non ritenete che useranno invece in molti casi tanto sale per coprire la pessima qualità del loro prodotto che di sicuro neppure si avvicina alle caratteristiche organolettiche di un pane vero, buono e prodotto da un esperto professionista? Che impatto potrà avere il contenuto di sale di un prodotto illecito sulla salute e sui costi della sanità pubblica?

Attualmente queste domande sono senza una risposta chiara e precisa da parte delle istituzioni, sebbene evidenzino come l'illegalità da un lato colpisca direttamente le nostre aziende, dall'altro danneggi sempre anche la collettività nel suo complesso.

Non vorremmo che l'impegno profuso dalle Associazioni insieme alle Istituzioni Nazionali venga vanificato come al solito dall'improvvido lavoro abusivo altrui. Allora, colleghi, facciamoci sentire dai nuovi e vecchi amministratori che stanno iniziando il proprio mandato, perché la lotta all'abusivismo nel settore della panificazione e all'improprio utilizzo del sale nel pane non vengano ritenuti un problema di poco conto di cui occuparsi solo a tempo perso.



7 politiche per l'Italia

a pag. 3



La nuova legge sulla panificazione della Regione Toscana

a pag. 6



Verso Host 2011: il presidente Conti fa il punto

a pag. 8



"Soldodipane"

a pag. 9

Lievito, grido d'allarme

Valorizzare il lievito e la sua versatilità d'impiego, a cominciare dalla panificazione. E' con questo obiettivo che il Gruppo Lievito di Assitol ha presentato a Roma l'opuscolo "Il lievito, di origine naturale!". Le imprese del settore hanno colto l'occasione per sottolineare le difficoltà del comparto.

"Oggi non sappiamo come affronteremo i prossimi mesi, particolarmente a partire da settembre, quando inizieremo a utilizzare i melassi di questa campagna bieticola. L'industria va in difficoltà a fronte della necessità di garantire alta qualità e uniformità di prodotti": molto chiare le parole del presidente dei 'lievitisti' italiani, Paolo Rossi.

La presentazione dell'opuscolo ha rappresentato infatti l'occasione per accendere i riflettori su un'industria, quella del lievito, poco conosciuta ma che ci colloca ai primi posti in Europa, anche dal punto di vista qualitativo: eppure il comparto di settore si è trovato, negli ultimi tempi, ad affrontare il problema dell'approvvigionamento di materia prima per la fabbricazione del lievito. Il reperimento del melasso da zucchero, sottoprodotto dell'industria saccarifiera alla base della produzione di lievito, è divenuto più difficile dopo la riforma europea dell'OCM zucchero, che dal 2006 ha ridotto drasticamente la produzione saccarifiera italiana. Attualmente gli industriali, non riuscendo a reperire facilmente la materia prima in Italia e in Europa,

Il melasso

Il melasso, a partire dal quale si produce il lievito naturale, è un sottoprodotto dell'industria saccarifiera e proviene dalla lavorazione della barbabietola o della canna da zucchero. Ha l'aspetto di un liquido sciropposo di colore bruno.

La causa principale delle difficoltà di approvvigionamento è rappresentata dalla drastica diminuzione della produzione italiana di zucchero, pari al 50%, imposta dalla riforma dell'OCM zucchero a partire dal 2006 in ambito europeo. Tuttavia, già nelle battute d'avvio della riforma, vale a dire nel periodo 2005-2006, si calcolava una riduzione del quantitativo di zucchero italiano pari al 67%. In ambito UE, la materia prima ha subito un decremento pari a circa un milione di tonnellate.

La riduzione del 50% delle quote produttive ha determinato in Italia la chiusura o la riconversione in chiave bioenergetico di 13 zuccherifici sui 19 in attività. La riduzione della disponibilità di melasso e zucchero industriale, per di più, si è verificata negli stessi anni in cui è aumentata la loro richiesta per la produzione di elettricità da biomassa e di bioetanolo, favorita da forti aiuti economici pubblici.

Attualmente gli industriali del lievito, non riuscendo a reperire facilmente la materia prima in Italia e persino in Europa, sono costretti a rivolgersi in Medio Oriente e in Asia. Il che significa pagare comunque costi più alti e dovere moltiplicare l'impegno ed i controlli, e quindi, di nuovo, i costi di produzione per continuare a fornire le stesse garanzie qualitative del prodotto finito, utilizzando materie prime meno affidabili di quelle nazionali e comunitarie.



sono costretti a rivolgersi all'importazione da paesi terzi. "Ci sembra giusto", ha aggiunto Rossi, "lanciare un grido d'allarme: a fronte di ulteriori aumenti dello zucchero, si rischierebbe una crescita del prezzo finale del pane. E da settembre, la questione potrebbe davvero diventare spinosa". Il Gruppo Lievito riunisce le imprese industriali associate ad Assitol che esercitano l'attività di produttori ed importatori di lievito per panificazione e rappresenta oltre il 90% dell'intero settore.

In Italia, il lievito più richiesto è, tradizionalmente, quello fresco, venduto pressato. Secondo un'indagine di Databank commissionata da Assitol, questa tipologia di prodotto è scelta dal 95% dei panificatori italiani. Il motivo di tale preferenza, spiegano gli operatori, è rappresentato dalla resa ottimale del lievito fresco, impiegato seguendo tecniche e ricette consolidate. Nel 2010 le vendite si sono attestate sulle 59.000 tonnellate di prodotto fresco, contro meno di 1000 di lievito secco, mantenendosi praticamente sugli stessi livelli dell'anno precedente.

L'analisi di Databank sottolinea anche l'attenzione crescente per le paste acide che, pur influenzando le caratteristiche del pane, impongono una lavorazione complessa e di solito, per offrire una migliore prestazione finale, sono comunque addizionate al lievito tradizionale.

La produzione mondiale di lievito ammonta a 2.800.000 tonnellate. A trainare il settore è il lievito fresco (2 milioni di ton.), contro le 800mila tonnellate di prodotto secco. Dell'intera produzione mondiale, un terzo si deve all'Europa che, con le sue 980mila tonnellate di lievito, ha conquistato la leadership del settore.

Il Gruppo Lievito teme le conseguenze dei costi sempre più elevati di produzione del lievito. Da settembre si prevedono ulteriori aumenti dei costi, che avrebbero come conseguenza una crescita del prezzo finale del lievito. Di conseguenza, i panificatori potrebbero decidere di intervenire sulla qualità dei loro prodotti, scegliendo lieviti meno selezionati, o addirittura, riducendo la produzione.

Al riguardo, la categoria non intende chiedere aiuti finanziari, ma ritiene sia arrivato il momento di lanciare un grido d'allarme, avvertendo le istituzioni, italiane ed europee, delle difficoltà del comparto e delle conseguenze che ne potrebbero derivare. Il Gruppo Lievito intende affrontare le problematiche del comparto attraverso il dialogo con le autorità competenti. Una prima proposta riguarda Bruxelles e le modifiche dell'OCM zucchero, per ritoccare verso l'alto le quote di produzione.

7 politiche per l'Italia

L'assemblea di Rete Imprese Italia indica sette politiche indispensabili per la crescita del Paese. L'alleggerimento del peso fiscale l'altro punto fondamentale: riforma fiscale "madre di tutte le riforme".

"Semplificazione, innovazione, lavoro e welfare, Mezzogiorno, Europa, credito, fisco: sette politiche indispensabili per la crescita". Le ha chieste il presidente pro-tempore di Rete Imprese Italia, Giorgio Guerrini, durante la sua relazione all'Assemblea 2011 dell'organizzazione che comprende Casartigiani, Cna, Confartigianato, Confindustria, Confcommercio, Confesercenti. L'assemblea si è svolta lo scorso 11 maggio.

"Sette politiche", ha aggiunto Guerrini, "che chi governa il Paese deve praticare subito, con determinazione e senza tentennamenti", visto che "a noi imprenditori interessa che governo

e parlamento lavorino e operino attivamente, efficacemente, senza indugi ed avendo a cuore l'obiettivo della crescita del Paese". Altra richiesta pressante sottolineata da Rete Imprese Italia all'Auditorium della Musica di Roma la riduzione della pressione fiscale, che "è e resta la priorità del Paese" e che "deve essere accompagnata da una concreta riduzione della spesa pubblica insieme ad una lotta all'evasione". La riduzione reale significativa del peso del fisco, senza la quale "non si cresce", deve avvenire "in primo luogo in termini di aliquote e in secondo luogo in termini di adempimenti". Il presidente di Rete



Imprese Italia ha definito quella fiscale "la madre di tutte le riforme" aggiungendo di avere "grandi aspettative nella riforma annunciata dal ministro Giulio Tremonti". Per Rete Imprese Italia, però, "un fisco più semplice non basta", dato che non è possibile "sopportare una pressione fiscale che, in termini reali, è pari ad oltre il 50%". "Guardiamo con attenzione - ha aggiunto - al federalismo fiscale anche se avvertiamo sempre più forte il rischio che i principi della riforma vengano travolti nella loro attuazione". Guerrini si è detto poi preoccupato per la reintroduzione della tassa di soggiorno e per "la nuova imposta destinata a sostituire l'Ici sulle seconde case e sugli immobili produttivi".

L'assemblea ha ricevuto i saluti del Presidente Napolitano. "La complessità e la criticità del quadro economico e finanziario rendono necessaria una rinnovata valorizzazione dell'apporto di forze intermedie rispetto alle maggiori aggregazioni sociali e delle loro rappresentanze unitarie che sanciscano il superamento di antichi steccati" afferma il presidente della Repubblica nel messaggio di saluto inviato all'assemblea.

Napolitano sottolinea come Rete Imprese Italia abbia inaugurato "un innovativo ed efficace sistema di condivisione delle strategie e di collaborazione più stretta tra le Pmi che operano in tutti i settori dell'economia". In questo modo, conclude Napolitano, "è possibile favorire la diffusione di nuove modalità di dialogo all'interno del mondo della produzione e tra le istituzioni".

TRADECOM
L'ENERGIA DI CONFCOMMERCIO

TRADECOM è il 1° GROSSISTA INDIPENDENTE IN ITALIA CON 2 MILIARDI DI KWH.

Da oggi siete liberi di acquistare l'energia e il gas per la vostra azienda al miglior prezzo di mercato. Tradecom ha costituito un gruppo di acquisto formato esclusivamente da piccole e medie aziende che insieme rappresentano la massa critica idonea per negoziare alla pari con i produttori.

Il vostro ingresso nel mercato libero sarà semplice, rapido, conveniente: Tradecom, rispetto alle tariffe del mercato vincolato, vi offre un risparmio pari al 7-10% sul costo della fornitura.

Il nostro obiettivo è il vostro risparmio.

PASSARE A TRADECOM È FACILE:

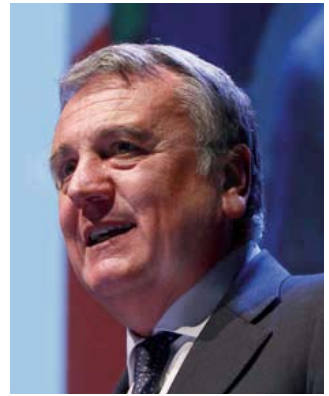
- il contatore rimane lo stesso;
- nessun intervento sull'impianto elettrico;
- nessuna interruzione di energia nel cambio di gestore;
- domiciliazione bancaria;
- nessuna fideiussione d'ingresso;
- fatturazione mensile;
- confcommercio provvede ad informare il vecchio fornitore per il cambio di fornitura;
- pratica gratuita per la richiesta delle Accise agevolate (per chi ne ha diritto).

Vi aspettiamo in tutte le sedi territoriali Assipan-Confcommercio, presso gli uffici delle Associazioni-Unioni Commerciali, oppure telefonate allo 06 5866481

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

R.ETE.
IMPRESE ITALIA

Pronto lo schema di decreto sull'apprendistato



Il testo del Governo intende risolvere definitivamente i problemi creati dalle controversie in materia di apprendistato tra Stato, Regioni e parti sociali.

Il 5 maggio scorso il ministro del Lavoro e delle Politiche sociali ha presentato al Consiglio dei Ministri lo schema di Decreto Legislativo "Testo unico dell'apprendistato" con il quale l'esecutivo conta di riordinare il delicatissimo settore terminando anche i contenziosi insorti sulla base delle norme precedenti.

Il nuovo testo prevede tre tipologie di apprendistato: apprendistato per la qualifica professionale; apprendistato professionalizzante o di mestiere; apprendistato di alta formazione e ricerca.

Lo schema di decreto delinea una disciplina generale, e quindi comune alle tre tipologie, che dovrà poi essere messa in pratica nei contratti collettivi di lavoro nel rispetto dei seguenti criteri:

obbligatorietà della forma scritta del contratto e del relativo piano formativo individuale, il quale dovrà essere definito entro trenta giorni dalla stipulazione del contratto;

conferma del divieto di retribuzione a cottimo; possibilità di inquadrare il lavoratore fino a due livelli inferiori rispetto alla categoria spettante, in applicazione del CCNL, ai lavoratori addetti a mansioni o funzioni che richiedono qualificazioni corrispondenti a quelle al conseguimento delle quali è finalizzato l'apprendistato ovvero, in alternativa, possibilità di stabilire la retribuzione dell'apprendista in misura percentuale e in modo graduale alla anzianità di servizio;

presenza di un tutore o referente aziendale; possibilità, anche con il concorso delle regioni, di finanziare i percorsi formativi aziendali degli apprendisti attraverso i fondi paritetici interprofessionali;

registrazione della formazione effettuata e delle competenze acquisite nel libretto formativo del cittadino;

possibilità del riconoscimento della qualifica professionale ai fini contrattuali e delle competenze acquisite ai fini del proseguimento degli studi anche nei percorsi di istruzione degli adulti;

divieto per le parti di recedere dal contratto durante il periodo di formazione in assenza di una giusta causa o di un giustificato motivo, mentre è stata confermata la possibilità per le parti di recedere dal contratto al termine del periodo di formazione; se nessuna delle parti esercita la facoltà di recesso al termine del periodo di formazione, il rapporto prosegue come ordinario rapporto di lavoro subordinato a tempo indeterminato.

Quanto ai limiti quantitativi di numero complessivo di apprendisti che un datore di lavoro può assumere, è stato confermato che il numero massimo di apprendisti può essere pari a quello dei lavoratori specializzati e qualificati presenti in

azienda; nel caso il numero di questi ultimi fosse uguale o inferiore a 3, il numero massimo di apprendisti è appunto di 3; Venendo alle tre tipologie di apprendistato, per l'apprendistato per la qualifica professionale:

possono essere assunti, in tutti i settori di attività, anche per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione, i soggetti che abbiano compiuto quindici anni, con la durata del contratto che non può in ogni caso essere superiore a tre anni; la regolamentazione dei profili formativi è rimessa alle regioni ed alle province autonome di Trento e Bolzano;

sarà un decreto del Ministro del lavoro a stabilire la disciplina destinata a operare nelle Regioni prive della regolamentazione in materia.

Per l'apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere:

possono essere assunti in tutti i settori di attività, pubblici o privati, per il conseguimento di una qualificazione contrattuale i soggetti con età compresa tra i diciotto ed i ventinove anni, ovvero i soggetti che abbiano compiuto diciassette anni, a condizione che siano in possesso di una qualifica professionale, conseguita ai sensi del D.lgs n.226 del 2005;

la durata e le modalità di erogazione della formazione, nonché la durata del contratto che, per la sua componente formativa, non può comunque essere superiore a sei anni sono stabilite dagli accordi interconfederali e dalla contrattazione collettiva;

la formazione di tipo professionalizzante o di mestiere è integrata dalla offerta formativa pubblica finanziata dalle Regioni. È evidente, rispetto al quadro normativo attualmente in vigore, che non esiste più la durata minima di 120 ore di formazione annue.

Tralasciamo invece le disposizioni relative all'apprendistato di alta formazione e ricerca che non riguardano le aziende del nostro settore.

Al fine di chiarire gli aspetti relativi alla definizione degli standard formativi e a quelli professionali, lo schema di testo unico dell'apprendistato dichiara che:

gli standard formativi verranno definiti entro 12 mesi dall'entrata in vigore del decreto;

gli standard professionali, sono invece quelli definiti dal CCNL di categoria che potranno essere integrati o modificati con intese specifiche anche in corso della vigenza contrattuale;

al fine di consentire una correlazione tra le due tipologie di standard sopra richiamate, è istituito presso il Ministero del lavoro e delle politiche sociali il repertorio delle professioni, predisposto sulla base dei sistemi di classificazione del personale previsti nei contratti collettivi di lavoro

e un apposito organismo tecnico di cui faranno parte il Ministero dell'istruzione, della università e della ricerca, le associazioni dei datori e prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i rappresentanti della Conferenza Stato-regioni.

L'art. 7 dello schema di decreto definisce, infine, le sanzioni in cui incorrono i datori di lavoro nei casi di:

inadempimento nell'erogazione della formazione di cui sia esclusivo responsabile, (in altre parole non sarà ritenuto responsabile il datore di lavoro, qualora vi sia stata inerzia da parte della Regione, nell'attivazione della formazione trasversale): il datore sarà tenuto a versare la differenza tra la contribuzione versata e quella dovuta con riferimento al livello di inquadramento contrattuale superiore che sarebbe stato raggiunto dal lavoratore al termine del periodo di apprendistato, maggiorata del 100 per cento, con esclusione di qualsiasi altra sanzione per omessa contribuzione;

per ogni violazione delle disposizioni contrattuali collettive, il datore di lavoro è punito con sanzione pecuniaria da 100 a 600 euro; in caso di recidiva la sanzione varierà tra 300 e 1500 euro.

Con particolare riferimento all'art. 7, si ricorda il cosiddetto 'meccanismo della diffida', ex art. 13 del D.lgs 124 del 2004, per il quale in caso di constatata inosservanza delle norme in materia di lavoro e legislazione sociale, e qualora il personale ispettivo rilevi inadempimenti dai quali derivino sanzioni amministrative, questi provvede a diffidare il datore di lavoro alla regolarizzazione delle inosservanze comunque sanabili, fissando il relativo termine e l'ottemperanza delle quali ammette al datore di lavoro il pagamento dell'importo delle sanzioni nella misura pari al minimo previsto dalla legge ovvero nella misura pari ad un quarto della sanzione stabilita in misura fissa che estingue il procedimento sanzionatorio ed ex art. 14 del medesimo decreto per il quale, qualora a seguito di attività di vigilanza sul contratto di apprendistato in corso di esecuzione emerga un inadempimento nella erogazione della formazione prevista nel piano formativo individuale, il personale ispettivo del Ministero del lavoro e delle politiche sociali adoterà un provvedimento di disposizione, assegnando un congruo termine al datore di lavoro per adempiere.

Nella foto, il ministro del Welfare Sacconi

Settore alimentare, quali titoli di studio?

Con una circolare il Ministero dello sviluppo economico interviene a chiarire quali siano i titoli di studio necessari per avviare un'attività commerciale nel settore alimentare e della somministrazione.

Di recente il Ministero dello sviluppo economico (MISE) ha fornito nuovi chiarimenti in merito ai requisiti professionali necessari per l'avvio di attività commerciali nel settore alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

Il ministero proprio un anno fa aveva già spiegato che possono essere riconosciuti come titoli validi, ai fini della qualificazione professionale per l'avvio di ambedue le tipologie di attività, i diplomi di scuola secondaria superiore o di laurea (anche triennale) o di altra scuola professionale (almeno triennale) a condizione che "nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti".

Di conseguenza, precisa oggi il ministero, la valutazione della validità di un titolo rilasciato dalle scuole sopra indicate dipende dalla verifica dei programmi di studio previsti nell'ambito dei corsi tenuti, al fine di verificare la capacità di tali corsi di garantire la conoscenza del commercio degli alimenti e/o della preparazione e manipolazione dei medesimi.

Il ministero quindi ha deciso di individuare con maggior precisione "i titoli di studio e di qualificazione professionale che rispondono a quanto richiesto dal dettato normativo", così come richiesto, tra gli altri, anche da Confcommercio - Imprese per l'Italia, rilasciando un elenco (aggiornabile) di titoli di studio universitari, di scuola secondaria superiore e del sistema di istruzione e formazione professionale, che soddisfano i requisiti prescritti e predisposto in base alla "verifica delle materie oggetto dei percorsi didattici e formativi previsti dall'ordinamento didattico vigente" secondo il seguente schema.

Titoli di studio universitari

Vengono individuate in quattro tabelle le classi delle lauree, delle lauree magistrali, delle lauree delle professioni sanitarie, delle lauree magistrali delle professioni sanitarie e le relative denominazioni il cui piano formativo comprende ambiti disciplinari che abbiano attinenza con le materie del commercio e della somministrazione di alimenti e bevande.

Inoltre, in considerazione della possibilità, prevista dalla legislazione vigente, che i singoli atenei consentano agli studenti di inserire nel proprio piano di studi una o più discipline non attinenti al corso di laurea prescelto, il MISE ha altresì specificato che deve considerarsi comunque valida, ai fini della qualificazione professionale, "qualunque laurea, ivi compresi i diplomi di laurea del vecchio ordinamento, nel cui piano di studi sia stato inserito almeno uno dei settori scientifico - disciplinari, ovvero materie di insegnamento" che poi vengono elencati, predisponendo al contempo una tabella di equiparazione tra i diplomi di laurea vecchio ordinamento e le lauree magistrali ritenute valide ai fini del riconoscimento della qualificazione professionale.

Titoli di scuola secondaria superiore

Dopo aver ricordato il nuovo impianto organizzativo del secondo ciclo di istruzione, articolato in 6 percorsi per i licei; 2 settori (economico e tecnologico) per gli istituti tecnici; 2 settori (servizi e industria/artigianato) per gli istituti professionali, il MISE ha ritenuto, ai fini del riconoscimento della validità dei diplomi del secondo ciclo di istruzione, di escludere i licei in quanto "nei piani formativi degli stessi non sono presenti materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti", a differenza di alcuni istituti tecnici e professionali elencati nel cui ambito si individuano materie con dette caratteristiche e i cui percorsi scolastici sono, pertanto, da ritenere validi ai fini della qualificazione professionale.

Sistema di istruzione e formazione professionale

Tale sistema è, ai sensi del Decreto legislativo 226/05 di competenza regionale.

La Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010 ha definito il nuovo sistema d'istruzione e formazione professionale (cioè i percorsi per il conseguimento di qualifiche di durata triennale e di diplomi di durata quadriennale) i cui livelli essenziali delle prestazioni, anche se rientranti nella competenza esclusiva delle Regioni, sono comunque definiti a livello nazionale.

La circolare individua pertanto, all'interno delle figure professionali contenute nel sistema definito dalla Conferenza Stato - Regioni, quelle i cui percorsi di istruzione e formazione risultano attinenti ai fini della qualificazione all'avvio di attività di commercio alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

Infine la circolare avverte che, stante l'estrema eterogeneità degli attestati rilasciati dalle Regioni a seguito dei corsi (triennali e quadriennali), la Direzione Generale per il Mercato la Concorrenza e il Consumatore resta disponibile a valutare i percorsi e titoli cui detti attestati si riferiscono.



La nuova legge sulla della

Approvata il 28 aprile e poi promulgata il 6 maggio la nuova legge sulla panificazione della regione Toscana, i dirigenti regionali di Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia:

LEGGE REGIONALE 6 maggio 2011, n. 18

Norme in materia di panificazione.

**Il Consiglio regionale ha approvato
Il Presidente della Giunta
promulga
la seguente legge:**

SOMMARIO

PREAMBOLO

Art. 1 - Attività di panificazione

Art. 2 - Esercizio dell'attività di panificazione

Art. 3 - Valorizzazione dell'attività di panificazione

Art. 4 - Orari di vendita e riposo settimanale

Art. 5 - Sanzioni

Art. 6 - Disposizioni transitorie

PREAMBOLO

Il Consiglio regionale

Visto l'articolo 117, commi terzo e quarto, della Costituzione;
Visto l'articolo 4, comma 2, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223 (Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale), convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;

Visto il parere favorevole del Consiglio delle autonomie locali espresso nella seduta del 18 gennaio 2011;

Considerato quanto segue:

1. Con l'articolo 4 del d.l. 223/2006, convertito dalla l. 248/2006, è stata disciplinata a livello statale l'attività di panificazione e, nell'ambito di questa disciplina, è stata prevista la figura del responsabile dell'attività produttiva;
2. La Regione intende valorizzare l'attività di panificazione con la previsione, per i responsabili dell'attività produttiva, della partecipazione obbligatoria a corsi di formazione e di aggiornamento professionale;
3. Al fine di superare un'evidente incertezza del quadro normativo di riferimento in materia di apertura e di riposo settimanale che ha prodotto diffomità applicative sul territorio, appare necessario definire una disciplina regionale del riposo settimanale e festivo dell'attività di panificazione;
4. Al fine di tener conto dell'esperienza maturata da coloro che, alla data di entrata in vigore della presente legge, hanno svolto per un determinato periodo di tempo l'attività di panificazione, si prevede, per tali soggetti, o l'esenzione dalla partecipazione al corso di formazione obbligatoria, oppure un percorso abbreviato di formazione professionale;

Approva la presente legge

Art. 1 Attività di panificazione

1. Ai fini della presente legge e ai sensi dell'articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223 (Disposizioni per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in

materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale), convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, l'attività di panificazione consiste nell'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, con l'esclusione della semplice doratura, rifinitura o solo cottura di un prodotto surgelato o semilavorato da altra impresa.

2. È riservata alle imprese che svolgono l'attività di panificazione la denominazione di panificio.

3. Il panificio può svolgere anche:

- a) attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;
- b) attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.

Art. 2 Esercizio dell'attività di panificazione

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), al comune competente per territorio, tramite lo sportello unico per le attività produttive (SUAP). La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva.

2. Qualora per un panificio sussistano più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse è indicato il responsabile dell'attività produttiva.

3. L'indicazione del responsabile dell'attività produttiva è comunicata dal SUAP alla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio, ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

4. L'attività di panificazione è esercitata nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

5. L'intero ciclo produttivo dell'attività di panificazione si svolge nella stessa azienda.

Art. 3 Valorizzazione dell'attività di panificazione

1. La Regione Toscana valorizza la professionalità del responsabile dell'attività produttiva attraverso la definizione di percorsi di formazione obbligatoria e di aggiornamento professionale.

2. Il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di sei mesi dalla segnalazione di cui all'articolo 2, comma 1. Nello stesso termine l'impresa titolare dell'attività di panificazione deve garantire la formazione obbligatoria del responsabile.

3. Non è tenuto alla frequenza del corso di formazione obbligatoria di cui al comma 2, il responsabile dell'attività produttiva che risulta in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- a) diploma di istruzione secondaria superiore tecnico-professionale di durata quinquennale in materie di panificazione;
- b) diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema d'istruzione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore;
- c) attestato di qualifica attinente l'attività di panificazione conseguito a seguito di un corso di formazione professionale, integrato da un periodo di attività la-

panificazione Regione Toscana

*alla cui elaborazione hanno fortemente collaborato
un importante tassello per la regolamentazione del nostro settore.*

vorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore;

d) aver prestato attività lavorativa, per un periodo non inferiore a tre anni nell'ultimo quinquennio, relativa all'attività di panificazione presso imprese del settore, in qualità di titolare o di socio lavoratore, anche di cooperativa, di dipendente o di collaboratore familiare addetto alla panificazione. Tale attività deve essere accertata presso l'Istituto nazionale di previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il centro per l'impiego o la CCIAA competenti per territorio;

e) qualifica professionale ai fini contrattuali conseguita a seguito del rapporto di apprendistato.

4. Il percorso di formazione obbligatoria è finalizzato all'adeguamento delle conoscenze tecnico-professionali in materia di norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché degli aspetti concernenti l'utilizzo delle materie prime in conformità alle norme vigenti e la garanzia della qualità del prodotto finito.

5. Coloro che svolgono l'attività di responsabile dell'attività produttiva, compresi i soggetti di cui al comma 3, partecipano periodicamente, con cadenza quinquennale, ad attività di aggiornamento professionale della durata minima di venti ore.

6. I contenuti dei corsi di formazione obbligatoria sono definiti con atto del dirigente della competente struttura regionale, ai sensi della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro). La realizzazione delle attività di aggiornamento professionale avviene in conformità agli indirizzi impartiti dalla Giunta regionale ai sensi della stessa l.r. 32/2002.

7. La Regione garantisce un sistema di formazione accessibile e omogeneo sul territorio regionale nel rispetto delle esigenze locali.

Art. 4 Orari di vendita e riposo settimanale

1. Gli esercenti l'attività della panificazione determinano gli orari di vendita al pubblico entro i limiti stabiliti dal comune.

2. I panifici osservano la chiusura domenicale e festiva, salvo quanto previsto al comma 3. Sono consentite la panificazione e la vendita di pane nelle giornate domenicali e festive quando, nelle medesime, il comune autorizza le aperture straordinarie degli esercizi commerciali al dettaglio.

3. Fermo restando quanto previsto al comma 2, il comune, per comprovate necessità tecniche, per rilevanti esigenze di servizio alla collettività o per ragioni di pubblica utilità, può consentire l'apertura domenicale e festiva del panificio, coordinandosi con i comuni limitrofi.

4. I panifici garantiscono la produzione e la vendita del pane in caso di due o più festività consecutive, secondo le modalità stabilite dal comune.

Art. 5 Sanzioni

1. Chiunque eserciti l'attività di panificazione senza titolo abilitativo è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.500,00 ad un massimo di euro 15.000,00 e alla chiusura immediata del panificio.

2. Chiunque eserciti l'attività senza l'indicazione del responsabile dell'attività produttiva è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 9.000,00.

3. Il responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'obbligo formativo di cui all'articolo 3, comma 2, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.000,00 ad un massimo di euro 10.000,00. Alla stessa sanzione è assoggettata l'azienda che non assicura la formazione professionale del responsabile dell'attività produttiva.

4. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo 6, comma 4, che non ottempera all'obbligo formativo previsto, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.000,00 ad un massimo di euro 10.000,00. Alla stessa sanzione è assoggettata l'azienda che non assicura la formazione professionale del responsabile dell'attività produttiva.

5. Il responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'aggiornamento professionale di cui all'articolo 3, comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.000,00 ad un massimo di euro 5.000,00.

6. Chiunque viola le disposizioni sugli orari di vendita e riposo settimanale di cui all'articolo 4, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.000,00 ad un massimo di euro 6.000,00.

7. Chiunque viola la disposizione dell'articolo 2, comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 9.000,00.

8. In caso di recidiva gli importi di cui ai commi da 1 a 7, sono raddoppiati.

9. Le sanzioni di cui ai commi da 1 a 7, sono irrogate dal comune dove è svolta l'attività.

10. Per quanto non previsto dalla presente legge si applicano le disposizioni contenute nella legge regionale 1 aprile 2000, n. 81 (Disposizioni in materia di sanzioni amministrative).

Art. 6 Disposizioni transitorie

presente legge comunicano al SUAP competente per territorio, entro novanta giorni dalla stessa data, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese. Qualora per un panificio sussistano più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse, è comunicato il nominativo del responsabile dell'attività produttiva.

2. I contenuti dei corsi di cui all'articolo 3, comma 6, sono definiti entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge.

3. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'articolo 3, comma 3, sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di dodici mesi dalla definizione dei corsi.

4. I responsabili dell'attività produttiva che alla data di entrata in vigore della presente legge hanno svolto nei cinque anni precedenti attività di panificazione per un periodo inferiore a tre anni, ma superiore a dodici mesi, sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di dodici mesi dalla definizione dei corsi; il percorso formativo è ridotto rispetto a quello previsto per i soggetti di cui all'articolo 3, comma 2.

La presente legge è stata approvata dal Consiglio regionale nella seduta del 27.04.2011. La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Toscana.

ROSSI
Firenze, 6 maggio 2011



SALONE
INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITÀ
PROFESSIONALE

Verso Host 2011: il presidente Conti fa il punto

Prosegue la collaborazione tra Assipan Confcommercio e Host, la manifestazione fieristica milanese cui la nostra organizzazione sarà presente con un'ampia gamma di iniziative. Riprendiamo l'intervista rilasciata dal presidente Conti pubblicata nel sito di Host.

Assipan, l'Associazione Italiana panificatori Confcommercio Imprese per l'Italia rappresenta il punto di riferimento per le aziende del settore della panificazione e dei prodotti affini.

"L'associazione promuove e tutela sul piano nazionale gli interessi sociali, morali ed economici della categoria" afferma Claudio Conti, presidente Assipan.

Quali sono le tendenze e le prospettive del settore?

"Dopo un periodo molto difficile, a partire dal secondo semestre del 2010 e dai primi mesi del 2011 il settore della panificazione ha registrato un miglioramento del livello di fiducia degli imprenditori. E' da tenere presente che il nostro settore si è radicalmente trasformato, è cambiata l'economia, sono cambiate le abitudini: basti pensare che prima il pane stava alla base dell'alimentazione e adesso in molti casi non più, sebbene resti uno degli alimenti più importanti della dieta mediterranea. La soluzione alla crisi è rispondere ai cambiamenti sociali e al conseguente calo

dei consumi attraverso lo sviluppo della somministrazione non assistita e assistita da parte dei panificatori. Quindi, sebbene vi sia un calo fisiologico del consumo di pane riteniamo che con le dovute trasformazioni il settore potrebbe mantenere i suoi margini di competitività. Certo, in un momento di forte crisi internazionale come questo che stiamo vivendo la situazione potrebbe complicarsi a causa delle possibili turbolenze sui mercati dell'energia e delle materie prime che potrebbero dare adito a fenomeni speculativi da parte degli operatori internazionali".

Quali sono le principali criticità del comparto?

"In linea generale vari sono i punti di criticità che condizionano la competitività delle imprese del settore che si possono riassumere in un elevato costo degli adempimenti amministrativi, l'abusivismo, le non favorevoli condizioni attuali del mercato, i costi delle risorse energetiche e le difficoltà di accesso al credito"

Da una indagine condotta dalla Confederazione Generale Agricoltori risulta che il pane è il prodotto simbolo dell'Unità d'Italia ...

"La produzione di pane ha sempre condizionato l'evoluzione delle dinamiche politico-sociali. Stante ciò, vista la sua costante produzione nel tempo e in tutte le zone d'Italia, il pane può certamente rappresentare il simbolo dell'unità del nostro Paese, grazie proprio alla sua continuità storica e alla sua omogenea diffusione geografica su tutto il territorio nazionale".

I consumi sono in calo ma gli italiani non rinunciano al pane. In quali zone se ne consuma di più?

"Tenuto conto che la spesa media mensile per il pane in Italia è di 33,64 euro a famiglia, le zone che superano tale aliquota sono le isole e il nord-ovest, rispettivamente con 37,27 e 34,30 euro, a seguire il centro con 33,86 euro e il nord-est e il sud con 32,25 e 32,02 euro mensili a famiglia."



Torna la Sigep Bread Cup

E' dedicata all'intera filiera della panificazione artigianale la nuova edizione della Sigep Bread Cup, il campionato internazionale della panificazione di Sigep (Salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali si svolgerà a Rimini Fiera da sabato 21 a mercoledì 25 gennaio 2012 su 90.000 mq, con circa 750 imprese). La Coppa riproporrà la presenza di squadre provenienti da dieci paesi, con 40 concorrenti e 80 fra professionisti e allievi a sostegno: la squadra italiana lo scorso ricordiamo che è stata capitanata dal presidente Assipan Confcommercio di Trapani, Martinez. L'organizzazione è a cura di Rimini Fiera, il coordinamento è del Club Arti & Mestieri.

La votazione degli elaborati verrà effettuata da una Giuria Professionale e da una Giuria Popolare. La prima sarà presieduta da Harry Peemoeller, capitano della squadra Usa vincitrice dell'edizione 2011. La giuria popolare sarà formata dai visitatori della manifestazione che accederanno all'area degustazione per assaggiare i prodotti in concorso.

La Sigep Bread Cup 2012 è stata programmata all'insegna del tema della sostenibilità, 'buona pratica' che animerà le differenti prove e protagonista dei laboratori quali Club Arti & Mestieri School e Bread Chat.

Il tema della sostenibilità sarà esemplificato dall'utilizzo delle energie rinnovabili attraverso l'impiego di nuove tecnologie che favoriscano il risparmio energetico e quindi l'utilizzo di energie e materiali rinnovabili utili ad aumentare la redditività delle imprese artigiane. Oggi nei laboratori stanno nascendo nuovi cicli produttivi, in modo da permettere al panettiere di svolgere l'attività nell'arco della giornata, evitando gran parte del lavoro notturno e quindi elevando la qualità della propria vita.

Tutto questo sarà evidente sia alla Sigep Bread Cup, sia nell'area espositiva, con le aziende leader protagoniste di questa nuova stagione produttiva. Non solo innovazione tecnologica, dunque, ma anche di prodotto, all'insegna della sostenibilità: dal pane biologico all'utilizzo di farine alternative per promuovere il benessere alimentare e tutelare le specifiche esigenze collegate al rischio salute per alcune categorie di consumatori.



Assipan Notizie Anno XIII nr. 4 - Giugno 2011

www.assipan.it

Direttore responsabile: Pier Angelo Poggio

Comitato di redazione: Claudio Conti, Pietro Tassone, Massimiliano Meola

Grafica e impaginazione: www.oasicreativa.com

Direzione, redazione e amministrazione: piazza G.G. Belli 2 00153 Roma
Tel. 065866481 fax 065812750 E-Mail assipan@confcommercio.it

Stampa: Media Print Sas

Testata registrata presso il Tribunale di Roma al nr. 333/2000 il 19.07.2000

“Soldodipane”



Pistoia: si conclude a giugno l'iniziativa promozionale dedicata ai bambini ed alla riscoperta dell'arte bianca.

“Soldodipane” - questo il nome dell'iniziativa promossa dal Sindacato Panificatori della Provincia di Pistoia Assipan Confcommercio, in collaborazione e con il contributo di ViBanca Banca di Credito Cooperativo di San Pietro in Vincio, della Banca di Credito Cooperativo di Pescia e della Banca di Credito Cooperativo della Montagna Pistoiese Maresca - si rivolge agli alunni delle scuole elementari della provincia di Pistoia e si propone di far riscoprire ai bambini ed alle loro famiglie l'arte nobile della lavorazione del pane e la sua rilevanza nella alimentazione quotidiana.

Molteplici gli obiettivi dell'iniziativa: promuovere la qualità del pane artigianale e dei prodotti da forno tipici della nostra tradizione nei confronti dei bambini e delle loro famiglie, affinché possano riscoprire gusti e tradizioni da tempo abbandonate; svolgere una forte azione di educazione alimentare e nutrizionale; salvaguardare e tramandare nel futuro prodotti tipici di una volta, sempre più raramente riscontrabili nelle diete delle famiglie a causa delle nuove abitudini alimentari e del trend della vita moderna che spesso non permette di dedicare la giusta attenzione ai prodotti di qualità; ed infine, incoraggiare e stimolare l'utilizzo da parte dei bambini e delle loro famiglie di prodotti alimentari di qualità.

Nell'ambito di “Soldodipane” sono stati organizzati, all'interno dei panifici o direttamente a scuola, incontri con gli alunni delle scuole elementari durante i quali illustrare ai bambini il mestiere del fornaio, la storia del pane toscano, il suo processo di lavorazione e la sua rilevanza nel percorso alimentare, facendoli cimentare anche in prove pratiche.

I panificatori pistoiesi hanno anche pensato una “merenda della tradizione” a base di pane e di altri prodotti tipici della panificazione all'insegna della sana alimentazione (pane e olio, pane e marmellata, schiacciata ecc...), da offrire ai loro piccoli spettatori durante ogni incontro, i quali hanno anche ricevuto in dono un grembiule ed un copricapo professionale, da indossare durante le visite e da riutilizzare successivamente nelle proprie case come ricordo dell'esperienza fatta.



Questo l'elenco dei panifici coinvolti: Panificio Sforzi (Pistoia); Panificio Giuntini (Quarrata); Panificio Cioni (Quarrata); Panificio Nesti (Quarrata); Panificio Lunardi (Quarrata); Panificio Il Fornaio (Ponte Buggianese); Panificio Ro.Ma (Ponte Buggianese); Panificio Parrella (Ponte Buggianese); Panificio Bertelli (Ponte Buggianese); Panificio Temperani (Pescia); Panificio Pellegrini e Piattelli (Pescia); Forno Lurci (San Marcello Pistoiese); Forno Tredici (Bardalone).

‘Fratelli di pane’ nel Barese: una mostra tra gusto e allegoria



Dal 14 al 22 maggio a Capurso (Ba) grande mostra dedicata a tantissimi pani tipici provenienti da tutt'Italia. Ad affiancare questa “microfiera”, inoltre, proiezioni e conversazioni ed eventi che hanno coinvolto il mondo della panificazione barese.

Dopo aver predisposto un originale progetto, ottenendo l'approvazione del Comune di Capurso, che lo ha inserito nel cartellone delle manifestazioni celebrative del 150° anniversario dell'Unità d'Italia (sollecitate dal Comitato dei Garanti istituito presso la presidenza del Consiglio dei Ministri), la Compagnia della lunga Tavola ha organizzato una singolare mostra documentaria intitolata “Fratelli di pane”, curandone anche l'allestimento. Taglio del nastro da parte del sindaco di Capurso Fran-

cesco Crudele con l'assessore alle politiche culturali e marketing territoriale Michele Laricchia.

Per una settimana sono stati in mostra, con la loro denominazione, tantissimi pani tipici provenienti da tutt'Italia, accompagnati da singole schede illustrative e da pannelli in cui il complesso processo storico unitario italiano è stato illustrato ricorrendo alla parabola, all'allegoria, alla metafora, poiché il pane, innanzi tutto, evoca l'idea di sacrificio, condivisione, comunione.

Tra gli eventi la presentazione del progetto “Focaccia tipica barese” e la presentazione in anteprima del libro di Vittorio Stagnani sulla focaccia; piccole degustazioni e happenings musicali e artistici.

Premiati i vincitori del Premio Roma



Ormai tradizionale l'appuntamento con la premiazione del concorso organizzato da Azienda Romana Mercati con l'obiettivo di contribuire alla promozione dei migliori prodotti da forno artigianali sia a livello locale che nazionale.

Ottantacinque aziende provenienti da 14 regioni, per complessivi 121 prodotti in gara: queste le 'piccole' cifre del Premio Roma 2011 - Sezione pane. Aziende e prodotti che saranno in mostra e 'in assaggio' durante la cerimonia di premiazione, che si svolgerà al Tempio di Adriano nel pieno centro di Roma. Durante la manifestazione verrà ricordata la figura di Carlo Cannella, il nutrizionista scomparso a febbraio che tanto ha fatto per valorizzare il ruolo dei prodotti mediterranei, incluso il pane, nell'alimentazione quotidiana.

Il Concorso Pane "Premio Roma" è lo strumento fondamentale previsto dal progetto di miglioramento del settore cerealicolo romano realizzato dalla Camera di Commercio di Roma attraverso la sua Azienda Speciale, ARM - Azienda Romana Mercati. Il Concorso, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato da ARM - Azienda Romana Mercati, è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio romano, ma anche per quelle laziali e nazionali che

sottopongono i propri prodotti di eccellenza alla valutazione di una severa Giuria di otto degustatori professionisti composta da tecnologi alimentari, ricercatori, panificatori e tecnici del laboratorio chimico - merceologico della Camera di Commercio di Roma sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali.

Il Concorso si articola in due sezioni.

La sezione provinciale è dedicata ai panificatori di Roma e provincia che si confrontano su 6 tipologie di prodotto: pani tradizionali e storici di frumento duro, pani tradizionali di frumento tenero e/o altri cereali, pane all'olio, pani prodotti con lievito madre (a partire da farina e sostanze zuccherine naturali con alto contenuto di batteri lattici), biscotteria tradizionale dolce secca da forno, pani per diete speciali (senza glutine, ipoproteico, iperproteico, ipocalorico, alto contenuto di fibre).

La sezione nazionale, invece, è riservata a tutti i panificatori italiani che si confrontano su 5 tipologie di prodotto: pani tradizionali e storici di frumento

duro, pani tradizionali di frumento tenero e/o altri cereali, pani prodotti con lievito madre (a partire da farina e sostanze zuccherine naturali con alto contenuto di batteri lattici), biscotteria tradizionale dolce secca da forno, pani per diete speciali (senza glutine, ipoproteico, iperproteico, ipocalorico, alto contenuto di fibre).

Nel prossimo numero di Assipan Notizie pubblicheremo l'elenco dei vincitori ed un'ampia galleria fotografica dell'evento.



Pacchetto energia: Rete Imprese, "libertà di scelta tra mercato libero e tutelato"

Concluso l'iter parlamentare del decreto di recepimento del terzo Pacchetto UE Energia e Gas. "Evitare automatismi che costringano le pmi a lasciare le condizioni di mercato regolamentate dall'Autorità per l'Energia in un contesto poco trasparente".



Si tratta di un provvedimento di grande importanza anche per le aziende di panificazione, che sono da sempre particolarmente 'energivore' e quindi soggette all'andamento dei costi energetici.

"Famiglie e imprese devono poter scegliere tra il mercato libero e il mercato tutelato dell'energia elettrica". Lo chiede Giorgio Guerrini, Presidente di Rete Imprese Italia (Casartigiani, CNA, Confartigianato Confcommercio, Confesercenti), secondo il quale, nel decreto legislativo di recepimento del terzo Pacchetto UE Energia e Gas che ha concluso l'iter parlamentare, "vanno evitati automatismi che

costringano le piccole e medie imprese a lasciare le condizioni di mercato regolamentate dall'Autorità per l'Energia in un contesto ancora poco trasparente". In particolare, Guerrini ritiene che "il mercato dell'energia elettrica non sia ancora pienamente efficiente, considerato anche l'elevato numero di reclami e di malfunzionamenti, e quindi i consumatori vanno salvaguardati con un meccanismo di tutela sia per quanto riguarda il prezzo sia per quanto concerne la continuità della fornitura di energia". Secondo Rete Imprese Italia, "la previsione di un 'obbligo' di non ritorno sul mercato tutelato per i consumatori che hanno scelto il mercato

libero, potrebbe innescare un effetto paralisi sulla decisione dei consumatori di passare dal mercato tutelato a quello libero, a danno dello stesso mercato". Per quanto riguarda il mercato del gas, secondo il Presidente di Rete Imprese Italia "è necessario assicurare la tutela di prezzo alle piccole e medie imprese che non sono ancora pronte per il passaggio al mercato libero, né potrebbero esserlo dal momento che lo sviluppo di un vero mercato è ancora agli inizi, per cui occorre evitare il rischio di passaggi inconsapevoli".

Panini al gorgonzola

Ingredienti

Impasto

Farina	00 kg 1,5
Acqua minerale lievemente gassata	g 830
Lievito di birra	g 30
Sale	g 30
Malto	g 30
Olio di oliva extravergine	g 100

Per il ripieno

Gorgonzola	g 500
Panna fresca	g 200
Noci a granella	g 200
Uova	1
Pan grattato	2 cucchiaini

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti del ripieno in un frullatore e formare una pasta. Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto in planetaria oppure in una impastatrice a bracci tuffanti. Far riposare l'impasto, coperto, in un mastello di plastica per 20 - 30 minuti, poi formare i panini del peso desiderato e farli lievitare per circa 30 - 40 minuti. Appiattire i panini, mettere al centro il ripieno e chiudere a forma di raviolo. Spennellare con una miscela composta da acqua, sale ed olio. Far lievitare ancora per 30 - 40 minuti e poi infornare a 220°C.

Torta di nocciole

Ingredienti

Zucchero	g 200
Burro	g 100
Uova	g 200
Tuorli	g 50
Latte fresco intero	g 150
Scorza di limone grattugiato	1
Farina di nocciole	g 200
Farina 00	g 200
Lievito secco	g 8

Procedimento

Montare insieme tuorli, zucchero e burro. Aggiungere poco a poco le uova, la scorza di limone e infine le farine, che in precedenza avrete setacciato, assieme al lievito secco.

Depositare la pasta in due teglie da 18 cm di diametro, unte e infarinate. Spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno per 30 - 35 minuti a 200°C.

Pane ai cereali

Ingredienti

Farine miste di segale, orzo, mais e frumento	kg 6
Acqua minerale lievemente gassata	l 1,9 - 2
Lievito di birra	g 120
Sale	sg 60

Procedimento

A temperatura ambiente, mettere nell'impastatrice a forcina acqua, lievito di birra e sale. Far sciogliere il sale prima di avviare la macchina e poi a macchina in moto aggiungere lentamente le farine fino ad ottenere un impasto regolare. Terminato l'impasto, coprire con un telo e lasciare lievitare per circa 30 - 40 minuti.

Dividere il pastone nei pesi voluti e poi procedere alla lavorazione nelle forme volute.

Infornare e cuocere a 210 - 220°C - il tempo di cottura varia

a seconda delle pezzature.



Hamburgers

Ingredienti

Farina 00	kg 3
Lievito di birra	g 120
Sale	g 50
Malto	g 30
Latte in polvere	g 140
Zucchero	g 110
Burro	g 400
Uova intere	4
Acqua minerale lievemente gassata	l 1,15

Procedimento

Impastare in prima velocità tutti gli ingredienti, a parte burro e sale, per 10 minuti. Trascorsi questi, aggiungere poco a poco burro e sale e poi terminare l'impasto in seconda velocità. Lasciare lievitare per 15 - 20 minuti e formare dei panini da 50 grammi ciascuno. Schiacciarli delicatamente e accuratamente per dare loro la circonferenza necessaria a coprire gli hamburgers.

Fare lievitare per 45 - 50 minuti e poi indorare la superficie con uovo sbattuto.

Cuocere a 240°C per 15 minuti.

L'Azienda Italia continua ad andare avanti piano

Nel primo trimestre del 2011 il Pil è cresciuto dello 0,1 per cento rispetto ai tre mesi precedenti e dell'1 per cento in confronto al gennaio-marzo 2010. Confermati i risultati del quarto trimestre 2010 (+ 1,5 e + 0,1 per cento).

Nel primo trimestre del 2011 il Pil italiano è cresciuto dello 0,1% rispetto ai tre mesi precedenti e dell'1% in confronto al gennaio/marzo 2010. Lo segnala l'Istat, aggiungendo che i dati del quarto trimestre non sono stati rivisti e si confermano dunque al + 1,5% tendenziale e al + 0,1% congiunturale. Il risultato congiunturale è la sintesi di un aumento del valore aggiunto dell'agricoltura e una sostanziale stazionarietà dell'industria e dei servizi. Il primo trimestre del 2011 ha avuto due giornate lavorative in meno rispetto al trimestre precedente e lo stesso numero di giornate lavorative del primo trimestre 2010. Nello stesso periodo il Pil è aumentato in termini congiunturali dello 0,5% nel Regno Unito e dello 0,4% negli Stati Uniti. In termini tendenziali, il Pil è aumentato del 2,3% negli Stati Uniti e dell'1,8% nel Regno Unito.

"Il dato Istat sul Pil del primo trimestre si inserisce in un contesto di deterioramento del processo di recupero dei livelli di attività produttiva e che conferma i timori sull'esaurirsi della fase di ripresa dell'economia italiana".

Questo il commento dell'Ufficio Studi Confcommercio dopo le stime preliminari diffuse dall'Istituto di Statistica. "Gli indicatori congiunturali relativi al primo quarto dell'anno in corso", si legge in una nota, "fanno segnare - 0,1% per la produzione industriale di fonte ufficiale e - 0,3% per i consumi, nella metrica dell'Icc. Pertanto, l'eventuale prosecuzione di queste dinamiche, unitamente alla perdurante incertezza sul fronte della fiducia delle famiglie e al proseguire delle tensioni inflazionistiche di fonte internazionale, renderebbe molto arduo il raggiungimento dell'obiettivo minimo di crescita del Pil nel 2011 all'1,1% indicato nel Def. Appare dunque evidente", conclude l'Ufficio Studi, "che il Paese non riesce a catturare pienamente il rafforzamento dell'attività economica in corso in Europa anche per la probabile, ulteriore riduzione del reddito reale delle famiglie che frenerà il fondamentale contributo dei consumi alla crescita dell'economia italiana".



Troppo sale nella dieta degli italiani

Nuovi studi confermano i pericoli per la salute causati da un eccessivo uso del sale. Continua l'impegno di Assipan per la riduzione del tenore di sale nel pane.

Gli italiani mangiano troppo salato: nove su dieci introducono ogni giorno in media 10 grammi di sale, il doppio della quantità giornaliera raccomandata. Lo dimostrano i dati preliminari della prima fotografia sui consumi di sale nel nostro Paese, presentata in anteprima durante il Congresso in corso a Firenze dell'Associazione Nazionale Medici Cardiologi Ospedalieri. Con un cucchiaino da tè in meno di sale ogni giorno e si potrebbero evitare 67 mila casi di infarto all'anno, 40 mila ictus, con vantaggi sulla salute molto elevati.

I rischi di una alimentazione troppo salata sarebbero infatti maggiori addirittura di quelli legati al fumo e al sovrappeso. Lo studio Minisal - Gircsi, coordinato dal professor Strazzullo dell'Università di Napoli Federico II in collaborazione con l'Iss (l'Istituto superiore di Sanità), l'Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (Inran), l'Università Cattolica di Campobasso, l'Università di Foggia e la Fondazione per l'ipertensione arteriosa, ha permesso di monitorare circa 3000 adulti tra i 35 e i 79 anni.

Secondo le raccomandazioni dell'Oms il consumo di sale quotidiano non dovrebbe superare i 5 grammi ma gli italiani ne introducono in media il doppio: solo il 14 per cento delle donne e appena il 4 per cento degli uomini non oltrepassano tali limiti. Delle regioni esaminate fino ad oggi, tutte hanno un consumo superiore ai 9 grammi negli uomini e a 7 grammi nelle donne adulte (35 - 79 anni). Maglia nera al Sud: in Basilicata, Calabria e Sicilia s'introducono in media 2 grammi di sale in più al giorno, rispetto alla media dei 10 grammi.

Rifiuti: Click Day, le imprese "bocciano" il Sistri

Rete Imprese Italia, Confindustria e l'Alleanza delle Cooperative Italiane, esprimono "forte preoccupazione per l'esito totalmente negativo del click day sul Sistri". Chiesta la sospensione dell'entrata in vigore del sistema (1 giugno).

Con un comunicato stampa congiunto, Rete Imprese Italia, Confindustria e l'Alleanza delle Cooperative Italiane, esprimono "forte preoccupazione per l'esito totalmente negativo del click day sul Sistri, il sistema informatico per la tracciabilità dei rifiuti". "Alla luce dei dati pervenuti a metà pomeriggio", si legge nella nota, "risulta con evidenza che la grande maggioranza degli operatori ha registrato rilevanti malfunzionamenti e che il sistema informatico predisposto per il servizio ha mostrato gravi carenze". Per questo le organizzazioni firmatarie del comunicato chiedono con urgenza "la sospensione dell'entrata in vigore del Sistri, prevista per il prossimo 1 giugno, e un ripensamento dell'intero sistema".

