

# 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



## FIRMATO IL NUOVO CCNL

### L'EDITORIALE

#### di Claudio Conti Finalmente il nostro contratto

Abbiamo sottoscritto insieme a Ugl Terziario il nuovo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per gli addetti alla panificazione anche per attività collaterali e complementari. Si tratta di un'intesa che ha tenuto conto delle necessità di ambo le parti e che apporta delle innovazioni significative che tengono conto della grave situazione in cui versa il settore. Il nuovo contratto determina la disciplina dell'apprendistato, un incremento della retribuzione per gli addetti al settore, l'erogazione di un'una tantum per coprire il periodo di mancata vigenza contrattuale più varie positive innovazioni nella parte normativa.

### LA STORIA



Il frumento, in latino frumentum dal verbo fruor, godere, fruire, contiene già nell'origine del nome il valore attribuito dagli antichi a questo elemento essenziale dell'alimentazione e quindi della sopravvivenza umana.

A PAG. 6 ●●●

### L'INTERVENTO



Un comunicato del Coordinamento Regionale Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia della Sicilia fa il punto sull'attuale crisi economica, individuando i due fattori essenziali su cui intervenire: il credito bancario e l'avvio di 'illuminare' riforme.

A PAG. 3 ●●●

### PARERE LEGALE



Il reso del pane è diventato un costo aggiuntivo per i panificatori che ancora lo praticano e che si va ad aggiungere a quelli di produzione, riducendone ulteriormente i margini di profitto.

A PAG. 4 ●●●

### ASMA DEL PANIFICATORE



Le patologie respiratorie sono tra le prime cinque cause di malattia professionale nei paesi europei e, in particolare, l'asma è la più diffusa malattia respiratoria in ambito lavorativo.

A PAG. 8 ●●●

E  
DITORIALE

di Claudio Conti

# FINALMENTE IL NOSTRO CONTRATTO

●●● Ho il piacere di comunicare che l'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia ha sottoscritto insieme a Ugl Terziario il nuovo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per gli addetti alla panificazione anche per attività collaterali e complementari. Si tratta di un'intesa che ha tenuto conto delle necessità di ambo le parti e che apporta delle innovazioni significative che tengono conto della grave situazione in cui versa il settore. Il nuovo contratto determina la disciplina dell'apprendistato, un incremento della retribuzione per gli addetti al settore, l'erogazione di un'una tantum per coprire il periodo di mancata vigenza contrattuale più varie positive innovazioni nella parte normativa. Tecnicamente è previsto quindi un aumento da riparametrare di 82 euro a livello A2 per i lavoratori dipendenti da panifici arti-



al tempo stesso le imprese e i lavoratori sia sotto il profilo economico che normativo. Ritengo che il nuovo contratto nazionale di lavoro sottoscritto da Assipan - Confcommercio e Ugl Terziario sia un passo molto importante verso la modernizzazione della contrattazione sindacale che deve tendere sempre di più verso una logica collaborativa a favore delle imprese e dei lavoratori. La strada per arrivare al nuovo contratto nazionale di lavoro della categoria è stata lunga e articolata, si sono susseguiti incontri e riunioni, è stato fatto anche di tutto per tentare di mantenere unite tutte le sigle come anche per ampliare il tavolo della rappresentanza. Purtroppo la miopia sindacale e la mancanza di una visione strategica da parte di alcuni sindacati datoriali e dei lavoratori non hanno permesso l'auspicata unità del comparto. Da ora si apre una nuova pagi-



giani e di 105 euro a livello 3B per quelli dei panifici industriali. E' stata riconosciuta un'una tantum di 220 euro per i dipendenti dei panifici artigiani e di 280 euro per quelli dei panifici industriali non solo per la copertura della vigenza contrattuale che decorre dal 1° gennaio 2013, ma anche per il recupero della annualità 2012. Nel complesso Assipan e Ugl Terziario ritengono di aver raggiunto un buon accordo che contempla l'esigenza del recupero produttivo e occupazionale del settore, tutelando

**Si tratta di un'intesa che ha tenuto conto delle necessità di ambo le parti e che apporta delle innovazioni significative**

giani e di 105 euro a livello 3B per quelli dei panifici industriali. E' stata riconosciuta un'una tantum di 220 euro per i dipendenti dei panifici artigiani e di 280 euro per quelli dei panifici industriali non solo per la copertura della vigenza contrattuale che decorre dal 1° gennaio 2013, ma anche per il recupero della annualità 2012. Nel complesso Assipan e Ugl Terziario ritengono di aver raggiunto un buon accordo che contempla l'esigenza del recupero produttivo e occupazionale del settore, tutelando

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

Anno XV nr. 15 - Luglio 2013  
[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)

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

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

**Per la pubblicità su questo giornale**  
XComunicare s.r.l.  
Concessionaria di Pubblicità  
Via Torretta 7  
24125 Bergamo  
[www.xcomunicaresrl.it](http://www.xcomunicaresrl.it)



na nelle relazioni sindacali che sono sicuro porterà un miglioramento e un vento nuovo all'interno del nostro settore.

Invito pertanto tutti i colleghi a prendere visione del nuovo contratto nazionale di lavoro visionabile direttamente dal sito [www.assipan.it](http://www.assipan.it) e qualora ve ne fosse la necessità a richiederne chiarimenti e informazioni. Certo di aver fornito alla nostra categoria un nuovo efficace strumento operativo a favore delle imprese e dei loro collaboratori vi invio i più cordiali saluti.

**Un buon accordo che contempla l'esigenza del recupero produttivo e occupazionale del settore, tutelando al tempo stesso le imprese e i lavoratori**

# Per la ripresa economica serve il credito bancario

## Un intervento del Coordinamento Regionale Assipan della Sicilia

Un comunicato che arriva dal Coordinamento Regionale Assipan Concommercio Imprese per l'Italia della Sicilia, a firma del Presidente Salvatore Normanno, fa il punto sull'attuale crisi economica, individuando i due fattori essenziali su cui intervenire: il credito bancario e l'avvio di 'illuminate' riforme. Partendo dalle azioni messe in campo dalla BCE, che "ha allagato i forzieri delle banche con una liquidità economica impressionante, portando i tassi d'interesse verso l'1%", si osserva che "queste azioni, ripetute nel tempo, non hanno risolto il problema del credito verso la piccola e media impresa, che assorbe il 70% della forza lavoro in Europa. Il meccanismo secondo il quale una maggiore liquidità presso gli istituti bancari dovrebbe consentire aperture di credito verso il sistema imprenditoriale e favorire la produzione di ricchezza, attraverso investimenti, crescita economica e occupazione, si è però inceppato. "Il sistema bancario continua a non aprire linee di credito a favore delle pmi, niente linee

**"Il sistema bancario continua a non aprire linee di credito a favore delle pmi, niente linee di credito, niente crescita della moneta, niente crescita dei depositi".**



di credito, niente crescita della moneta, niente crescita dei depositi. Se tutti questi fattori fossero inversi, avrebbero supportato la ripresa economica", spiega Normanno - ". Il Sistema bancario oggi percepisce la pmi come fattore di rischio, anzi vi aggiunge un coefficiente improduttivo. A questi

elementi di valutazione il sistema bancario aggiunge la rinuncia a far credito per non rischiare, vista la precarietà del sistema produttivo e il crollo dei consumi. Per il Sistema bancario è produttivo riempire i forzieri di Titoli di Stato, sebbene questo comporti una stretta sul credito alle pmi e al consumo". Il Presidente Normanno cita le cifre ufficiali fornite dalla stessa Banca Centrale Europea a conferma del volume di acquisizione di Titoli di Stato da parte del sistema bancario italiano: a marzo 2013 la quota di debito pubblico acquisita ammontava a 389 mld, 11 mld in più rispetto al mese precedente. Si scopre, quindi, che quasi tutta la liquidità prestata dalla BCE, 255 mld, alle banche italiane si è fermata ancora una volta nei loro forzieri. "L'economia funziona come dei vasi comunicanti, liquidità, credito e raccolta, oggi, la comunicazione tra essi è interrotta - continua il

Presidente Normanno - ". La rimozione degli ostacoli è cosa complessa, sono considerate a rischio, paradossalmente, anche le aziende della panificazione che comunemente commercializzano i prodotti panari con moneta contante che permette loro di disporre di una

liquidità economica superiore alla media, unico handicap è che anche queste aziende registrano una flessione dei volumi d'affari dovuta alla diminuzione dei consumi. Le difficoltà però non derivano solo dalle banche e dalla loro resistenza a concedere credito, è fondamentale emanare e abrogare leggi, nazionali e regionali che tutelino l'impresa e non permettano agli oligopoli di metterla all'angolo. Insomma, che le diano sostegno perché essa riprenda a fare il proprio lavoro, con il fine ultimo della produzione di ricchezza per il Paese". Che le pmi costituiscano uno dei fattori cardine per la ripresa del Paese e che esista una strettissima correlazione tra economia reale e pmi è stato certificato dallo stesso Fondo Monetario Internazionale. Per questo il Presidente Normanno rivolge il suo appello alle istituzioni: "Al Governo Regionale, al Governo Nazionale, diciamo e continueremo a dire, di riflettere e di rivedere le politiche indirizzate alla pmi, non una politica statalista, ma una politica che governi e indirizzi le liberaliz-

**"Per il Sistema bancario è produttivo riempire i forzieri di Titoli di Stato, sebbene questo comporti una stretta sul credito alle pmi e al consumo".**

zazioni, che impedisca la soppressione fisica delle piccole e medie imprese. Facciamo appello alla Deputazione Nazionale e Regionale affinché facciano proprie queste istanze perché da esse transita la ripresa economica, sociale e culturale del nostro Paese e della nostra Regione".

## Via libera al 'pacchetto' lavoro

Il Consiglio dei ministri ha licenziato il decreto legge che contiene le misure a favore del lavoro con uno stanziamento di 1,5 miliardi

Il Consiglio dei ministri ha licenziato il decreto legge che contiene le misure a favore del lavoro con uno stanziamento complessivo di 1,5 miliardi. Il testo sul lavoro prevede un incentivo fino a un massimo di 650 euro mensili per ogni lavoratore assunto a tempo indeterminato. L'incentivo è istituito in via sperimentale ed è destinato ai giovani di età compresa fra i 18 e i 29 anni: l'ammontare complessivo è pari a 800 milioni di euro e corrisponde al 33% della retribuzione mensile lorda

complessiva, per un periodo di 18 mesi, "ed è corrisposto unicamente mediante conguaglio nelle denunce contributive mensili del periodo di riferimento, fatte salve le diverse regole vigenti per il versamento dei contributi in agricoltura". Per poterne usufruire i giovani devono rientrare in queste condizioni: essere privi di impiego regolarmente retribuito da almeno sei mesi; essere privi di un diplo-

ma di scuola media superiore o professionale, vivano soli con una o più persone a carico. Il bonus viene istituito, si legge, "al fine di promuovere forme di occupazione stabile di giovani"

e "in attesa dell'adozione di ulteriori misure da realizzare anche attraverso il ricorso alle risorse della nuova programmazione comunitaria 2014-2020". L'incentivo, si legge nel decreto, verrà corrisposto "per un periodo di 12 mesi ed entro i limiti di 650 euro mensili per lavoratore nel caso di trasformazione a tempo indeterminato". Non solo per i giovani senza lavoro: sono previste agevolazioni pure

per i soggetti con più di 50 anni di età, disoccupati da oltre dodici mesi. In particolare, in via sperimentale per gli anni 2013, 2014 e 2015 è istituito presso il ministero del Lavoro e delle politiche sociali un fondo con dotazione di 2 milioni di euro annui per ciascuno degli anni 2013, 2014, 2015, volto a consentire alle amministrazioni dello Stato, anche ad ordinamento autonomo, "di corrispondere le indennità per la partecipazione ai tirocini formativi".



## IL PROBLEMA

# Reso del pane, un costo per i panificatori. Un parere legale sulla regolamentazione

Lo ha richiesto Assipan all'avvocato Leopoldo Facciotti

Il reso del pane è diventato un costo aggiuntivo per i panificatori che ancora lo praticano e che si va ad aggiungere a quelli di produzione, riducendone ulteriormente i margini di profitto. Secondo alcuni dati il pane invenduto nei piccoli esercizi è intorno al 5%, ma nei supermercati può arrivare al 20%. L'Associazione Italiana Panificatori Assipan ha richiesto all'avvocato Leopoldo Facciotti un parere legale "in merito alla regolamentazione contrattuale dei rapporti tra panificatori e rivenditori al dettaglio, distinguendo tra piccoli alimentari e grande distribuzione organizzata e tenendo conto dell'entrata in vigore dell'art. 62 del D.L. 1/2012", in particolare rispetto alla clausola richiesta dalla GDO relativa all'obbligo da parte del panificatore di provvedere al ritiro del pane invenduto. Il parere del tecnico conferma quanto generalmente previsto dalla legislazione che consente a panificatori e rivenditori al dettaglio di regolare liberamente i loro rapporti in base a uno dei contratti tipici previsti dal codice, "purchè vengano rispettati i requisiti sostanziali inderogabili, pena nullità del contratto, previsti, appunto, nel predetto art. 62". Ma quali sono questi requisiti? Nella forma scritta deve essere indicata la durata, la quantità, le caratteristiche del prodotto, il prezzo e le modalità di

consegna e pagamento. Il contratto deve attenersi ai principi di trasparenza, correttezza, proporzionalità e reciproca correttezza delle prestazioni in riferimento ai beni forniti. Deve osservare il divieto di condizioni ingiustifica-

detto elemento essenziale del contratto è costituito dalla consegna del pane dietro corrispettivo del prezzo. Mentre diventa un elemento di differenziazione del contratto stesso la clausola relativa all'obbligo, da parte del pani-

clausola, secondo quanto previsto dal predetto art. 62. In poche parole il "reso del giorno prima" non può essere considerato "compreso" nel contratto di compravendita e addirittura violerebbe "i limiti imposti dalla

che sia incluso nella determinazione del prezzo viola quel principio. Viene messa in atto anche "la condizione ingiustificatamente gravosa", che viola un altro dei requisiti obbligatori e subordina la conclusione e l'esecuzione del contratto di compravendita a una ulteriore prestazione del panificatore che non ha nessuna connessione con l'oggetto del contratto stesso, ovvero la vendita di un bene. "In base a quanto sopra descritto - conclude il parere del legale - è possibile sostenere che l'entrata in vigore dell'art. 62 del D.L. 1/12 rende illegittima la pretesa, di fatto imposta al panificatore, dalla Gdo di aggiungere, nel contratto di vendita e consegna ripartita anche la clausola impositiva dell'obbligo per il panificatore di accettare la riconsegna dell'invenduto per i molteplici profili di violazione del richiamato art. 62 che ne comportano la nullità". L'associazione ha più volte richiamato all'unità la categoria, affinché i panificatori tutti insieme abbiano la forza nei confronti della grande distribuzione di non riprendere più indietro il pane avanzato. Mentre il Ministero della Salute dovrebbe, attraverso una direttiva ministeriale, sottolineare che il pane invenduto diventa rifiuto e che quindi la grande distribuzione dovrebbe provvedere al suo smaltimento.



tamente gravose, extra contrattuali e retroattive, diverse per prestazioni equivalenti. Anche il termine massimo di pagamento a trenta giorni decorrente dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura con applicazione automatica degli interessi deve essere evidenziato nel contratto. Si ribadisce, perciò, che il cosid-

ficatore, di provvedere al ritiro del pane invenduto, che è prevista soltanto nel rapporto con la grande distribuzione. E' evidente che questa clausola costituisce un onere "di fatto imposto" dalla Gdo in virtù della maggiore forza contrattuale. Ci sono perciò, secondo il legale, gli spazi per sostenere l'illegittimità di questa

legge" e quei requisiti che costituiscono, come visto sopra, gli obblighi contrattuali. Infatti viene violato con l'inclusione della clausola di reso dell'invenduto, il principio di proporzionalità e reciproca correttezza delle prestazioni: sulla base di una posizione di mercato economicamente dominante, l'obbligo del reso senza

## Meno burocrazia per cittadini e imprese

Il governo vara il ddl semplificazioni con l'obiettivo di ridurre gli oneri amministrativi e informativi

Dall'eredità senza dichiarazione se sotto i 75.000 euro, al certificato di studio anche in inglese, dall'sms inviato dal Pra per il cambio di proprietà dell'auto, ai più facili permessi a costruire, dal tutor d'impresa, alle facilitazioni per le pmi sul codice della privacy: il Consiglio dei Ministri ha approvato il disegno di

legge sulle Semplificazioni. Un altro tassello dopo il decreto del 'fare'. In pratica una manovra a costo zero. Misure per rendere più facile la vita ai cittadini e alle imprese. "A volte la P.A. si muove in maniera stupida, chiede cose inutili che sfuggono al buon senso. Per questo i cittadini la sentono lontana.

Dobbiamo eliminare la stupidità che c'è nella P.A., ed è questo il compito delle nostre semplificazioni", ha sottolineato D'Alia. E viene dunque annunciata anche "un'agenda" che ogni anno dovrà essere concordata anche con le Regioni e le Autonomie. In modo tale che quello delle Semplificazioni resti un processo costante.



## LA CAMPAGNA

# Ridurre il consumo di sale

**Ministero della Salute e Associazioni dei Panificatori insieme per migliorare la salute della cittadini**

●●● Continua l'impegno del Ministero della Salute e delle Associazioni dei Panificatori a favore della riduzione del consumo di sale nell'alimentazione per migliorare la salute della cittadini. I dati diffusi dal Ministero preoccupano: mentre l'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di tenersi al di sotto della soglia dei 5 grammi al giorno, in media gli uomini italiani ne consumano 12, le donne 9. Persino gli ipertesi non si rassegnano a mangiare meno sapido, il loro consumo è appena inferiore di un grammo alla media di chi non ha problemi con la pressione. Anche i pediatri si raccomandano: niente sale almeno nel corso del primo anno di vita dei lattanti e comunque sempre poco per abituarsi sin da piccoli e non avere guai con la salute da grandi. Purtroppo i bambini, molte volte, non avendo un'alimentazione diversa dai genitori, già a 9 anni ingeriscono la bellezza di otto grammi al giorno. L'azione del Ministero della Salute, oltre alle campagne informative ed educazionali, si dedica da anni a un programma di prevenzione in accordo con i produttori di alimenti. Si era partiti già nel 2009, con l'accordo stipulato insieme ai produttori che ha determinato la riduzione del quantitativo di sale in diverse tipologie di pani, artigianali o industriali, nonché in alcune tipologie di paste

fresche e primi piatti pronti surgelati. Il contributo apportato da fornai e industria del pane con quel primo accordo del 2009 « finora ha prodotto buoni risultati anche se a macchia di leopardo - sostiene Daniela Galeone, responsabile del progetto "Guadagnare Salute" del Ministero della Salute. Uno dei problemi è che i primi piatti già pronti e surgelati sono sempre più in voga tra giovani coppie e

rare la salute della popolazione, le Associazioni di categoria hanno tutte confermato la volontà di continuare a lavorare accanto alle Istituzioni per portare il consumo di sale, là dove necessario, ai livelli raccomandati. Nello specifico, lo sviluppo dei processi comunicativi e informativi sul tema della riduzione del sale nel pane da parte di Assipan Confcommercio imprese per l'Italia ha dato un consistente contributo al raggiungimento dell'obiettivo soprattutto nei riguardi di quella produzione di pane maggiormente saporito. Va ricordato infatti che in commercio esistono già il pane sciapo e quelli con un basso contenuto di sodio. La riduzione del consumo di sale è uno degli obiettivi prioritari dell'Oms e dell'Unione Europea, nell'ambito delle strategie di prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili, nonché uno degli obiettivi perseguiti dal Ministero della Salute con il programma "Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari dei cittadini" che, all'interno di politiche integrate per la prevenzione, incoraggia il settore della produzione e della trasformazione agro alimentare, coerentemente con gli obiettivi generali di salute pubblica, alla riformulazione degli ingredienti di alcuni alimenti.



single, ed è per questo che abbiamo ottenuto dalle associazioni dei produttori l'impegno a continuare a ridurre la presenza di sale». I tecnici del Ministero della Salute in questi anni hanno dialogato costantemente con i rappresentanti delle Associazioni dei Panificatori insieme a diversi esponenti del mondo scientifico dando buoni esiti. Gli accordi tra il Ministero della Salute e i produttori hanno rappresentato un primo e fondamentale passo per promuovere e miglio-

## Economia

## Inflazione in rialzo

Secondo le stime preliminari diffuse dall'Istat, l'inflazione a giugno è in risalita. Secondo le stime preliminari diffuse dall'Istat, l'indice nazionale dei prezzi al consumo aumenta dello 0,3% rispetto al mese precedente e dell'1,2% nei confronti di giugno 2012. La lieve accelerazione dell'inflazione a giugno è principalmente imputabile alla ripresa dei prezzi dei beni energetici non regolamentati e i rialzi mensili dei prezzi degli alimentari non lavorati (+1,4%, attribuibile principalmente all'aumento del 6,9% dei prezzi della frutta fresca) e dei servizi relativi ai trasporti (+0,7%), sui quali incidono, in parte, fattori di natura stagionale. Secondo l'Ufficio Studi Confcommercio: "La modesta ripresa dell'inflazione registrata a giugno, è un dato atteso e già anticipato dalle nostre stime di inizio mese. A determinare questa evoluzione sono stati alcuni elementi di carattere stagionale, le tensioni sui prezzi di alcuni prodotti alimentari freschi - legate all'andamento climatico non particolarmente favorevole - e la ripresa dei prezzi dei carburanti. Al netto di questi fattori che dovrebbero in parte rientrare nelle prossime settimane, la dinamica inflazionistica risulta particolarmente contenuta ed in linea con una situazione della domanda ancora eccezionalmente critica".

## Vendite al dettaglio, nuovo calo

Confcommercio: "Testimonia il netto peggioramento della crisi dei consumi nel corso degli ultimi dodici mesi"

Vendite al dettaglio ancora in calo ad aprile. L'indice calcolato dall'Istat segna una diminuzione dello 0,1% rispetto a marzo (quando era sceso dello 0,3%) e del 2,9% su base annua. Nella media del trimestre febbraio-aprile l'indice registra una flessione dello 0,8% rispetto ai tre mesi precedenti. Nel confronto con marzo 2013, diminuiscono le vendite di prodotti alimentari (-0,7%) e aumentano

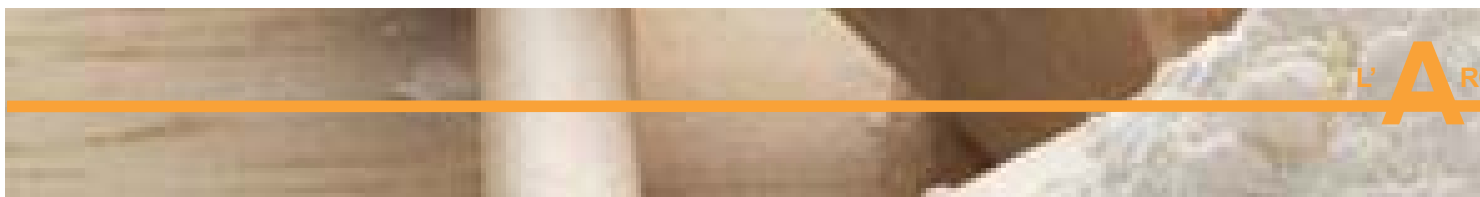
quelle di prodotti non alimentari (+0,2%). Il dato tendenziale è invece sintesi di una diminuzione del 4,5% delle vendite di prodotti alimentari e dell'1,9% di quelle di prodotti non

alimentari. Le vendite per forma distributiva mostrano, nel confronto con il mese di aprile 2012, una diminuzione sia per la grande distribuzione (-3,9%) sia per le imprese operanti su piccole superfici (-2,1%). Nei primi quattro mesi del 2013 l'indice grezzo diminuisce del 3,4%

rispetto allo stesso periodo del 2012. Le vendite di prodotti alimentari segnano una flessione del 2,1% e quelle di prodotti non alimentari del 4,2%. Commentando questi dati, l'Ufficio Studi Confcommercio sottolinea che "l'undicesima riduzione consecutiva dell'indice delle vendite al dettaglio e la caduta, al netto della variazione dei prezzi, del 4,8% nel primo quadrimestre del 2013 rispetto al primo

quadrimestre dello scorso anno, in linea peraltro con quanto anticipato dall'Indicatore Consumi Confcommercio, testimonia il netto peggioramento della crisi dei consumi nel corso degli ultimi dodici mesi". "Un peggioramento - prosegue il Centro Studi - rispetto al quale vale la pena ricordare che la caduta dei primi quattro mesi del 2012 rispetto allo stesso periodo del 2011 è stata del 3%".





# Breve storia del frum

## Breve storia del frumento

Il frumento, in latino frumentum dal verbo fruor, godere, fruire, contiene già nell'origine del nome il valore attribuito dagli antichi a questo elemento essenziale dell'alimentazione e quindi della sopravvivenza umana. È un cereale coltivabile a varie latitudini e altitudini fino a 1.200-1.400 m. Da sempre, nell'Italia centrosettentrionale si distingue una prevalenza delle colture di grano tenero, mentre in quella meridionale sono più diffuse quelle di grano duro. Il terreno ideale per la coltivazione del grano è profondo, permeabile, mediamente argilloso e di media fertilità, anche se il frumento si adatta in maniera eccellente a quasi tutti i tipi di suolo eccezion fatta per quelli troppo azotati o compatti. La coltivazione del frumento risale a un'età molto remota, da alcuni ritrovamenti fossili sembra che qualche tribù dell'Europa preneolitica abbia cominciato la coltivazione del frumento ed è

accertato che la cerealicoltura preistorica nelle regioni dell'Europa Occidentale si sviluppò nella fase di passaggio fra l'età paleolitica e quella neolitica (10.000 - 8.000 a.C.). Testimonianze risalenti a circa 10.000 anni fa reperite nella zona dei laghi svizzeri rivelano come sin d'allora l'uomo avesse sviluppato la lavorazione del pane. In Oriente Medio sono stati rinvenuti attrezzi agricoli per la mietitura, risalenti al periodo che va dall'8.000 al 3.000 a.C. In Italia la coltura cerealicola nell'età neolitica è accertata dai ritrovamenti delle palafitte lacustri attorno alle rive meridionali dei laghi alpini e nel basso piano padano. La prima testimonianza scritta dove si parla di pane la ritroviamo nel codice di Hamurabi, un sovrano della prima dinastia di Babilonia, vissuto intorno alla metà del 1.700 a.C. Ben presto tra i vari cereali fu preferito il grano perché consentiva una migliore panificazione al punto da produrre diverse qualità di pane di farina bian-

ca per le classi più elevate e di orzo o pelta (un tipo di cereale oggi estinto) o durra (pianta simile al miglio, coltivata in Asia e in Africa) per quelle più umili. Anche gli Ebrei durante la loro prigionia in Egitto si nutrono di pane non lievitato, il pane azzimo. Sempre in Egitto sono stati ritrovati, in alcune tombe lungo il corso del Nilo, affreschi che ritraggono la coltivazione del grano, la raccolta, la macinazione, la miscelatura e la cottura. Sembra che la scoperta del lievito e conseguentemente del pane lievitato debba collegarsi ad una inondazione del fiume Nilo che invase alcuni magazzini di farina, la quale, rimasta sul posto, iniziò a fermentare e quindi a lievitare. Per non perdere la farina, si continuò a cuocere l'impasto, e si ebbe così la piacevole sorpresa di constatare che il pane sfornato si presentava più leggero e più saporito del pane azzimo. Al di là di quest'episodio, che può essere considerato una leggenda, la storia del pane si ricollega

alla civiltà di diverse popolazioni quali gli egizi, i cinesi, gli ebrei, i romani, e i greci. A Roma, si sviluppò presto la panificazione e la relativa corporazione dei "Pistores" panificatori (147 a.C.), da cui peraltro sembra derivi il nome della città di Pistoia. A Roma venne anche emanata la legge frumentaria secondo la quale ogni cittadino che dichiarava la propria presenza in città poteva prelevare dai pubblici granai una certa quantità di frumento alla metà del prezzo corrente. Di arte della panificazione si poté però parlare solo più tardi quando, dopo le vittoriose guerre in Oriente, i Romani portarono a Roma numerosi schiavi fornai che svelarono loro i tanti segreti della panificazione. Il primo negozio di pane fu aperto a Roma nel 150 a.C. e ben presto il pane sostituì una polenta fatta con farina di cereali chiamata "plus" già usata in molte parti d'Italia. Dai documenti disponibili si ipotizza che sotto l'imperatore Augusto Roma contava 329



panetterie tenute o gestite principalmente da greci, inoltre i romani apportarono un grosso cambiamento alla storia del pane inventando la prima impastatrice meccanica.

## Rinviato di tre mesi l'aumento dell'Iva

Con un impegno a valutare in Parlamento se rinviarlo di 6 mesi e dunque fino a fine anno

Il Consiglio dei Ministri ha approvato il rinvio di tre mesi dell'aumento dell'Iva, con un impegno a valutarlo in Parlamento se rinviarlo di 6 mesi e dunque fino a fine anno. Per finanziare il rinvio dell'aumento Iva, arriva una tassa, pari al 58,5% del prezzo di vendita, sulle sigarette elettroniche. La copertura sarà garantita, inoltre, dagli acconti Irpef, Ires e Irap dovuti nel 2013. Lo prevede l'articolo 10 della bozza del decreto approvato dal Consiglio dei ministri. "I prodotti contenenti nicotina o altre sostanze idonee a sostituire il consumo dei tabacchi

lavorati nonché i dispositivi meccanici ed elettronici, comprese le parti di ricambio, che ne consentono il consumo, sono assoggettati ad imposta di consumo nella misura pari al 58,5% del prezzo di vendita al pubblico". Per quanto riguarda gli interventi sull'Irpef, la bozza stabilisce che "a decorrere dal periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2013, la misura dell'acconto dell'imposta sul reddito delle persone fisiche è fissata al 100%", dall'attuale 99%. Il decreto precisa poi che per il 2013, "la disposizione produce effetti esclusivamente sulla seconda o

unica rata di acconto Irpef, effettuando il versamento in misura corrispondente alla differenza fra l'acconto complessivamente dovuto e l'importo dell'eventuale prima rata di acconto". Per i soggetti che si avvalgono dell'assistenza fiscale, saranno i sostituti d'imposta a trattenere la seconda o unica rata di acconto tenendo conto dell'aumento. Per l'Ires, per il periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2013 la misura dell'acconto dell'imposta sul reddito delle società, è aumentata dal 100 al 101%. La disposizione "produce effetti esclusiva-

mente sulla seconda o unica rata di acconto, effettuando il versamento in misura corrispondente alla differenza fra l'acconto complessivamente dovuto e l'importo dell'eventuale prima rata di acconto". Infine, "per il periodo di imposta in corso al 31 dicembre 2013 e per quello successivo, il versamento di acconto dell'Irap è fissato nella misura del 110

per cento. Per il periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2013 la disposizione produce effetti esclusivamente sulla seconda scadenza di acconto, effettuando il versamento in misura corrispondente alla differenza fra l'acconto complessivamente dovuto e l'importo versato alla prima scadenza".



GOMENTO

# mento e del pane



## Aspetti nutrizionali del frumento

Il grano contiene tutti e tre i macronutrienti, carboidrati (glucidi), grassi e proteine, ma essendo un cereale, l'apporto energetico deriva soprattutto dalla porzione glucidica in forma complessa (amido). La quota lipidica è decisamente limitata e, come la fibra, inversamente proporzionale al grado di raffinatezza. Il grano è privo di colesterolo e contiene soprattutto grassi insaturi, quindi di buona qualità, e, se il consumo rispetta le porzioni alimentari consigliate nelle linee guida nazionali per la corretta nutrizione, non incide in maniera determinante sul bilancio lipidico complessivo. In merito alla quantità e alla qualità delle proteine in esso contenute, il grano non rappresenta una delle fonti proteiche alimentari più apprezzabili. Il grano contiene anche fibra alimentare prevalentemente non solubile contenente Niacina (vitamina PP) e magnesio (Mg), maggiore è il livello di raffinazione e minore risulta il quantitativo di micronutrienti e fibra alimentare delle farine. Per scopo alimentare viene utilizzata sola-

mente la parte interna del chicco, chiamata cariosside, mentre la parte esterna, più scura, ricca di cellulosa e di lignina, viene eliminata. La cariosside è un frutto secco formato da un unico seme ricoperto da più involucri che hanno la funzione di proteggere l'embrione, destinato a originare la futura piantina. Partendo dall'esterno si possono individuare più parti: gli strati protettivi, uno strato chiamato aleuronico, che è ricco di proteine e di vitamine e, più all'interno, l'endosperma amidaceo che, come dice il nome, ha un elevato contenuto in amido. L'insieme di queste sostanze viene chiamato fibra e, pur non avendo valore nutritivo, svolge funzioni importanti nell'organismo. Per uso alimentare viene utilizzato il solo endosperma, ricco di amido, mentre vengono allontanati la crusca e l'embrione perché hanno una limitata conservabilità e la loro presenza renderebbe la farina e i prodotti derivati facilmente deperibili. Mediante le analisi chimico-fisiche si determinano i componenti delle cariossidi, in particolare la durezza e si valuta la qualità del glutine. Particolarmente importante

è l'utilizzo dell'alveografo di Chopin, che consente di valutare il comportamento dell'impasto determinando la forza della farina (W), la tenacità dell'impasto (P), l'estensibilità (L), mentre il rapporto tra tenacità ed estensibilità ne esprime l'equilibrio (P/L). L'eliminazione della crusca provoca un impoverimento in cellulosa e sali minerali, mentre l'allontanamento dell'embrione riduce al minimo il contenuto in lipidi. La farina di frumento è quindi costituita da glucidi, principalmente amido e da proteine: tra queste la più importante è il glutine. In base alla loro solubilità, le proteine del grano possono essere classificate in quattro gruppi: Albumine solubili in acqua; Globuline solubili in soluzioni saline neutre; Gliadine solubili in alcol diluito e le Glutenine solubili in acidi diluiti. Albumine e globuline sono proteine idrosolubili, mentre gliadine e glutenine rappresentano la porzione insolubile in acqua ed associate formano, appunto, il Glutine. Tra le proteine del grano, il glutine è quella maggiormente conosciuta per il ruolo essenziale che riveste nella panificazione, sia per l'elevato potenziale di originare un'intolleranza alimentare assai diffusa: la Celiachia. Il glutine si attiva solo in presenza di acqua, pertanto è possibile isolarlo dalla farina semplicemente idratandola e sottoponendola a molteplici lavaggi consecutivi per diluirne progressivamente l'amido residuo. Un procedimento simile può essere utile alla valutazione della "forza" di questa protei-

na o per la preparazione del seitan, un sostituto dietetico-vegetariano della carne. Nelle preparazioni culinarie il glutine fornisce soprattutto elasticità grazie alla tipica struttura a rete, che trattiene l'anidride carbonica e consente la lievitazione degli impasti. Le glutine perciò controllano principalmente la componente elastica del glutine, il tempo di sviluppo dell'impasto e la sua stabilità ed anche l'assorbimento idrico della farina.

## Dal frumento alla farina

L'insieme dei trattamenti subiti durante la lavorazione per arrivare alle farine è chiamato macinazione e consiste in più passaggi, rotture successive e relative setacciature per eliminare le parti da scartare. Le macine, oggi, sono state sostituite dai laminatoi a cilindri. Con il vecchio processo di macinazione si otteneva un solo tipo di farina, con una resa dell'80/85 per cento, con la moderna tecnologia si hanno invece a disposizione diversi tipi di farina, da quella di "lusso" usata nella panificazione e in pasticceria, a quella "scadente" impiegata principalmente per l'alimentazione animale. Meno le farine sono

raffinate tanto maggiore è il loro valore nutritivo, in quanto contengono quantità superiori di proteine, calcio, fosforo, ferro, vitamina B1 e vitamina B2. Dalla macinazione del grano tenero si ottengono tre tipi di farina, secondo la percentuale di crusca presente. Insieme alla farina "00", alla farina "0", che possiede una piccola percentuale di crusca, e alla farina "1", la legislazione italiana consente di produrre anche farina di tipo "2" dalla macinazione integrale del chicco di grano. La farina integrale contiene quindi la massima quantità di crusca e risulta più ricca di fibre, di vitamine e di minerali rispetto alle farine bianche. Il contenuto massimo di umidità è fissato per legge al fine di evitare uno dei possibili sistemi di sofisticazione consistente nell'aumentare il peso con l'aggiunta di acqua. Il glutine si può estrarre facilmente dalla farina di grano e può essere utilizzato in diversi modi, si può infatti aggiungere ad altre farine poco adatte alla panificazione, così come lo si può anche impiegare per scopi non alimentari come ad esempio, nell'industria della carta e dei tessuti per migliorare la qualità di tali prodotti.



## CARATTERISTICHE DELLE FARINE DI GRANO TENERO IN COMMERCIO

	CENERI MIN.	CENERI MAX.	CELLULOSA	GLUTINE	UMIDITA'
<b>FARINA TIPO 00</b>	<b>0</b>	<b>0,50</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>14,5</b>
<b>FARINA TIPO 0</b>	<b>0</b>	<b>0,65</b>	<b>0,20</b>	<b>9</b>	<b>14,5</b>
<b>FARINA TIPO 1</b>	<b>0</b>	<b>0,80</b>	<b>0,30</b>	<b>10</b>	<b>14,9</b>
<b>FARINA TIPO 2</b>	<b>0</b>	<b>0,95</b>	<b>0,50</b>	<b>10</b>	<b>14,5</b>
<b>FARINA INTEGRALE</b>	<b>1,40</b>	<b>1,60</b>	<b>1,60</b>	<b>10</b>	<b>14,5</b>

# Asma del panificatore, la buona pratica per la riduzione del rischio

Le patologie respiratorie sono tra le prime cinque cause di malattia professionale nei paesi europei e, in particolare, l'asma è la più diffusa malattia respiratoria in ambito lavorativo. Le mansioni di panificatore, pasticciere, alimentarista, pizzaiolo, cuoco, sia in ambito artigianale che industriale, rappresentano le categorie più coinvolte nella cosiddetta, non a caso, "asma del panificatore". In relazione al rischio dell'insorgenza di asma e alla valutazione dell'esposizione a polveri di farina nel comparto della panificazione, le aziende USL 3 Pistoia e USL 10 Firenze hanno messo a punto un progetto che ha ottenuto dalla Commissione Consultiva Permanente per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro la validazione di buona prassi il 6 marzo 2013. Al fine di conoscere l'entità dell'esposizione dei lavoratori a polveri di farina durante le varie fasi di lavoro (manipolazione dei sacchi, travaso della farina, impastamento manuale, ecc.) e per capire quali aspetti di miglioramento potevano essere introdotti nel sistema di gestione del rischio, le UU.FF. di Prevenzione, Igiene e Sicurezza del Lavoro dell'azienda USL 3 di Pistoia, in collaborazione con il Laboratorio di Sanità Pubblica di Firenze, hanno effettuato un'indagine igienico ambientale su un campione di 18 aziende con tipologia produttiva di tipo artigianale. La valutazione dell'esposizione è stata realizzata mediante misure di polveri inalabili, mentre per la stima dell'inquinamento del luogo di lavoro sono state eseguite misure di polveri inalabili e respirabili. Sono stati eseguiti campionamenti personali sia dell'intero turno di lavoro sia della fase di preparazione dell'impasto, risultata a maggior rischio espositivo,

oltre a campionamenti ambientali per avere una stima delle condizioni generali di inquinamento da polveri di farina. Complessivamente sono state eseguite 117 misure di cui 71 di tipo personale e 46 in postazione fissa. Spiegano gli esperti che "la farina è un prodotto naturale contenente varie sostanze che possono causare allergie, sensibilizzazioni respiratorie e,

zione a polveri di farina. La valutazione ha evidenziato che le operazioni a maggior rischio espositivo sono quelle del caricamento delle macchine impastatrici che nel caso dei forni artigianali viene effettuato manualmente dall'operatore mediante svuotamento dei sacchi di farina all'interno del contenitore, seguite da quelle della preparazione dell'impasto e della pulizia degli

di macchine ed ambienti è stato prescritto l'utilizzo esclusivamente di macchine aspiratrici in modo da evitare l'inalazione di polvere da parte dell'operatore. I datori di lavoro, che sono poi i lavoratori stessi, sono stati, inoltre, informati e formati sul rispetto delle norme igieniche, ritenute condizioni essenziali per la prevenzione dei disturbi e malattie respiratorie, provve-

benessere del lavoro", è la conclusione degli operatori sanitari. L'installazione dei silos oltre a ridurre il rischio da esposizione a polveri di farina si è rivelata particolarmente vantaggiosa anche per la riduzione del rischio da sovraccarico biomeccanico del rachide e arti superiori in particolare a carico delle spalle, facendo registrare una riduzione di lombalgie acute e patologia dolorosa della spalla in operatori di aziende che hanno provveduto a realizzare tale bonifica. Nella valutazione tra costi e benefici la bilancia pende dalla parte dei vantaggi anche economici per l'azienda. I costi da sostenere sono prevalentemente quelli relativi all'installazione dei silos che può essere quantificata, in base alle dimensioni di contenimento, alla possibilità di poter disporre di più punti di caricamento, nonché dalla lunghezza delle condotte, da 15.000,00 a 20.000,00 euro per un silos con portata di circa 60 quintali. A fronte di tali costi si ottengono però sensibili benefici in termini di riduzione dei livelli di esposizione a polveri di farina con conseguente miglioramento dei sintomi riniti e respiratori, riduzione della probabilità di sviluppare nel tempo sensibilizzazione ai vari allergeni della farina, oltre alla riduzione del numero di infortuni e lombalgie acute legate alla movimentazione manuale dei carichi. Attraverso l'adozione di alcune accortezze, si ottengono quindi benefici economici a tutto tondo, sia con la riduzione dei costi aziendali relativi a eventuali infortuni e malattie professionali, sia con la possibilità di acquisto delle farine in forma sfusa anziché in sacchi. Tutto ciò ovviamente permette di registrare un incremento della produttività e della qualità del lavoro.



umentando l'esposizione, asma occupazionale, quest'ultima con una incidenza di 78/100000. Alle malattie respiratorie possono aggiungersi eruzioni cutanee sempre da sensibilizzazione a polveri di farina, nonché disturbi muscolo scheletrici causati dal sollevamento dei carichi e malattie da movimenti ripetitivi degli arti superiori, che alla lunga evolvono entrambi in forme cronico invalidanti. Le cattive condizioni igienico ambientali come l'elevata polverosità, l'assenza di impianti di aspirazione, la scarsa pulizia degli ambienti e la mancanza di procedure per la gestione del rischio, favoriscono l'insorgenza delle patologie da sensibilizza-

ambienti di lavoro. Queste sono state perciò le operazioni a cui "è stata posta particolare attenzione per quanto concerne la messa in atto delle misure di prevenzione e protezione atte ad evitare l'inalazione di polveri di farina garantendo un livello di efficacia nel tempo". Nella fase di caricamento delle macchine impastatrici è stata promossa l'installazione di appositi silos nei quali la farina viene conservata e da cui la farina giunge direttamente all'interno dell'impastatrice mediante un sistema automatizzato azionato dall'operatore, evitando così lo spolveramento nell'ambiente delle particelle inalabili e respirabili, mentre per quanto riguarda le fasi di pulizia

dando alla pulizia giornaliera di macchine e spazi di lavoro, intervenendo sull'organizzazione del lavoro e adottando procedure corrette di manipolazione della farina nelle operazioni di svuotamento sacchi e impastamento manuale. "Possiamo quindi affermare che seguendo elementari pratiche operative, nel caso specifico l'uso di apparecchi aspiranti per le pulizie, la disponibilità di silos per immagazzinamento delle farine, il tutto rafforzato da attività di carattere informativo e formativo e dalla sorveglianza sanitaria da parte del medico competente, è possibile giungere anche presso gli addetti a questo tipo di lavorazioni a un livello di



## “Pan biscoto”, una delizia buona anche con l'anguria

●●● Fin dai tempi della Repubblica di Venezia sostituiva nelle case più povere il pane fresco. Il “Pan biscotto” nel Veneto è un prodotto di antica tradizione e ancor oggi è particolarmente consumato nel Basso Vicentino e nel Polesine. In queste zone il pan biscotto era tradizionalmente preparato nelle “casade” o fattorie di campagna, dove vi era un forno a legna che veniva adoperato dai salariati. Mediamente si faceva il pane per la famiglia ogni 15 giorni, ed era quindi necessario ottenere un prodotto facilmente conservabile. Anche Venezia aveva una grande tradizione nel pan biscotto o gallette. Utilizzato inizialmente nelle navi già nel 1280, esisteva una Magistratura che controllava la fabbricazione di questo prodotto, principalmente usato in alternativa a quello fresco. Il pan biscotto sostituiva nelle case più povere il pane fresco. Tradizionalmente si consuma inzuppato nel latte, nelle zuppe, nel vino, per accompagnare i formaggi e gli insaccati e perfino con l'anguria. È ideale per i bambini perché aiuta la formazione della prima dentatura, è più digeribile ed è curativo nei casi di gastriti. È, perciò, un tipo di pane tipicamente veneto con una lavorazione molto semplice e un tempo di conservazione piuttosto elevato, circa sei mesi, prodotto con pasta molto dura, ottenuta da farine di media forza. Gli ingredienti caratteristici sono rappresentati: dal lievito di birra, sale fino, acqua, farina, olio extravergine d'oliva (aggiunto eventualmente in una quantità di circa lo 0,3%) e strutto (facoltativo). Le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura prevedono un impasto molto consistente, duro, del peso di 30-40

**Nel Veneto è un prodotto di antica tradizione e ancor oggi è particolarmente consumato nel Basso Vicentino e nel Polesine**



kg. Dopo la lunga lievitazione, della durata di 4-5 ore, le forme di pane vengono messe su tavole. La procedura di lavorazione inizia con l'impasto di tutti gli ingredienti che una volta veniva effettuata a mano, oggi nell'impastatrice, per circa 20-30 minuti. Nel Polesine è tipico l'impiegato di lievito dei giorni precedenti, lievito madre, rinfrescato di giorno in giorno. Al termine l'impasto viene depositato sulla classica madia, affinché avvenga la prima grande lievitazione, circa un'ora di lievitazione che d'estate può dimezzarsi, in dipendenza comunque dalla consistenza dell'impasto: più è duro è più tempo occorre. La superficie di legno viene cosparsa di farina affinché l'impasto non si attacchi e, per lo stesso motivo, il canovaccio nel quale viene avvolta la pasta è una tipica tela grezza di canapa o cano. La pasta viene quindi domata a mano in una forma allungata, un grosso rotolo di

pasta, tagliato successivamente in fette che variano circa dagli 80 ai 150 gr. Questa operazione avviene oggi anche attraverso una macchina con rullo, la formatrice, che lavora e taglia la pasta. Le ciöpe vengono quindi messe su assi di legno, con la tela di canapa sotto e sopra, dove avviene la seconda lievitazione, più breve, circa mezz'ora, che d'estate può durare anche solo 20 minuti; d'estate i canovacci possono essere leggermente bagnati per conservare l'umidità. Durante questa lievitazione si forma una pellicola, quasi la prima crosta del pane. Ci sono molti metodi per vedere se la lievitazione è avvenuta, si può fare, secondo uno di questi, valido anche per la prima lievitazione, una leggera pressione con un dito sulla pellicola, se la pasta ritorna al livello precedente vuol dire che la lievitazione è compiuta, se viceversa la pellicola si buca le ciöpe non sono ancora pronte. Cotto

alla temperatura di 210-240°C nel forno chiuso ermeticamente per permettere la formazione di una lieve pressione che aiuta la cottura e l'aumento di dimensione delle ciöpe. È importante che non si arrivi ad una cottura completa delle forme, ma circa di un 70% rispetto al pane normale, di modo che non si formi la caratteristica crosta un po' lucida che ostacola la biscottatura: difatti la crosta, durante la fase di biscottatura, costringe l'umidità all'interno della forma facendo diventare il pan biscotto duro, non croccante e fragrante come necessariamente dev'essere. Estratte, le forme dal forno, queste vengono riposte nuovamente, affinché raffreddino, sulle assi di legno con sotto canovacci di canapa, questa volta però non coperte. Il forno intanto deve raffreddarsi anch'esso, dai 200°C di fine cottura, ai 140°C, a tale scopo vengono spalancati bocca e registri facendo in modo che l'ambiente sia aerato. Raggiunta la temperatura desiderata, si dispongono le forme sulla superficie del forno stando attenti a non sovrapporre più di due forme. Si lasciano quindi socchiusi i registri (fino a 10 cm) per permettere l'uscita dell'umidità residua. La biscottatura tradizionale è quella naturale, molto lenta, 40 ore contro le 5-6 di quella forzata. Tale modalità permette il mantenimento di una fragranza tipica e di un sapore che l'aria forzata della biscottatura industriale fa perdere. Estratto il prodotto questo viene riposto in sacchetti ermetici possibilmente in un luogo scarsamente illuminato ma fresco e asciutto. Il Pan Biscotto ora può durare fino a 3, 4 mesi nel periodo estivo e 5 mesi in quello invernale.

## Il pane di patate presidio slow food

Garfagnino un pane fortemente legato ai prodotti dell'agricoltura locale come patate e frumento

Arrivata tardi in Europa ed affermata solo alla fine del secolo XVIII, la patata divenne l'alimento fondamentale nell'alimentazione delle classi umili. In Irlanda la dieta delle classi più povere era basata esclusivamente su latte e patate, mentre il grano era utilizzato per pagare i canoni spettanti ai proprietari inglesi. Quando, a seguito della diffusione di un micidiale fungo si determinò la perdita di buona parte dei raccolti, nel giro di pochi anni la popolazione irlandese diminuì drasticamente. Dalla sua introduzione nell'alimentazione del vecchio continente, la patata, spesso ha svolto la funzione di

vero e proprio “salvavita”, sostituendo in tutta Europa la farina, soprattutto nelle annate avare di cereali. Questo prezioso tubero, buono come il pane, viene utilizzato proprio per realizzazione di uno speciale pane diffuso in diverse regioni d'Italia. In Garfagnana ad esempio è tuttora viva la tradizione del pane di patate, chiamato anche “garfagnino”, una variante ingentilita di un pane di mistura un tempo diffuso. La ricetta prevede di aggiun-

gere alla farina di grano un 15% di patate lesse e schiacciate, un poco di semola e tritello, sale marino di grana media. La lievitazione è fatta con lievito madre al quale si aggiunge un poco di

lievito di birra per ridurre l'acidità. Una volta sminuzzato l'impasto in pagnottelle ovali, queste si spolverano di farina di mais e si introducono nel forno precedentemente riscaldato con legno di cerro. Dopo un'ora circa sono pronte per essere consumate, esse si conservano bene anche alcuni giorni grazie all'umidità delle patate. Oggi le patate non hanno più lo scopo di sostituire la farina, ma in quest'area della Toscana la

tradizione continua negli ultimi forni a conduzione familiare. Il valore organolettico e la specificità della ricetta non sono le uniche ragioni per cui è importante preservarla. Il Presidio Slow Food è nato perché questo pane è fortemente legato ai prodotti dell'agricoltura locale come appunto le patate e il frumento. Il produttore che ha aderito al progetto del Presidio Slow Food, continua la tradizione di fare il pane in modo tradizionale e con il forno a legna. L'obiettivo per il futuro è ricostruire in Garfagnana una filiera che ricolleghi aziende agricole, mulini a pietra e forni a legna.



# NORMATIVA

## Il DVR (Documento Valutazione Rischio) obbligatorio anche per le piccole aziende

Dal 1 Giugno 2013 anche le aziende che occupano meno di 10 dipendenti dovranno dotarsi del DVR, elaborato secondo i criteri stabiliti dagli Artt. 28 e 29 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

Perciò anche queste aziende non potranno più autocertificare la propria valutazione del rischio, ma saranno tenuti ad utilizzare le Procedure standardizzate, che si possono sintetizzare in 4 punti:

- 1) Descrizione dell'azienda, del ciclo lavorativo/attività e delle mansioni.
- 2) Individuazione dei pericoli presenti in azienda.
- 3) Valutazione dei rischi associati ai pericoli individuati e identificazione delle misure di prevenzione e protezione attuate
- 4) Definizione del programma di miglioramento.

Il DVR (Documento Valutazione Rischio) deve essere elaborato dal datore di lavoro in collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e con il medico competente (ove fosse presente) previa consultazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e deve contenere perciò una serie di indicazioni.

Le misure di prevenzione e protezione attuate e dei

dispositivi di protezione individuali adottati.

Il programma delle misure ritenute opportune al fine di garantire il miglioramento nel tempo dei livelli generali di sicurezza.

L'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze certificate e poteri.

L'indicazione del nominativo del responsabile designato del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o di quello territoriale e del medico competente che ha partecipato alla valutazione dei rischi.

L'individuazione esatta delle specifiche mansioni che eventualmente espongono i lavoratori che le ricoprono a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata e certificata formazione oltre che addestramento.

I controlli specifici sono in forte aumento sul territorio italiano in quanto il tema della sicurezza sul lavoro è

di estrema attualità ed i costi per lo Stato derivanti ogni anno dagli incidenti sono molto elevati. Spesso gli organismi di controllo territoriali avviano, in modo indipendente o perché sollecitati da ordinanze nazionali, delle campagne di verifica a tappeto.

Principalmente sono ispettori delle ASL ma anche l'ISPESL, l'ARPA, Carabinieri addetti al nucleo ispettorato del lavoro, così come ispettori dell'Agenzia delle Entrate e militari della Guardia di Finanza.

Un controllo scatta automaticamente a seguito di una denuncia di infortunio all'INAIL da parte del datore di lavoro o del dipendente stesso che lo ha subito.

La verifica del rispetto di tutti i requisiti stabiliti dalla normativa in materia di sicurezza sul lavoro può, infine, essere avviata anche in seguito a segnalazioni anonime.

La redazione e la presenza di un DVR a norma e aggiornato in azienda è oltretutto obbligatorio per l'accesso ad agevolazioni



e benefici contributivi nel caso di particolari tipologie di assunzione.

Non bisogna dimenticare che il DVR è obbligatorio anche per le ditte individuali che abbiano alle proprie dipendenze anche un solo lavoratore.

Per il D.Lgs. 81/08 e s.m.i. sono considerati lavoratori anche i soci, i lavoratori a progetto, i lavoratori stagionali, gli stagisti, i coadiuvanti, o coloro i quali effettuano formazione anche a titolo di apprendistato o gratuito presso la sede dell'azienda.

Quanto indicato e sottoscritto nel DVR va costantemente monitorato al fine di verificare se è effettiva-

mente coerente con le attività lavorative quotidiane.

Nel caso in cui in azienda, successivamente alla redazione del DVR, vengano introdotte nuove attività oppure vi siano modifiche alle mansioni oppure un cambio di personale o anche un cambiamento delle condizioni di uno dei lavoratori (esempio: una dipendente entra in gravidanza) sarà necessario effettuare una nuova valutazione dei rischi che tenga conto delle nuove circostanze ed aggiornare materialmente il documento DVR e certificare l'avvenuto processo tramite l'acquisizione di una nuova data certa.

## Da settembre novità per Assipan notizie

Disponibile in un ulteriore formato elettronico. Anche su Facebook e Twitter

Cari colleghi desidero comunicarvi che il giornale Assipan Notizie a partire dal prossimo numero del mese di settembre sarà disponibile in un ulteriore formato elettronico.

Infatti, dopo l'estate, in aggiunta all'attuale possibilità di scaricarlo on line direttamente sul sito Assipan [www.assipan.it](http://www.assipan.it), sarà possibile consultarlo anche su

Facebook e Twitter.

Riteniamo infatti che l'utilizzo delle nuove tecnologie consenta di raggiungere in modo

veloce una più ampia platea di panificatori e operatori del settore a un costo decisamente conveniente.

Ormai è giunta l'ora di adeguarsi ai tempi, il mondo sta cambiando e anche noi panificatori dobbiamo dimostrare di

modernizzarci ricordando però sempre la nostra antica tradizione.

Sicuro dell'apprezzamento di questo ulteriore sforzo compiuto da Assipan al fine di favorire sempre di più il dialogo e lo sviluppo dei processi di comunicazione con la nostra categoria, colgo l'occasione per inviare i più cordiali saluti.

**Claudio Conti**

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

## L' ACCORDO

## Firmato con UGL il nuovo CCNL

## Il nuovo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della Categoria

Il 19 giugno scorso ASSIPAN ha sottoscritto con UGL Terziario il nuovo CCNL per il personale comunque dipendente da aziende di panificazione anche per attività collaterali e complementari, nonché da negozi di vendita al minuto di pane, generi alimentari e vari. Il CCNL decorre, per la parte normativa, dal 1° luglio 2013 e, per la parte economica, dal 1° gennaio 2013, con scadenza il 31 dicembre 2015.

**PARTE ECONOMICA****Aumenti**

La decorrenza dell'aumento è fissata al mese di settembre 2013.

**Panifici artigianali**

Le decorrenze e gli importi dell'aumento, al livello A2, sono i seguenti:

- 32 euro dal 1° settembre 2013

- 20 euro dal 1° luglio 2014

- 30 euro al 1° aprile 2015

**Panifici industriali**

Le decorrenze e gli importi dell'aumento, al livello 3B, sono i seguenti:

- 45 euro dal 1° settembre 2013

- 25 euro dal 1° novembre 2014

- 35 euro al 1° aprile 2015

**Una tantum**

E' prevista una indennità una tantum comprensiva della quota a copertura del periodo pregresso di vigenza contrattuale (gennaio-giugno 2013) e della quota di vacanza negoziale relativa all'anno 2012.

Per i dipendenti dei panifici artigianali è pari ad euro 220,00 lorde da corrispondersi nella misura di euro 75,00 unitamente alla retribuzione del mese di giugno 2013, di euro 75,00 unitamente alla retribuzione del mese di novembre 2013 e di euro 70,00 unitamente alla retribuzione del mese di febbraio 2014.

Per i dipendenti dei panifici industriali è pari ad euro 280,00 lorde da corrispondersi nella misura di euro 90,00 unitamente alla retribuzione del mese di giugno 2013, di euro 90,00 unitamente alla retribuzione del mese di novembre 2013 e di euro 100,00 unitamente alla retribuzione del mese di febbraio 2014.

**MERCATO DEL LAVORO**

Il CCNL recepisce le novità intervenute con le

ultime riforme, sia in materia di apprendistato, sia in materia di contratti a termine. Si segna-



caso di contratto di durata fino a 6 mesi e in 30 giorni nel caso di contratto di durata superiore a 6, per tutte le fattispecie di legittima apposizione del termine.

Inoltre, viene introdotta la possibilità di utilizzare contratti di lavoro a tempo parziale della durata di 8 ore settimanali per le giornate di venerdì, sabato e domenica.

**ORARIO DI LAVORO**

Viene prevista la possibilità di calcolare l'orario di lavoro su un arco temporale di dodici mesi, a fronte di ragioni obiettive, tecniche o inerenti all'organizzazione del lavoro. E specificatamente:

- esigenze legate all'organizzazione di fiere e manifestazioni nonché per le attività connesse;

- ricorrenze di eventi e festività vanno riconosciute le occasioni civili, religiose e della tradizione popolare, che determinano un incremento dei consumi;

- iniziative promo-pubblicitarie;

- necessità non programmabili connesse alla manutenzione straordinaria;

- punte di più intensa attività non ricorrenti, derivate da richieste di mercato.

Tra le novità di maggior rilievo si segnalano anche le modifiche in tema di maggiorazioni, oggi non più cumulabili tra loro. Più in particolare:

- Lavoro straordinario: maggiorazione del 15%;

- Lavoro notturno: maggiorazione del 15%;

- Lavoro festivo: maggiorazione del 20%;

- Lavoro domenicale:

- per il personale impegnato nella produzione, confezionamento, distribuzione e vendita del pane: maggiorazione del 30%;

- per il personale addetto alla produzione e vendita di prodotti diversi dal pane: maggiorazione del 20%. In relazione al lavoro domenicale, è previsto che le aziende abbiano facoltà di prevedere per ciascun lavoratore a tempo pieno che abbia il riposo settimanale normalmente coincidente con la domenica lo svolgimento dell'attività lavorativa nella misura complessiva

la, in particolare, che l'intervallo per la riassunzione a termine è fissato in 20 giorni nel

pari al 50% delle aperture domenicali e festive previste.

## RICETTE

CIAMBELLE AL MAIS  
CON SEMI DI SESAMO

## INGREDIENTI per 4 persone

380 g di farina tipo 0  
50 g di farina di mais  
20 g di lievito di birra  
1 cucchiaino di zucchero  
2 dl di latte  
1 albume  
3 cucchiaini di semi di sesamo  
1 cucchiaino di sale

## PROCEDIMENTO

Scaldate il latte e, non appena sarà tiepido, stemperatevi il lievito insieme con lo zucchero. Riunite in una terrina 350 g di farina bianca, la farina di mais e il sale; mescolate con cura, quindi incorporate la miscela di lievito, latte e zucchero. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo che coprirete con un canovaccio e lascerete lievitare per 30 minuti in luogo tiepido.

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato, lavoratelo ancora brevemente e dividetelo a metà. Modellate ciascuno panetto in un rotolo di circa 60 cm di lunghezza, attorcigliate due o tre volte i rotoli su se stessi e ripiegate unendo le estremità, in modo da ottenere due grosse ciambelle. Disponetevi sulla placca del forno rivestita di carta oleata, coprite e lasciate lievitare per altri 30 minuti. Sbattete leggermente l'albume insieme con due cucchiaini di acqua e con l'emulsione ottenuta pennellate la superficie delle ciambelle. Spolverizzate con i semi di sesamo e cuocete in forno già caldo a 220 °C per 12-15 minuti, finché le ciambelle avranno assunto un bel colore dorato. Sfornate, lasciate raffreddare su una gratella per dolci e servite in tavola.

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

## INGREDIENTI per circa 2.3 Kg di pane

1.5 kg di farina tipo 00 più quella per infarinare  
250 g di olive taggiasche in salamoia  
80 g di lievito di birra fresco  
1.2 dl di olio extravergine di olive taggiasche  
30 g di sale

## PROCEDIMENTO

Sciaccate le olive, snocciolatele e ponetele in una ciotola. Versate la farina nell'impastatrice, aggiungete il lievito sciolto in 1,5 dl di acqua tiepida, altri 5,5 dl di acqua appena tiepida (a temperatura ambiente o fredda in estate) e l'olio, quindi iniziate a impastare. Dopo alcuni minuti unite il sale e dopo altri 5 minuti le olive snocciolate. Continuate a impastare finché le olive saranno ben incorporate nell'impasto.

Prelevate l'impasto ottenuto, infarinatelo leggermente, ponetelo in una terrina e incidetelo con un taglio a croce. Coprite con un canovaccio pesante inumidito e lasciate lievitare per circa 2 ore a una temperatura di 25-27 °C, finché il volume sarà raddoppiato.

Trasferite l'impasto su una spianatoia infarinata, lavoratelo brevemente e tagliatelo in sei-otto pezzi regolari, cui darete la forma di pani allungati; fate lievitare per almeno 30 minuti in un ambiente caldo (circa 27 °C). Scaldate il forno a 210 °C, abbassatelo a 190 °C e cuocete il pane per circa 25 minuti. Il tempo di cottura varia a seconda del tipo di forno e delle dimensioni dei pani.

PANE ALLE OLIVE  
TAGGIASCHEFONTE: <http://cucina.corriere.it>

## GNOCCHI DI PANE

## INGREDIENTI per 4 persone

350 g di pangrattato  
2 cucchiaini di farina tipo 00  
100 g di burro  
5 cucchiaini di grana grattugiato  
2 uova  
2 tuorli  
1 bicchiere di latte tiepido  
qualche foglia di salvia  
noce moscata  
sale  
pepe

## PROCEDIMENTO

Ponete in una terrina le uova, i tuorli, il pangrattato, 50 g di burro, tre cucchiaini di grana grattugiato, la farina e il latte tiepido; regolate di sale e pepe e profumate con un pizzico di noce moscata grattugiata. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo, che farete riposare per 1 ora.

Trascorso questo tempo controllate la consistenza del composto: se necessario, aggiungete un poco di latte o di farina. Formate degli gnocchi grandi come un uovo e infarinateli uniformemente.

Cuocete gli gnocchi di pane in acqua bollente salata e, appena saliranno in superficie, prelevateli con un mestolo forato e trasferiteli in uno scolapasta.

Nel frattempo fate fondere il burro rimasto, nel quale porrete a insaporire le foglioline di salvia ben lavate e spezzettate. Suddividete gli gnocchi nei piatti individuali, conditeli con burro e salvia e spolverizzateli con il restante grana.

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

## INGREDIENTI per 6 persone

720 g di farina tipo 0  
45 g di lievito  
3 dl di latte  
80 g di burro o strutto  
1 uovo  
1 tuorlo  
15 g di sale

## PROCEDIMENTO

Sciogliete 30 g di lievito in 2,5 dl di acqua tiepida; unite 120 g di farina, amalgamate fino a ottenere una pastella omogenea e lasciate riposare per 30 minuti in ambiente caldo (25-28 °C).

Nel frattempo sciogliete il burro o lo strutto nel latte. Ritirate dalla fiamma e unite il restante lievito, avendo cura che il latte non sia troppo caldo (sui 35 °C), poiché potrebbe inibire l'azione del lievito.

Versate la restante farina sulla spianatoia, formate una fossetta al centro e spargete tutt'attorno il sale; unite l'impasto lievitato, l'uovo e il tuorlo e iniziate a impastare incorporando a mano a mano la farina dall'interno e versando gradualmente il latte con il lievito. Lavorate l'impasto finché risulterà liscio e omogeneo e non si attaccherà più alle dita. Ponetelo in una terrina infarinata e lasciatelo lievitare per quasi 2 ore in ambiente caldo (25-28 °C).

Lavorate nuovamente l'impasto per alcuni minuti, poi formate circa trenta piccoli panini; disponeteli su placche rivestite con carta da forno, copriteli con un telo e lasciateli lievitare per circa 30 minuti in ambiente caldo. Cuocete i panini in forno preriscaldato a 190 °C per circa 20 minuti. Nei primi 5 minuti di cottura, per aiutare la crescita del pane e mantenere una certa morbidezza della superficie, sarebbe opportuno cuocerlo in presenza di vapore.

## PANINI AL LATTE

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