

# 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

## PRIME RIFLESSIONI SUL NUOVO CCNL



### L'EDITORIALE

#### di Claudio Conti Un Contratto che si va radicando

Sono già passati quasi tre mesi dalla stipula del nuovo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della Panificazione e dei prodotti affini e il nuovo contratto è una realtà che si sta ben radicando nel tessuto imprenditoriale del comparto panario nazionale. Il lavoro è stato lungo, faticoso, contrastato, ma l'impegno a favore della categoria alla fine ha pagato. L'obiettivo che ci siamo posti è stato quello di garantire delle condizioni contrattuali che consentissero alle imprese di restare competitive sul mercato e, dall'altro, di permettere ai lavoratori di ricevere quanto dovuto al fine del riconoscimento del loro lavoro.

### FOCUS



#### LA CELIACHIA

E' un'intolleranza permanente alla gliadina, contenuta nel glutine, un insieme di proteine a loro volta contenute nel frumento, nell'orzo, nella segale, nel farro e in altri cereali minori.

A PAG. 6 ●●●

### IL CONVEGNO



Secondo il rapporto sull'economia sommersa di Confcommercio Imprese per l'Italia, i dati sulla pressione fiscale effettiva, il gettito cioè osservato in percentuale di Pil emerso, in Italia si attesta quest'anno al 54%. Un primato italiano rispetto alle altre economie avanzate. **A PAG. 3 ●●●**

### PREVENZIONE



Quando si parla di tutela della salute nel settore della panificazione, le problematiche da prendere in considerazione riguardano sia chi opera nei laboratori di produzione che tutti coloro che dell'alimento si cibano. **A PAG. 4 ●●●**

### GLI ASSAGGIATORI DI PANE



Sono i soci aderenti all'Inap, l'Istituto Nazionale Assaggiatori Pani, un organismo che, anche attraverso l'utilizzo della tecnica dell'analisi sensoriale, intende promuovere le qualità del buon pane. **A PAG. 8 ●●●**

## EDITORIALE



di Claudio Conti

# IL NUOVO CCNL DELLA PANIFICAZIONE ASSIPAN - UGL E' ORMAI REALTA'

●●● Sono già passati quasi tre mesi dalla stipula del nuovo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della Panificazione e dei prodotti affini e il nuovo contratto è una realtà che si sta ben radicando nel tessuto imprenditoriale del comparto panario nazionale. Il lavoro è stato lungo, faticoso, contrastato, ma l'impegno a favore della categoria alla fine ha pagato.

L'obiettivo che ci siamo posti è stato quello di garantire delle condizioni contrattuali che consentissero alle imprese di restare competitive sul mercato e, dall'altro, di permettere ai lavoratori di ricevere quanto dovuto al fine del riconoscimento del loro lavoro.

Trovare il giusto compromesso o, come si dice, la quadra, non è stato facile ma alla fine ci siamo riusciti, e questo, non lo diciamo noi, ma il territorio.

Stante ciò, veramente non si comprendono certe prese di posizione e atteggiamenti contrari all'esistenza della libera contrattazione sin-



fici interessi di parte.

Essi parlano del nostro come di un contratto "pirata", quando invece, la parte economica è migliore e la parte normativa del contratto Assipan - Ugl è sicuramente più adeguata ai tempi che le nostre aziende e i nostri lavoratori stanno attraversando.

Aprire il mercato anche ad altri soggetti ritengo sia stato un tonico per il nostro settore, che ha così riacquisito un dinamismo che sono sicuro nel futuro porterà allo sviluppo di nuove positive situazioni relative alla contrattazione del settore.

E' necessario superare questa fase durante la quale ho dovuto leggere e sentire argomentazioni non rispondenti alla realtà del nostro Contratto e che abbiamo serenamente smentito.

L'atteggiamento ostativo di altri non riuscirà mai a oscurare la realtà, ossia, che questo nuovo Contratto Assipan - Ugl è un ottimo Contratto.

Ora è tempo di consolidare i positivi risultati



dacale garantita dalla Costituzione nonché dalla legge.

Spesso si ravvisano delle prese di posizione dal carattere antidemocratico, quando, al contrario, forse, la libera concorrenza anche all'interno di questo mondo potrebbe dare il giusto impulso al costante miglioramento delle rela-

**L'obiettivo che ci siamo posti è stato quello di garantire delle condizioni contrattuali che consentissero alle imprese di restare competitive sul mercato**

zioni sindacali.

Dispiace constatare che alcune sigle sindacali, ritengano che l'attaccamento alla categoria si dimostri solo attraverso la tutela dei loro speci-

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

Anno XV nr. 16 - Settembre 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:**  
Seregini 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)



raggiunti, invito pertanto i panificatori a prendere visione del nuovo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro della Panificazione Assipan - Ugl al fine di poterne percepire le tante potenzialità a loro favore e dei propri collaboratori. Sono sicuro che i miei colleghi sapranno

apprezzare quanto fatto per loro e che una volta letto e compreso il nuovo testo contrattuale avranno solo di che rallegrarsi.

**Il nuovo Contratto è una realtà che si sta ben radicando nel tessuto imprenditoriale del comparto panario nazionale**



IL **C** ONVEGNO

# “Schiacciati” tra pressione fiscale e sommerso

## Preoccupazione per la difficoltà a intravedere scenari positivi per il futuro immediato

Secondo il rapporto sull'economia sommersa di Confcommercio Imprese per l'Italia, presentato nel corso di un convegno “Tasse... Le cambiamo? Come ridurre la pressione fiscale e far emergere l'economia sommersa”. I dati sulla pressione fiscale effettiva, il gettito cioè osservato in percentuale di Pil emerso, in Italia si attesta quest'anno al 54%.

Un primato italiano rispetto alle altre economie avanzate.

La pressione fiscale apparente, secondo calcoli prudenziali che non includono aumenti dell'Iva, è invece al 44,6% del Pil nel 2013.

L'economia sommersa in Italia, inoltre, è pari al 17,4% del Pil: è la stima per il periodo 2012-2013 elaborata sempre dall'Ufficio Studi di Confcommercio Imprese per l'Italia.

Si tratta di oltre 272 miliardi che ogni anno vengono sottratti al fisco, una cifra enorme che potrebbe essere positivamente utilizzata in tanti altri modi. L'Italia è uno

dei paesi in cui la pressione fiscale è cresciuta di più nel periodo 2000 - 2013, quindi anche durante la crisi. Per quanto riguarda la pressione fiscale effettiva, nella classifica che emerge dalle elaborazioni dell'Ufficio Studi di Confcommercio Imprese per l'Italia, dopo l'Italia al 54%, c'è la Danimarca al 51,1%, la Francia al 50,3%, il Belgio

al 49,3%, l'Austria al 46,8%, la Svezia al 46,7%, la Norvegia al 42,3%, l'Olanda al 40,8%, il Regno Unito al 40,4%, la Spagna al 36,7%, l'Australia al 34,8%, il Canada al 31,9%, l'Irlanda al 28,4%, gli Stati Uniti al 27,9%, in coda il Messico al 26,2%.

La Germania, viene sottolineato, non figura nella classifica relativa al sommerso e alla pressione fiscale effettiva perché «non fornisce i dati sul sommerso economico», spiega il responsabile dell'Ufficio Studi di Confcommercio Imprese per l'Italia, Mariano Bella, presentando la ricerca.

Quello che desta ancor più preoccupazione nel mondo delle piccole e medie imprese è la difficoltà a intravedere scenari positivi per il futuro immediato.

«Il livello attuale della pressione fiscale è incom-

ta non siano più incompatibili».

Secondo i dati comunicati dal Ministero dell'Economia le entrate tributarie derivanti dall'attività di accertamento e controllo risultano pari a 3.655 milioni di euro (+329 milioni di euro pari a +9,9%), a conferma dell'efficacia dell'azione di contrasto all'evasione.

Così che la dinamica delle entrate nei primi sei mesi dell'anno, a fronte di segnali di graduale stabilizzazione del quadro congiunturale, sembra avviata verso un percorso di miglioramento.

Se al Ministero si mostrano ottimismi sul recupero delle somme sottratte al fisco ogni anno, tuttavia i dati pubblicati dal Tesoro inducono Carlo Sangalli, Presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia, a una dichiarazione in cui invita alla «tolleranza zero» contro l'evasione fiscale, anche se si ribadisce un no secco alle «forme di spettacolarizzazione dei controlli», riferendosi a quelli attuati della Guardia di Finanza in alcune locali-

**Il livello attuale della pressione fiscale è incompatibile con qualsiasi concreta prospettiva di ripresa**



**Il fenomeno dell'evasione e dell'elusione è una patologia che taglia trasversalmente tutta l'economia e la società italiana**

dei paesi in cui la pressione fiscale è cresciuta di più nel periodo 2000 - 2013, quindi anche durante la crisi. Per quanto riguarda la pressione fiscale effettiva, nella classifica che emerge dalle elaborazioni dell'Ufficio Studi di Confcommercio Imprese per l'Italia, dopo l'Italia al 54%, c'è la Danimarca al 51,1%, la Francia al 50,3%, il Belgio

patibile con qualsiasi concreta prospettiva di ripresa» ha sottolineato il Presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia Carlo Sangalli.

Poi ha auspicato un patto tra contribuenti, istituzioni e l'amministrazione finanziaria «per aprire finalmente una stagione in cui le tasse e la cresci-

tà turistiche.

«Siamo in prima linea nel chiedere tolleranza zero ma, con altrettanta fermezza, ribadiamo che il fenomeno dell'evasione e dell'elusione è una patologia che taglia trasversalmente tutta l'economia e la società italiana», afferma il Presidente Sangalli.

## SISTR, parte nonostante le polemiche

Il ministro dell'Ambiente Andrea Orlando ha rassicurato le imprese: non saranno penalizzate per le difficoltà di attuazione

Partirà ad ottobre il SISTRI, nonostante le proteste di imprese e operatori della filiera dei rifiuti. Nonostante le semplificazioni introdotte dal Governo, che limitano l'obbligo di SISTRI ai soli rifiuti pericolosi, lasciando fuori quelli speciali, il sistema rimarrà sostanzialmente lo stesso che ha suscitato le polemiche negli anni scorsi, con tutte le difficoltà e le problematiche che hanno portato a continui rinvii. Il Ministro

dell'Ambiente Andrea Orlando ha però rassicurato le imprese, in occasione dell'incontro con le Associazioni di Categoria: le imprese non saranno penalizzate per le difficoltà di attuazione del SISTRI. «Il sistema sanzionatorio non dovrà far ricadere sugli utenti le eventuali inadeguatezze del sistema che dovessero palesarsi nella fase di avvio», garantisce Orlando sottolineando che il sistema verrà reso più efficiente e più semplice, anche grazie

al dialogo e al percorso condiviso con gli utenti. Il Ministro ha poi spiegato la decisione presa nel CdM del 26 agosto di dare il via al SISTRI: «dopo avere esplorato tutte le alternative, e



non avendo alcuna possibilità di risolvere il contratto che impegna la Pubblica Amministrazione con la Selex, abbiamo assunto la decisione di evitare l'ipotesi di un ennesimo rinvio del SISTRI. Se non si parte non saremo mai in grado di ottenere l'obiettivo che sta a cuore a tutti, dotare cioè il Paese di un efficace sistema informatico di tracciabilità dei rifiuti». In più il decreto apporta «al SISTRI una robusta semplifi-

cazione. È anche per questo che abbiamo deciso di sostituire il vecchio Comitato di Gestione con un apposito Comitato di Controllo coordinato direttamente dal mio Gabinetto», questo avrà il compito di «ricepire e implementare tutti i suggerimenti di modifica» e fornisce «la garanzia della serietà con cui lavoriamo a questa difficile eredità che come Ministro dell'Ambiente mi sono trovato a dover affrontare».

## PREVENZIONE

# Panificazione: tutela della salute sicurezza e igiene di ambienti di lavoro

## Aspetti determinanti per la qualità stessa della produzione e del prodotto

Quando si parla di tutela della salute nel settore della panificazione, le problematiche da prendere in considerazione riguardano sia chi opera nei laboratori di produzione che tutti coloro che dell'alimento si cibano. La sicurezza e l'igiene degli ambienti di lavoro e degli alimenti rappresentano, infatti, aspetti determinanti la qualità stessa della produzione e del prodotto finito.

La complessità della materia deriva da diversi fattori: la distribuzione capillare di piccoli laboratori, la condivisione dei compiti e dei rischi tra dipendente e titolare, la difficoltà di definire e applicare procedure di autocontrollo, l'identificazione dei rischi e per finire la necessità di uniformare i controlli interni ed esterni. La valutazione delle criticità e dei rischi, la formazione - informazione, la corretta prassi igienica e la sorveglianza sanitaria costituiscono gli strumenti per applicare la normativa. Strutture adeguate sistematicamente sottoposte a idonea manutenzione e comportamenti conformi al rispetto della salute del consumatore possono rappresentare i requisiti indispensabili per garantire un congruo controllo igienico della propria pro-

duzione. I rischi per i consumatori riguardano l'inquinamento del prodotto da agenti di natura microbiologica (muffe, batteri), fisica (corpi estranei) e chimica (residui di pesticidi, di

l'uso d'attrezzature per le lavorazioni pre e post cottura possono trasferire nel prodotto finito contaminanti microbici.

Tuttavia il rischio microbiologico, che la cottura al forno

minuzia da gestire con attenzione.

Le "aggiunte" post cottura, la permanenza protratta a temperature critiche prossime a quell'ambientale, il contenuto in acqua, l'acidità non ade-

così gravi e complessi da non poter essere gestiti correttamente a patto che siano presi realmente in considerazione con professionalità e rigore all'interno dell'organizzazione del lavoro.

In accordo con il Ministero della Salute le Associazioni hanno stilato veri e propri vademecum per favorire la comprensione e l'applicazione di corretti metodi di lavoro, proponendo una serie di strumenti tecnici per il corretto manuale di autocontrollo.

In particolare vengono fornite indicazioni per contenere i possibili rischi derivanti dall'eventuale cattiva manutenzione dell'ambiente di lavoro.

Sono suggerite le modalità per realizzare e mantenere una buona sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili, identificando i prodotti e le periodicità consigliate nei vari casi (piano di sanificazione).

Rispetto alla lotta agli infestanti, sono indicati i principi generali e sono proposti, sempre a titolo indicativo, i trattamenti e le verifiche necessarie da adattare e considerare caso per caso, al fine di prevenire e combattere le principali infestazioni interessanti la panificazione e i prodotti affini.



disinfettanti, d'additivi, tossine d'origine biologica).

L'eventualità che negli impasti di panificazione finiscano corpi estranei di diversa natura, deve essere sempre tenuta in considerazione.

Nella pratica quotidiana solo una carente igiene personale e un'indebita promiscuità nel-

aveva ridotto quasi completamente, con l'ampliamento dei prodotti più elaborati che la moderna panificazione offre sempre più spesso ai consumatori che prevede farciture molto ricche con l'aggiunta d'ingredienti post cottura, può in taluni casi far riemergere il problema della conta-

guata a consentire un'attività batteriostatica nell'alimento, la conservazione prolungata a freddo in fase di precottura ed il successivo ricondizionamento a temperatura ambientale costituiscono momenti di vulnerabilità di tipo nuovo.

Non si tratta però di problemi

## A Torino "Pasto amico, io aderisco"

Promossa dalle Categorie dell'Alimentazione dell' Ascom torinese. I "commercianti amici" saranno riconoscibili dalla locandina

Per combattere la crisi i commercianti offriranno dei pasti a prezzo agevolato. Centinaia di esercizi commerciali, fra gastronomie, pasticci, alimentari in genere e bancarelle dei mercati rionali partecipano all'iniziativa "Pasto Amico io Aderisco", promossa per la terza volta dalle categorie dell'Alimentazione dell'Ascom di Torino.

L'iniziativa partita lunedì 9 settembre, dura quattro settimane: i "commercianti amici" saranno riconoscibili dalla locandina "Pasto amico, io aderisco" affissa sulla vetrina del negozio. L'idea del "pasto amico", promossa ancora una volta dalle Categorie dell'Alimentazione dell'Ascom torinese, nacque agli inizi della crisi, nel

2008: ciascun negozio (l'elenco è consultabile sul sito [www.ascomtorino.it](http://www.ascomtorino.it)) potrà declinare la propria specifica proposta di pranzo, con possibilità di variarla nelle quattro settimane previste, senza mai superare la soglia dei 5,90 euro. Spiega Maria Luisa Coppa, Presidente dell'Ascom di Torino che tanto successo ha riscosso nelle preceden-

ti edizioni, con l'obiettivo di andare incontro alle esigenze delle famiglie, in un periodo di profonda crisi economica in cui spesso si registrano forti difficoltà anche per quanto riguarda l'acquisto dei generi di prima necessità. La nostra iniziativa si configura quindi come una sorta di "patto di solidarietà", in attesa di tempi migliori, fra il mondo

del commercio, del "negozio sotto casa", e quello dei consumatori. Siamo tuttavia ben consci trattarsi di un temporaneo, ma in certi casi importante, palliativo ad una situazione economica di drammatica portata, che solo attraverso coraggiosi interventi da parte del mondo istituzionale e politico potranno trovare una definitiva soluzione".

## ECONOMIA

## Siria, percorrere la via della pace

L'appello di Papa Francesco durante la veglia per la pace in Piazza San Pietro

●●● "È possibile percorrere un'altra strada? Possiamo uscire da questa spirale di dolore e morte?". Sono gli interrogativi accorati che Papa Francesco ha rivolto ai fedeli riuniti in preghiera durante la veglia per la pace in Siria e all'umanità tutta. "Possiamo imparare di nuovo a camminare e percorrere le vie della pace?". Ha chiesto ancora. Il Papa, guida suprema della Comunità Cattolica nel mondo, si è fatto portavoce universale del valore supremo della pace, sola condizione che consente di vivere secondo la Legge di Dio, di lavorare, fare progetti e sperare nel futuro. Un attacco alla Siria potrebbe avere effetti devastanti e allargare il conflitto ad altri Paesi, trasformandolo in un conflitto mondiale. "La via per la soluzione dei problemi della Siria non può essere l'intervento armato. La violenza non ne verrebbe diminuita. C'è, anzi, il rischio che deflagri e si estenda ad altri Paesi. Il conflitto in Siria contiene tutti gli ingredienti per esplodere in una guerra di dimensioni mondiali", ha detto Mario Toso, del Dicastero Vaticano Giustizia e Pace. E ha insistito: "L'alternativa non può essere che quella della ragionevolezza, delle iniziative basate sul dialogo e sul negoziato. Insomma occorre cambiare strada. Occorre imboccare senza indugio la via dell'incontro e del dialogo, che sono possibili sulla base del rispetto reciproco e dell'amore". Poi ha aggiunto: "Come ha fatto intendere Papa Francesco, occorre essere angosciati per i drammatici sviluppi che si



prospettano, alla luce di come si stanno muovendo i grandi della terra". Comunque, fortunatamente, mentre scriviamo uno spiraglio si è aperto nelle trattative tra la comunità internazionale e Governo di Damasco rispetto a una soluzione negoziata della crisi. Per il Presidente americano Barack Obama la proposta russa di mettere sotto controllo internazionale l'arsenale chimico siriano costituisce uno sviluppo «potenzialmente positivo» verso la soluzione del conflitto. Per questa

ragione Obama si è impegnato a prendere «sul serio» questa proposta. Tutto il mondo resta con il fiato sospeso in attesa degli eventi, ma, la cosa che più colpisce in questo momento è la contraddittoria assenza delle "manifestazioni per la pace" che riempivano le strade delle nostre città con bandiere multicolori fino a qualche anno fa. Dove sono ora i "pacifisti".....? Gli interventi in Afghanistan e in Iraq sono stati la diretta conseguenza dell'attacco subito dagli Stati Uniti l' 11 settem-

bre 2001, ora la situazione è diversa e ci sarebbe veramente bisogno di veri pacifisti. Alla luce di tutto questo, cosa c'entrano i panificatori con i venti di guerra che spirano sul Mediterraneo? Nulla, si potrebbe obiettare, e invece no, c'entrano. Infatti, la nostra categoria vive con trepidazione gli esiti di una vicenda che tiene in tensione l'intera comunità internazionale. Il tema, quindi, per quanto insolito, è solo apparentemente distante dall'interesse diretto della categoria, costituita da operatori economici che nel mondo reale svolgono ogni giorno la propria attività e con esso devono confrontarsi quotidianamente. La guerra, nel caso dovesse scoppiare, minaccerebbe di colpire l'economia sana, della gente che lavora, che rischierebbe di subire forti contraccolpi da una possibile situazione di instabilità politica e finanziaria internazionale. Le borse entrerebbero immediatamente in fibrillazione e un conflitto nell'area mediorientale, come sempre, rischierebbe di generare un'impennata del prezzo del petrolio e con esso l'aumento di tante altre materie prime che si ripercuoterebbe sulle nostre attività economiche in termini di costi di produzione mettendo in crisi le imprese costrette tra la riduzione dei margini di guadagno e il rialzo dei prezzi. Quindi, alla domanda del Papa se sia possibile imparare di nuovo a percorrere le vie della pace, sarebbe opportuno rispondere con lui: "Questa sera vorrei che da ogni parte della terra noi gridassimo: sì, è possibile per tutti".

## Rete Imprese Italia

## Attenzione al mondo dell'impresa diffusa

"Da troppo tempo, sul tavolo del Governo, attendono la soluzione questioni molto importanti per milioni di imprese che operano nei settori trainanti dell'economia: dalla produzione ai servizi, dal commercio al turismo, dai trasporti alle costruzioni", ha dichiarato il Presidente di Rete Imprese Italia, Ivan Malavasi. "Parliamo di imprese e di imprenditori che negli ultimi decenni hanno creato lavoro, ricchezza e benessere per la grande maggioranza delle famiglie italiane: oltre 4 milioni di imprese che danno lavoro a 14 milioni di persone e che realizzano il 68% del valore aggiunto e il 50% delle esportazioni. Occorrono politiche, dunque, che superino logiche industrialiste e garantiscano invece particolare attenzione al mondo dell'impresa diffusa, del terziario di mercato, calibrate sulle esigenze profonde dell'economia e del Paese, per poter sperare davvero in una uscita dalla crisi che tuttora permane e rischia di tramortire proprio le imprese che finora hanno resistito". "Gli impegni che chiediamo al Governo di rispettare, fornendo risposte rapide ed esigibili, sono tutti finalizzati a ridurre i costi che gravano sulle imprese e a ridare vigore alla domanda: diminuire il costo del lavoro, evitare l'aumento dell'IVA, riformare il sistema fiscale, rendere totalmente deducibile l'IMU sugli immobili strumentali, riformare dalle fondamenta il Sismi". "Dobbiamo allontanare il rischio che tutto finisca nella palude delle buone intenzioni fino a scomparire, poco alla volta, dall'elenco delle cose importanti per l'Italia".

## Più risorse per non aumentare l'iva

L'eventuale rincaro innescherebbe spinte sui prezzi dello 0,3 - 0,4 %

La questione IVA ha innescato un forte dibattito e il Presidente della Confcommercio Imprese per l'Italia Carlo Sangalli esprime le sue preoccupazioni. "Sull'IVA chiediamo al Governo e alla politica di non fare battaglie di parte. All'orizzonte si intravedono tenui segnali di ripresa, non perdiamo questa occasione. Contrazione dei consumi e perdita occupazionale sono i pericoli che rischiano di vanificare la prospettiva di rilancio dell'economia. Anche l'abolizione dell'IMU, per quanto costituisca una boccata

d'ossigeno per le famiglie e una piccola iniezione di fiducia per il futuro, non soddisfa pienamente il Presidente Sangalli. "E' stata mantenuta la tassazione su negozi e alberghi, e sono certo che questo produrrà effetti critici sui bilanci delle imprese, che già scontano una crisi economica senza precedenti". Riguardo l'IVA e la prospettiva che, secondo molti, l'aumento, seppur rinviato, risulti inevitabile, il Presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia dichiara: "In un momento in cui anche l'inflazione è sotto controllo, l'eventuale

aumento dell'aliquota innescherebbe spinte sui prezzi che abbiamo calcolato nello 0,3 - 0,4 %. Ma non solo, determinerebbe una riduzione di circa 10.000 posti di lavoro e allontanerebbe sine die la ripresa dei consumi. Ecco perché chiediamo al Governo e alla politica di evitare battaglie di parte e confronti muscolari. Bisogna invece che tutti si impegnino a trovare le risorse indispensabili per archiviare definitivamente l'aumento dell'IVA, che sarebbe un consistente colpo per famiglie e imprese. Siamo convinti che, con

oltre 800 miliardi di spesa pubblica, le risorse si possano trovare, si tratta di procedere con maggiore coraggio e determinazione nel taglio della spesa, nelle dimissioni di patrimonio pubblico e nel contrasto all'evasione fiscale". Secondo il Presidente Sangalli il "tallone d'Achille" della nostra economia è costituito dalla domanda interna per consumi e investimenti che rappresenta l'80% del PIL e che deve essere rilanciata e sostenuta. Le previsioni sulle vendite dimostrano che i consumi non si stanno ancora allineando ai

seppur deboli segnali di ripresa che cominciano a intravedersi. I consumatori sono ancora cauti. Mentre si prepara all'incontro con il Presidente del Consiglio Letta per un confronto, molto apprezzato, sulla situazione economica, il Presidente Carlo Sangalli descrive la sua ricetta per la ripresa: attuare una vera riforma fiscale, con il molteplice obiettivo di ridurre le tasse, ridurre il cuneo fiscale, rendendo flessibile l'ingresso nel mercato del lavoro e semplificare un sistema barocco di adempimenti e pagamenti.



## L'ARGOMENTO

## Celiachia

La celiachia (detta anche morbo celiaco o sprue celiaca) è un'intolleranza permanente alla gliadina, contenuta nel glutine, un insieme di proteine a loro volta contenute nel frumento, nell'orzo, nella segale, nel farro e in altri cereali minori.

La celiachia rende tossici, nei soggetti affetti o predisposti, tutti gli alimenti contenenti glutine, anche di quelli che si dovessero assorbire in seguito a contaminazione.

L'intolleranza al glutine genera gravi danni alla mucosa intestinale come l'atrofia dei villi intestinali.

L'incidenza rilevata dell'intolleranza al glutine risulta omogenea e non localizzata in particolare zone geografiche, natu-

ralmente nei paesi la cui cucina si basa sui derivati del grano, come l'Italia, il numero delle diagnosi di celiachia e la gravità dei sintomi aumentano.

Una persona su 120 ne risulta affetta e questo fa della celiachia la malattia genetica più diffusa, la percentuale di celiaci diagnosticati come tali si attesta attorno al 10-15% del totale.

L'intolleranza al glutine viene contrastata dall'organismo con la produzione di anticorpi che, a loro volta, danneggiano la mucosa intestinale causando una riduzione della capacità di assorbimento dell'intestino.

I danni causati dalla celiachia vengono curati dall'organismo nel giro di sei mesi dall'adozione di una dieta priva di glutine, questo non significa che l'intolleranza sia sparita, ma solo che seguendo un regime dietetico adeguato i sintomi scompaiono.

In tempi recenti è soprattutto nei celiaci con scarse evidenze intestinali che più frequentemente si manifesta la patologia.

Inoltre, l'insorgenza della celiachia si è spostata dall'infanzia all'età adulta e la crescita dei celiaci diagnosticati è aumentata in modo esponenziale negli ultimi trent'anni.

Proprio per questo attualmente la scienza medica è diventata molto più sensibile al problema del quale si stanno occupando sempre di più, ovviamente dal lato dell'offerta commerciale, anche i panificatori italiani.



### Il kamut contiene glutine?

Il kamut in quanto antenato del grano duro è comunque un cereale e ne conserva quindi tutte le proprietà allergiche per i celiaci, contenendo di fatto glutine.

È un cereale al pari del frumento e dell'orzo anche se va sempre più acquisendo notorietà perché è un tipo di cereale particolare.

Il kamut è infatti un marchio registrato da un'azienda statunitense che porta il medesimo nome.

Può essere quindi considerato a tutti gli effetti un prodotto di questa azienda che garantisce un percorso produttivo di alto livello, privo di ibridazioni con altre specie e utilizzando il metodo biologico. Il kamut è originario della zona dell'Iran e deve il suo nome al geroglifico che indica la parola "grano". Viene oggi esclusivamente coltivato negli Stati Uniti in territori semidesertici.

(Fonte: Associazione Italiana Celiachia)

### Lievito sì, lievito no

Sul sito dell'Associazione Italiana Celiaci vengono fornite tutte le informazioni per un'alimentazione sicura.

Un capitolo a sé è dedicato al lievito sia esso fresco, secco o liofilizzato, impiegato nella panificazione costituito da colture selezionate di lieviti.

La produzione di questi lieviti selezionati è soggetta ad autorizzazione ministeriale, così come gli stabilimenti destinati alla sua produzione, che pertanto sono sottoposti alla vigilanza da parte delle autorità sanitarie.

Dunque, niente pericolo di glutine per il lievito di birra fresco, secco o liofilizzato, mentre il lievito fresco liquido non essendo lievito puro, ma una preparazione con aggiunta di altri ingredienti deve essere considerato a rischio.

Il lievito chimico (agenti lievitanti), invece, è una polvere lievitante utilizzata sia a livello casalingo che per la produzione industriale di pane a cassetta, biscotti e altri prodotti dolciari, esso è costituito

da bicarbonato, da una sostanza acida ed eventualmente da amido e/o fecola, quindi, per la sua stessa composizione è necessario verificarne l'idoneità e il potenziale rischio.

Infine, il lievito naturale, detto anche lievito madre, essendo costituito da un impasto di acqua e farina, è evidente che non è idoneo per i celiaci, ma se l'impasto di acqua e farina, lasciato all'aria per arricchirsi dei microrganismi

presenti nell'ambiente è senza glutine, è possibile ottenere un lievito che può essere chiamato naturale, o madre gluten free o, in italiano, senza glutine.

Qualora quindi, tra gli ingredienti di prodotti dietetici senza glutine presenti nel Registro del Ministero della Salute sia presente lievito madre o lievito naturale, tale lievito va inteso come "gluten free", mentre, il lievito madre o lievito naturale impiegato nella produzione di alimenti del libero commercio, resta un ingrediente tossico per i celiaci.



## L' ARGOMENTO

## Celiachia nella storia

La celiachia apparve qualche migliaio di anni fa quando la nascita dell'agricoltura portò un rivoluzionario cambiamento delle abitudini alimentari umane. Fu però Celso nel primo secolo a.C. a introdurre il termine "celiaco" dal greco intestino per descrivere le persone che soffrivano di dissenteria.

Tra il primo e il secondo secolo d.C. Aristeo di Cappadocia descrisse accuratamente la malattia, ma si deve risalire al 1888 quando Samuel Gee evidenzia come la dieta con

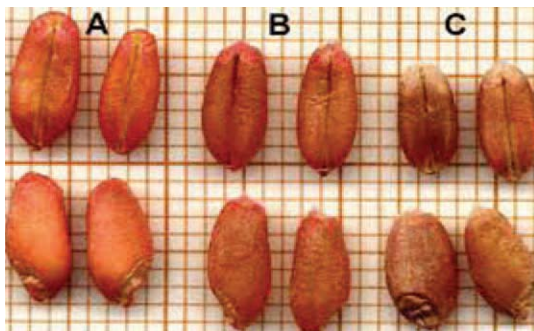
prodotti contenenti glutine fosse responsabile dei disturbi.

Nel 1918 Still segnalò l'azione dannosa del glutine per l'intestino e nel 1950 Dicke associò la forte riduzione di questa patologia durante la Seconda Guerra Mondiale a causa della scarsa disponibilità di cereali e quindi di glutine.

Karner nel 1958 mise in relazione la celiachia con il carcinoma intestinale e quattro anni dopo Gough segnalò l'evidenza del legame tra celiachia e linfomi.



## Cosa prevede la legge



Le recenti norme riguardanti l'etichettatura dei prodotti alimentari per celiaci, così come quelli contenenti lattosio, emanate dalla Commissione Europea garantiscono maggior chiarezza e semplicità mettendo il consumatore al sicuro da ogni rischio. Secondo alcuni esperti, il risultato conseguito è stato molto importante, perché la Commissione Europea stessa e il Consiglio Europeo avevano intenzione di includere gli alimenti per celiaci all'interno della legislazione generale sugli alimenti. Se fosse passata questa mozio-

ne, i prodotti per la celiachia avrebbero contenuto, in etichetta la semplice menzione degli allergeni, fatto che non avrebbe garantito in alcun modo la dovuta sicurezza. Gli europarlamentari hanno quindi chiesto ed ottenuto una maggiore specificità per l'etichettatura dei prodotti contenenti glutine: quelli con meno di 100 mg di glutine per chilo vanno etichettati come alimenti a "tenore di glutine molto basso". I prodotti con meno di 20 mg di glutine per chilo dovrebbero recare l'etichetta "senza glutine".

# Il tritello entra nelle cucine degli italiani

Ingrediente povero destinato ai mangimi ora nelle ricette per un'alimentazione più naturale e sana

Curiosando tra le ricette di cucina in particolare quelle che suggeriscono un'alimentazione naturale e biologica accade di imbattersi in un ingrediente ancora sconosciuto ai più: il tritello.

Questo si ottiene industrialmente con l'uso di macine a cilindri, originariamente a pietra, attraverso il processo di molitura preceduto da una fase di pulitura e da una di

condizionamento, durante le quali vengono regolarizzate la temperatura e l'umidità del frumento.

Coppie di cilindri metallici dotati di scanalature trasversali rompono il chicco ruotando in senso opposto tra di loro.

La grandezza delle scanalature e la distanza dei cilindri determinano tre diverse moliture: con la prima viene eliminata la crusca, con la seconda il

cruschello, con la terza, ancora più fine, il tritello. Crusca, cruschello e tritello sono costituiti da fibre e costituiscono lo scarto, pari a circa il 20-25 % del frumento grezzo.

Una ulteriore molitura di rimacina, effettuata con cilindri lisci, serve a raffinare gli sfarinati.

Il tritello, perciò, è la semola che si ottiene grazie alla rottura dei semi operata con successivi passaggi del frumento fra i cilindri rigati dei laminatori, presenti nei molini.

Rappresentando il residuo dell'ultima svestitura, il tritello è costituito da piccole scaglie di crusca, frammenti di germe e farina.

A seconda dell'entità più o meno elevata di quest'ultima, il colore tende al biancastro o al grigiastro.

La resa in tritello è 4 - 5 kg per 100 kg di frumento, in certi diagrammi di lavorazione il tritello non viene separato come tale e rimane mescolato al farinaccio.

Contiene meno del 9.5% di fibra grezza e, come in

tutti i cruscami, la frazione minerale è fortemente sbilanciata a favore del fosforo, le proteine sono di scarso valore biologico, mentre buono è l'apporto di vitamine del gruppo B. Può essere sofisticato con l'aggiunta di crusca o cruschello finemente macinati, nel qual caso il valore nutritivo si abbassa.

La legge prevede che nell'utilizzo di prodotti alimentari sia indicato se il frumento sia tenero, duro o una loro miscela e il contenuto in fibra grezza.



## Tritello di grano tenero

## Caratteristiche chimiche e nutritive

Umidità	Proteina grezza	Grasso grezzo	Cellulosa grezza	Ceneri grezza
13.0%	10.9%	4.8%	10.3%	3.5%



# A luglio la spesa delle famiglie si stabilizza Un segnale che la ripresa è iniziata?

Si arresta la caduta dei consumi a luglio, ma la ripresa resta ancora lontana. La diagnosi emerge dall'indicatore Confcommercio, rimasto fermo rispetto a giugno ma ancora in calo del 2% su base tendenziale. Tuttavia, l'assenza di variazioni congiunturali negative per tre mesi consecutivi è un fenomeno che non si rilevava dall'estate del 2011. "Le informazioni ad oggi disponibili", sottolinea Confcommercio, "portano a ritenere che, all'inizio dell'estate, l'economia italiana abbia raggiunto il punto di minimo del ciclo economico". Nei primi sette mesi del 2013 l'indicatore ha registrato una flessione del 3,7% a fronte del 3,2% registrato nell'analogo periodo dello scorso anno. Secondo l'organizzazione "occorre, dunque, guardare a questa fase con molta attenzione perché la fine della riduzione dei consumi non delinea automaticamente un profilo di ripresa a breve termine. I deboli segnali di miglioramento rilevati sul versante produttivo - indice della produzione industriale, ordinativi e grado di

tivi che provengono dall'economia reale, al fine di promuovere, nel 2014, una crescita più sostenuta rispetto a quanto garantito dagli andamenti inerziali". La dinamica tendenziale dell'indicatore a luglio riflette una diminuzione dello 0,3% della domanda relativa ai servizi e del 2,9% della spesa per i beni. Soltanto i beni e servizi per le comunicazioni hanno registrato una

sportivo che ha registrato un progressivo e sensibile ridimensionamento dal 2010 (circa il 40% in meno a volume). Riduzioni dei consumi particolarmente significative continuano a interessare gli alimentari, le bevande e i tabacchi (-3,9%). I dati destagionalizzati mostrano, a luglio, una variazione nulla rispetto a giugno. Nell'ultimo trimestre la spesa delle famiglie si è sostanzialmente stabi-

all'1,1% di agosto. Questi i freddi indicatori numerici che descrivono però una situazione ancora preoccupante che dimostra quanto i consumatori restino cauti e che una vera ripresa della domanda da parte delle famiglie non è ancora avvenuta. Un'altra doccia fredda arriva dall'Ocse, che frena le speranze di ripresa dell'economia italiana: nelle sue previsioni

Germania dello 0,7% (+2,3% e +2,4%), la Gran Bretagna dell'1,5% (+3,7% e +3,2%) e gli Usa dell'1,7% (+2,5% e +2,7%). Tuttavia la situazione resta delicata per l'intera Eurozona ancora "vulnerabile a rinnovate tensioni finanziarie, bancarie e sul debito sovrano", ma "l'area euro nell'insieme non è più in recessione" anche se al suo interno il "ribilanciamento" tra Paesi in deficit e in surplus "resta incompleto". Nei Paesi in debito elevato, spiega l'organizzazione, "la domanda interna debole è stata compensata solo in modo limitato da esportazioni più forti", quindi servono "riforme per aumentare la produttività", che "aiuteranno a migliorare la competitività e le performance nell'export". Nel complesso, l'economia mondiale ha ritrovato una crescita "moderata", ma "una ripresa sostenibile non è ancora stabilmente costituita e restano importanti rischi". Per questo spiegano gli economisti dell'Ocse, "è necessario continuare a sostenere la domanda, anche attraverso



utilizzo degli impianti - non sembrano preludere, nell'immediato, ad una fase di ripresa dell'economia con effetti rilevanti sull'occupazione, sui redditi e di conseguenza della domanda per consumi. In questo contesto è più che mai necessario che la politica economica sia orientata a sostenere gli impulsi posi-

variazione positiva (+1,1%). Il dato più negativo continua ad essere quello relativo ai beni e servizi per la mobilità la cui domanda registra una contrazione del 4,1% su base annua. All'interno di questo aggregato non si è ancora arrestata la tendenza alla riduzione della domanda di mezzi di tra-

lizzata, dato che non si rilevava da circa due anni. A luglio, a fronte di un modesto aumento della componente relativa ai servizi (0,1%), i beni hanno fatto registrare una contenuta diminuzione (-0,1%). Anche per questi ultimi, nei periodi più recenti la tendenza è stata, comunque, improntata a dinamiche meno negative rispetto a quanto rilevato in passato. Sulla base delle dinamiche registrate dalle diverse variabili che concorrono alla formazione dei prezzi al consumo, per il mese di settembre si stima una variazione congiunturale dell'indice dei prezzi al consumo dello 0,1%, con un tasso di crescita tendenziale pari all'1,2%, in moderata ripresa rispetto



aggiornate l'organizzazione internazionale conferma la stima di una contrazione del Pil dell'1,8% nel 2013. Quello italiano è l'unico dato tra i Paesi del G7 ad essere negativo per l'anno in corso: la Francia registrerà a fine anno una crescita dello 0,3% (+1,4% nel terzo trimestre, +1,6% nel quarto), la

so politiche monetarie non convenzionali, per minimizzare il rischio che la ripresa deragli. Anche perché "la disoccupazione resta elevata in molte economie avanzate" con il rischio che si arrivi a "un aumento della disoccupazione strutturale, che rimarrà tale anche quando la ripresa prenderà piede".



## PRODOTTI TALIANI

## Breve viaggio alla scoperta del pane antico

●●● A settembre, se il tempo resta clemente e il sole continua a baciarci le 'italiche terre', può diventare una piacevole occasione di vacanza un breve viaggio tutto all'insegna della cucina tradizionale italiana, andando alla ricerca dei piatti regionali e scoprendoli come si scopre un luogo nuovo: con curiosità e interesse. E se si è curiosi davvero accanto alle pietanze più popolari si chiedere di mangiare il pane del posto. Si scoprirà così che ogni contrada del Bel Paese sforna il suo pane tradizionale, ricette antiche tramandate di generazione in generazione e che regalano al palato piaceri nuovi e sorprendenti. Iniziando questo viaggio alla scoperta del pane locale, ci capiterà di imbatterci nel Gavasot\*. Siamo in Piemonte. È un pane fatto a mano e, purtroppo, in via d'estinzione, con la forma della testa di una bambola con collo. Si produce in provincia di Torino. Un'altra specialità è il "Giaco", che, in dialetto, sta per qualcosa di non ben definito, forse per la sua forma particolare: due triangoli aperti a libro, si produce nella zona di Pinerolo. E poi, "Panet", pane classico della montagna; un tempo si faceva una volta l'anno, nei forni di borgata per le festività dei santi. Si produce nella provincia di Cuneo. Ancora, il "Rubatà", varietà pregiata di grissino, si produce in provincia di Cuneo e in qualche comune delle Langhe. Tutte queste specialità da forno sono preparate con la farina di grano tenero. Spostandoci verso est, nella vicina Lombardia troviamo un pane di origine antica, risale al 1500. E' la "Chizolina" o "crocherella". Ha una forma di schiacciata, è di grano tenero e

### Ricette sconosciute, tramandate di generazione in generazione, che regalano al palato piaceri a volte nuovi e sorprendenti

si produce a Mantova e nelle zone limitrofe. "La Tera", anche questo pane è molto antico, è costituito da circa 8 p a n e t t i disposti in forma semi-circolare a mezzaluna,

uno attaccato all'altro come i vitigni delle vigne. Viene fatto su richiesta da alcuni panificatori in provincia di Mantova. La farina usata è di grano tenero. nell'Oltrepò Pavese, invece, si produce un pane detto "Miccone" o pavese: è fatto per durare a lungo e si conserva, infatti, per oltre una settimana. Se mangiato un paio di giorni dopo averlo fatto è ancora più buono. Nel Trentino Alto Adige si trova la "Schiacciata di Aldino", schiacciata ricca di varianti, sia a livello di materia prima che negli aromi. Essa, infatti, è impastata con più tipi di farina (integrale di frumento, di segale e di frumento), con l'aggiunta di aromi come la trigonella caerulea, una leguminosa foraggera dal caratteristico aroma. È prodotta nel comune di Aldein e a Bolzano. In questa regione si mangia anche il "pane



di segale al cumino", un pane a forma di filoncino del peso di circa 500 g, fatto con farina di segale e semi di cumino. Famoso è quello della V a l d'Ultimo. In

Veneto si gusta il "Pane Scafetò", un pane di farina di grano tenero che può conservarsi anche sei mesi, è molto simile al panbiscotto. Il suo nome deriva da scafetò, una specie di scaffale, dove i contadini custodivano farine, granaglie e appunto questo pane dalla lunga conservazione. Viene prodotto a Padova e provincia. Poi c'è la "Puccia di Cortina", pane a forma di pagnottella del peso di circa 250 g non molto alte, da questa caratteristica il nome "puccia" che in dialetto locale significa che non si è "alzata", viene consumata nei rifugi alpini, farcita con prodotti tipici locali e scaldata prima del consumo. Ciò che rende questo pane particolare è la presenza di un'erba aromatica detta "zigojn" (varietà di origano selvatico) che cresce solo nella zona dove

questo pane si produce, Cortina d'Ampezzo. Le farine usate sono di segale e di grano tenero. La pagnotta rotonda, detta "Cioppa", anche se con questo nome si identificano anche altre forme di pane come le "foglie", le "giraffe" è prodotta con farina di grano tenero in tutto il Veneto. Nel Friuli Venezia Giulia la "Biga" è un panetto di circa 100 g di forma ellissoidale con taglio centrale, confezionato con farina di grano tenero. I "Grispolenta", invece, sono dei grissini dall'aspetto rustico, hanno un gusto fragrante e friabile grazie alla presenza di farina di mais sia nell'impasto che cosparsa superficialmente prima della cottura. In Liguria si usa la farina di orzo per il "Carpasina". La tecnica per produrre questo pane è molto singolare: dall'impasto si formano delle pagnotte lunghe che vengono poi, con uno spago, tagliate a fette; le fette si mettono nelle teglie e vengono cotte a forno non troppo caldo per un'ora, poi si girano e si cuociono per un'altra ora dall'altro lato. Durante le operazioni di taglio delle fette con lo spago e la messa in forno si avrà cura di non toccarle con le mani, altrimenti diventano impermeabili ai liquidi al momento del consumo, che prevede invece accompagnamento di vino, olio, latte o acqua. Questo specialità si produce nella provincia di Imperia. Mentre, il "Pane di Chiavari", prodotto con farina di grano tenero e polpa di olive nere che gli conferiscono un sapore molto ricco e ancora il "Pane di Triora", prodotto con farina di grano saraceno e di grano tenero, ha forma rotonda non troppo alta, si produce a Triora, in Provincia di Imperia.

## Lasciate che l'esperto assaggi

Gli Assaggiatori di Pane valutano la qualità dei prodotti e diffondono il valore della cultura del pane

La food art, l'arte del cibo o il cibo che si fa arte, è una termine relativamente recente che da qualche tempo risuona non più solo nei ristretti circoli di intenditori e appassionati, ma affascina anche il grande pubblico dei consumatori. Mangiare non è più semplice soddisfazione di un bisogno fisiologico, ma tutto il corpo è chiamato a partecipare all'evento. I sensi innanzitutto: vista, odorato, tatto e anche udito. I cuochi sono diventati guru e vantano file di fan e adepti come nemmeno le star di Hollywood. Dietro c'è sicuramente il desiderio di riappropriarsi del significato più autentico del cibo, come stru-

mento di convivialità e piacere, ma il rischio che si corre è quello di perdere di vista gli elementi fondamentali: semplicità, genuinità e passione autentica. Come ogni espressione artistica anche l'arte culinaria vanta il suo nutrito stuolo di esperti e critici. Degustatori ufficiali, chef stellati e assaggiatori accreditati rivendicano l'autorità del giudizio e della bocciatura. Anche il pane, l'alimento più semplice del mondo, ha i suoi autorevoli intenditori. Sono i soci aderenti all'Inap, l'Istituto Nazionale Assaggiatori Pani, un organismo che, anche attraverso l'utilizzo della tecnica dell'analisi sensoriale, intende promuovere le qualità del buon

pane. Sede istituzionale il Museo del Pane di Altomonte in Provincia di Cosenza. L'attività dell'Associazione è imperniata sulla formazione di un pool di assaggiatori di pane affidabili e riconosciuti, specificatamente preparati ed esaminati, attraverso la realizzazione di appositi corsi. Gli esperti così formati saranno in grado di valutare la lievitazione, giudicare la cottura, misurare la fragranza. La speranza dei fondatori è quella di far tornare il pane in cima alla classifica degli alimenti da preferire, dopo le campagne demonizzanti dei dietologi e lo svilimento delle produzioni industriali, che hanno tolto al principe della

tavola, insieme a gusto e odore, il posto d'onore che gli spetta. Lo scopo è, appunto, promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del pane e delle produzioni panarie in generale, alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto panario, come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio. L'obiettivo è cercare di attivare un confronto tra conoscitori delle caratteristiche gustative e delle tecnologie di produzione, offrendo un osservatorio sulla qualità ottenibile da una filiera rintracciabile e chiara. L'idea dei fondatori è sviluppare e gestire un registro nazionale, allo scopo

di tutelare il titolo "Assaggiatore di Pane" e le sue prerogative, instaurando rapporti di fattiva collaborazione con altre organizzazioni omologhe, enti, istituzioni, associazioni ed attività editoriali. Insomma, l'intento sembra quello di proporsi come punto di riferimento per il mondo della panificazione che operi in assoluta libertà e senza condizionamenti di varia natura, rimanendo a disposizione di chiunque provi interesse, curiosità e necessità di informazione sul pane. In fondo l'analisi sensoriale degli alimenti è una scienza riconosciuta, si fa dell'olio, dei formaggi, del miele e anche dell'acqua minerale, mancava il pane.

## IN GIRO PER L'ITALIA

# Andar per musei dove si conservano le tecniche antiche e la storia del pane

È un bene prezioso, il tassello immancabile di un patrimonio culturale che innalza il Belpaese sulla vetta più alta del mangiar bene e del gusto a tavola.

E allora nessuna sorpresa se l'intero territorio nazionale è disseminato di musei del pane che ne conservano la storia, ne documentano le tradizioni e ne tramandano le tecniche di lavorazione e produzione.

Tanti spazi espositivi in ogni regione d'Italia, ma per la bellezza della location storica ce n'è uno tutto da scoprire: nato nel 1983, il Museo del Pane di Sant'Angelo Lodigiano, al primo piano del Castello Visconteo Morando Bolognini.

Il percorso storico-artistico si snoda in cinque sale. Nella prima sono presentati i cereali, materia prima per i diversi pani del mondo; nella seconda sono illustrate, con impostazione prevalentemente didattica e numerosi attrezzi provenienti dalla collezione 'Mulino Bianco', le varie fasi del ciclo Grano, Farina, Pane, ovvero le modalità per coltivare il grano, per raccoglierlo, macinarlo e impastarlo. Si tratta di una sezione recupe-

rata dall'ex Museo Internazionale del Pane, creato a Roma negli anni '30 dal professor Nazareno Strampelli, in collaborazione con la FAO, successivamente smembrato intorno agli anni '50.

Nella quarta sala sono visibili le attrezzature per la produzione di questo prezioso alimento: le impastatrici, gli attrezzi del fornaio, un banco da lavoro per impastare a mano, la ricostruzione di forni antichi e del primo '900.

Nell'ultima sala, il visitatore si trova davanti le 'grida', ovvero le tasse, i regolamenti e le disposizioni governative emesse nel XVIII e XIX secolo, a testimonianza dell'importanza politica ed economica che da sempre hanno avuto il grano, la farina e il pane. Sono inoltre presenti composizioni di questo prodotto divenuto arte, creazioni realizzate da abili maestri panificatori.

Musei per non perdere la memoria di tradizioni antiche, come quello dei mulini ad acqua lungo il fiume un tempo molto numerosi ma oggi praticamente scomparsi. L'abitato di Ro in Provincia di Ferrara, con l'antico borgo

in origine dominio degli Estensi, sorge sulla sponda destra del Po e nei secoli passati ha subito più volte le inondazioni del fiume.

Qui l'economia è ancora oggi basata principalmente sulla produzione di cereali, attività qualificata e apprezzata a livello internazionale, ci troviamo in un luogo davvero

incantevole sospeso tra terra e acqua. Il Comune, grazie a un finanziamento dell'Unione Europea, ha voluto ricostruire il vecchio mulino, sulla base delle indicazioni relative al progetto di un mulino riportate in un'antica stampa del 1850, che oggi è conservata presso il Museo Etnografico di Ferrara.

I materiali e le tecniche di costruzione adottati sono quelli di allora. A questa struttura è affidata la memoria dei mulini sul Po che poggiano in



acqua su due scafi detti "sandoni", una ruota a pale di legno è azionata dalla corrente del fiume e ad essa si collega una macina di granito. Per immergersi nella vita che un tempo si svolgeva negli ambienti del mulino è possibile visitare la "camera da letto" una stanza buia e angusta all'interno dell'imbarcazione, che veniva impermeabilizzata con l'impiego, all'esterno, di uno strato di pece e all'interno, per chiudere gli interstizi tra gli assi, della canapa.

La visita al museo prevede la dimostrazione pratica del funzionamento del mulino, quello che qui viene ancora oggi macinato è un grano speciale, il "Gentil Rosso", che, assieme al "Mieti", è stato uno dei padri dei grani moderni.

Il mulino è perfettamente funzionante e macina grano coltivato nel territorio con tecniche a basso impatto ambientale, la farina ottenuta è certificata con il marchio "QC", Qualità Controllata della Regione Emilia-Romagna.

## Torna la Festa del Pane di Senigallia

A settembre la manifestazione marchigiana con i forni a cielo aperto e la birra artigianale

Appuntamento immancabile quello con la festa internazionale del Pane di Senigallia dal 19 al 22 settembre. Quattro giorni di fragranze e ritualità, saperi, tradizione e gusto.

Per tutto il periodo, il palcoscenico della manifestazione è la suggestiva cornice di Piazza del Duca e i giardini della Rocca Roveresca ed i partner d'eccellenza, tra cui Slow Food Marche e A.I.S. Marche, fungono da garanzia dell'alta qualità dell'evento.

La suggestione dei forni a cielo aperto che spandono nell'aria profumi di sapore

antico e familiare, la curiosità di vedere all'opera i maestri panificatori che svelano un po' di quei segreti e magie che rendono sapiente il loro lavoro: guidati dai loro suggestivi racconti, i visitatori potranno confrontare le diverse tipologie di panificazione, scoprendo ciò che avviene nei vari laboratori dove si fa il pane.

La scoperta di ricette nuove da ogni parte

d'Italia e del mondo attraverso le tradizioni panificatorie di Trentino Alto Adige, Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Calabria, Sicilia, Germania, Francia.

A fare gli onori di casa come sempre le Marche con i pani dei panificatori aderenti a Confcommercio Imprese per l'Italia Provincia di Ancona.

Come il Pane delle Terre di Frattula (con farina maci-

nata in proprio con mulino a pietra) e tanti altri pani marchigiani da conoscere e apprezzare, grazie al progetto di certificazione della Camera di Commercio di Ancona "Marchio Qualità Panifici Provincia di Ancona". E poi ancora focacce e tante piccole prelibatezze salate e dolci, da forno, come i famosi Calcioni di Serra San Quirico con formaggio e zucchero.

Gli assaggi di pane saranno accompagnati da degustazioni di vini e anche quest'anno di birra. Un viaggio alla scoperta del "pane liquido" in tre tappe: dall'Europa brassicola alle Marche dei microbirrifici, passando per l'esperienza di un Mastro birraio.

L'appuntamento è sul Prato della Rocca Roveresca - Galleria Expò- Ex, nelle giornate di venerdì, sabato e domenica, si consiglia la prenotazione 338.7547793, l'ingresso alla manifestazione è gratuito, così come i corsi di panificazione.



PANENOSTRUM



L' **E** VENTO

# Tutto il mondo sbarca a Host 2013

## Sale il numero degli espositori stranieri al Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale

L'edizione 2013 di Host, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale a Fieramilano da venerdì 18 a martedì 22 ottobre prossimi, diventa ogni anno più cosmopolita e pronta ad accogliere contributi che arrivano da ogni parte del mondo.

Sono numeri sorprendenti per un'edizione che promette, perciò, di essere sempre più ricca e interessante. Dieci le new entry presenti, in rappresentanza di altrettante tra le più interessanti economie emergenti - Bahrain, Brasile, Egitto, Giappone, Israele, Romania, Slovacchia, Ungheria, Venezuela e Vietnam -, che porteranno a 50 il totale dei Paesi partecipanti.

Cresce quindi il drappello degli espositori esteri, che arrivano a rappresentare il 39% del totale, grazie anche al forte incremento dei mercati tradizionali: +169% per gli Stati Uniti, +80% per la Francia, +61% per la Germania e +30% per la Turchia. Ma anche economie più in difficoltà garantiranno la loro presenza. La Spagna ha aumentato il numero degli espositori dell'8% e la stessa Italia del 1,5%.

In totale gli espositori sono oltre 1.600, che incontreranno 1.500 buyer internazionali profilati mentre sono attesi più di 120mila visitatori professionali.

Tra gli italiani si attende per la prima volta una presenza massiccia di piccole e medie imprese, il sale della terra del nostro sistema produttivo, grazie anche agli accordi stretti da Fiera Milano con diverse istituzioni italiane, come Regioni e Camere di Commercio, per favorirne l'internazionalizzazione.

Ad esempio 80 aziende lombarde debutteranno a Host e, grazie alla partnership con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia, riceveranno un pacchetto di servizi del valore di 5.000 euro, incluso uno stand pre-allestito e avranno a disposizione un'agenda di incontri di business mirati con top buyer internazionali profilati e invitati da Host.

Quest'anno la formula organizzativa prevede la suddivisione per filiere affini in macro-aree: una formula che piace in modo particolare agli operatori esteri, che trovano in Host, espressa ai massimi livelli, tutta l'innovazione che ricercano nelle diverse specializzazioni.

Il percorso espositivo, sviluppato su 12 padiglioni, sarà così suddiviso: Ristorazione Professionale con Pane-Pasta-Pizza; Bar e Macchine Caffè con Caffè-Thè e Gelato-Pasticceria; Arredo e Tavola.

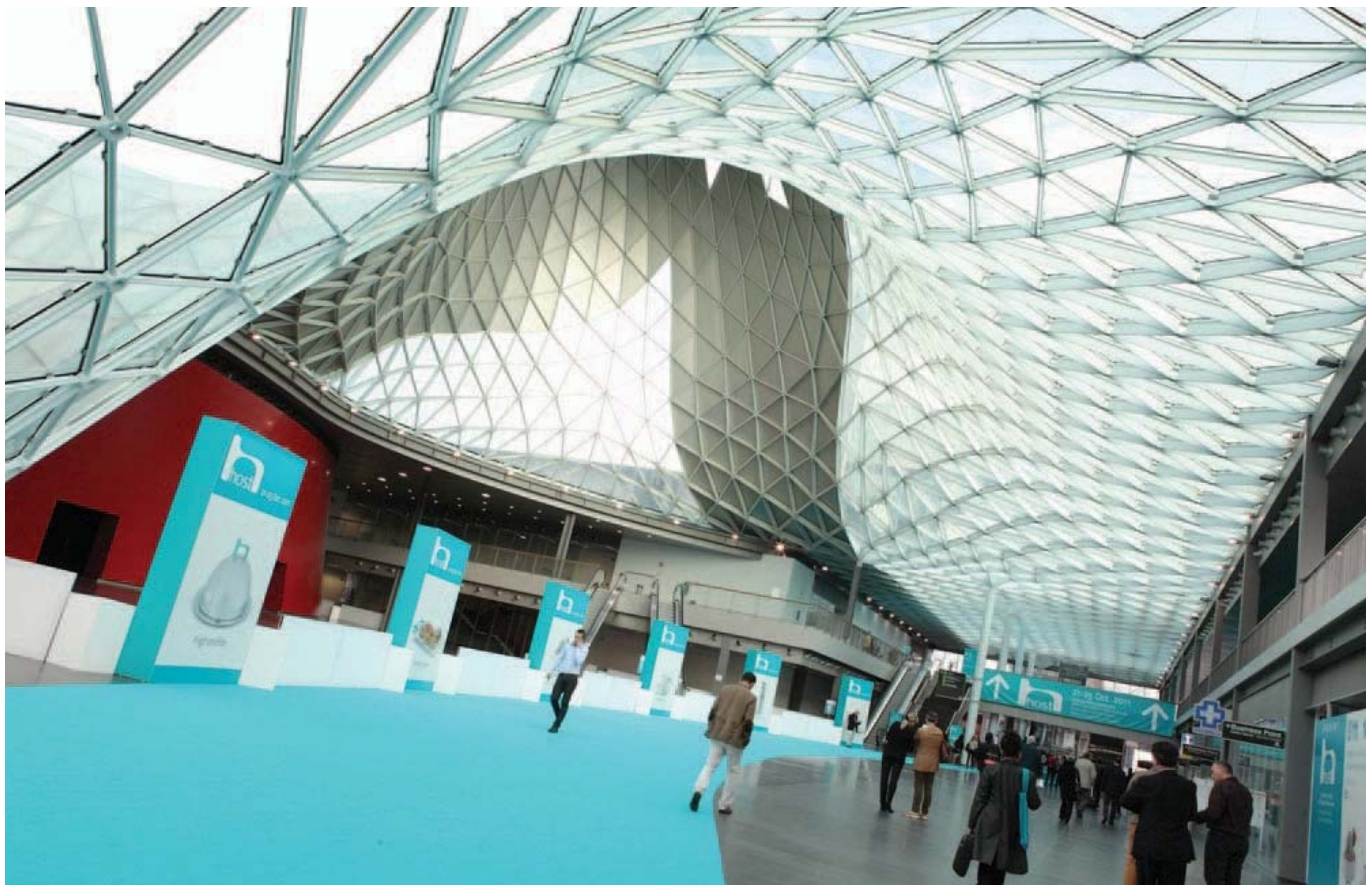
Di particolare rilievo la nuova presenza del Thè in abbinamento al caffè, che risponde

alle più avanzate tendenze internazionali del settore, e l'incontro dell'Arredo con la Tavola, che vedrà una grande attenzione al design inteso come progettualità completa di nuovi format.

Completa l'offerta di Host 2013 un ricco palinsesto di eventi, organizzati in collaborazione con tutte le più autorevoli associazioni di categoria e realtà di consulenza del settore, che spazieranno da workshop informativi e formativi fino a

sfiziosi show-cooking e momenti tasting, e appassionanti gare tra grandi maestri delle rispettive specialità, alcune delle quali da Guinness dei primati - letteralmente.

E per finire Host coniuga infine l'innovazione nel settore Ho.Re.Ca. e Retail con la creatività del food, grazie a Tuttofood, Milano Food World Exhibition, portandole direttamente nei principali mercati emergenti con Food Hospitality World, il Salone internazionale dell'agroalimentare e dell'ospitalità professionale leader nel mondo: dal 12 al 14 settembre 2013 a Guangzhou (Canton) in Cina, a gennaio 2014 a Mumbai in India e a marzo 2014 a San Paolo in Brasile. Un connubio vincente anche in vista di Expo 2015, dedicata al tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita".



## RICETTE

TRECCINE  
ALLE PATATE

## INGREDIENTI per 6 persone

500 g di farina di frumento  
250 g di patate farinose  
1 bustina di lievito liofilizzato istantaneo  
1 cucchiaino di zucchero  
2 dl di latte  
1 uovo  
2 cucchiaini di olio di semi di arachidi  
1 cucchiaino di sale

## PROCEDIMENTO

Sbucciate le patate e grattugiatele finemente. Sciogliete il lievito liofilizzato nel latte leggermente intiepidito. Disponete la farina a fontana su una spianatoia, unite le patate grattugiate, lo zucchero, il sale e, poco alla volta, il latte con il lievito. Lavorate a lungo gli ingredienti, versando l'olio a filo e impastando fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.

Dividete l'impasto in sei parti, quindi ricavate da ognuna di esse tre sottili filoncini di pasta che intreccerete tra loro. Spennellate la superficie delle treccine così ottenute con l'uovo leggermente sbattuto e cuocetele in forno già caldo a 200 °C per circa 15 minuti, finché avranno assunto un bel colore dorato. Queste treccine possono essere servite come prima colazione, oppure costituire uno sfizioso snack o antipasto, accompagnate, a piacere, con salumi e fiocchi di latte.

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

## INGREDIENTI per 6 persone

500 g di farina integrale di grano tenero  
80 g di fiocchi di avena  
80 g di semi di lino  
50 g di uvetta  
30 ml di miele di castagno fluido  
20 g di lievito di birra  
1 cucchiaino di olio di semi di arachidi  
1 presa di sale

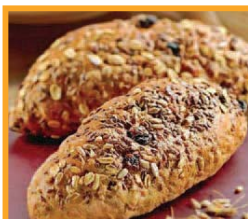
## PROCEDIMENTO

Mescolate insieme il lievito sbriciolato e il miele e stemperate il composto ottenuto in 2 dl di acqua calda. In una terrina riunite e lavorate insieme tutti gli altri ingredienti tranne l'olio, tenendo da parte un po' di fiocchi di avena e di semi di lino per la decorazione; incorporate il composto di lievito e 1 dl di acqua calda; unite l'olio di semi di arachidi versandolo a filo e impastate il tutto per una decina di minuti, fino a ottenere una consistenza omogenea.

Lasciate lievitare l'impasto in una terrina coperta con un canovaccio per almeno 30 minuti, quindi dividetelo in dodici pezzi; tirate delicatamente le estremità con le mani in modo da ottenere una forma oblunga.

Guarnite i panini con i fiocchi di avena e i semi di lino tenuti da parte e fateli cuocere a 200 °C per 15 minuti circa sulla placca del forno ricoperta di carta oleata. Sfornate, fate raffreddare su una gratella per dolci e servite in tavola.

## PANINI AL MUESLI

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

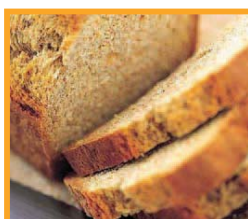
## PANE DOLCE

## INGREDIENTI per 6 persone

250 g di fecola di patate  
250 g di farina di frumento  
15 g di lievito di birra  
100 g di burro  
80 g di zucchero  
0,4 dl di latte  
3 tuorli  
1 uovo  
burro e farina per lo stampo  
sale

## PROCEDIMENTO

Setacciate insieme la fecola e la farina di frumento creando una fontana; disponete al centro il lievito sciolto in circa 1,5 dl di acqua tiepida; lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo, formate con esso una palla e lasciatela lievitare per 40 minuti in luogo caldo. Trascorso questo tempo, lavorate nuovamente l'impasto incorporando poco per volta i tuorli, il burro fuso, lo zucchero, il latte tiepido versato a filo e un pizzico di sale. Lasciate lievitare nuovamente per almeno 2 ore. Lavorate ancora per qualche minuto l'impasto, quindi dividetelo in tre filoncini e formate con essi una morbida treccia, che trasferirete in uno stampo da pane a cassetta imburato e infarinato. Fate lievitare ancora l'impasto finché avrà raggiunto i tre quarti della capienza dello stampo, spennellatelo con l'uovo leggermente sbattuto e cuocetelo in forno già caldo a 180 °C per circa 1 ora. Questo pane dolce può essere servito caldo o tiepido per la prima colazione, spalmato con miele o marmellata e accompagnato con latte e frutta fresca.

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

## INGREDIENTI per 6 persone

230 g di farina tipo 0  
230 g di farina integrale  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di bicarbonato di sodio  
2 dl di latte  
1 dl di yogurt naturale  
burro e farina per lo stampo  
sale

## PROCEDIMENTO

Setacciate le due farine in una ciotola insieme con il sale, lo zucchero e il bicarbonato di sodio. Scaldate il latte in un pentolino; unitevi lo yogurt e, mescolando continuamente, incorporate la miscela di latte e yogurt a quella in polvere, versandola a filo. Continuate a lavorare gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Scaldate il forno a 220 °C. Imburate e infarinate uno stampo da plum-cake; trasferitevi l'impasto e infornate a 220 °C per 30 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire il pane su una gratella per dolci; servitelo freddo o appena tiepido, con burro e marmellata oppure con bacon, uova fritte o verdure grigliate. Tutte le ricette da accompagnare con: farina di grano tenero farina integrale zucchero Per secoli generazioni di irlandesi hanno cucinato utilizzando un grosso calderone di ferro appeso al camino o una pesante piastra di ferro (griddle). Questa usanza ha determinato una cucina che favorisce le cotture prolungate: da qui una solida tradizione di panificazione domestica. Il calderone poteva infatti funzionare anche da forno: sul coperchio era possibile disporre le braci, e questo permetteva una distribuzione uniforme del calore. Il famoso soda bread, il pane lievitato con il bicarbonato di sodio, veniva cotto sia al camino sia sulla piastra.

## SODA BREAD

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