

Newsletter aprile 2017

Continua la raccolta di fondi a favore delle imprese della panificazione danneggiate dall'evento sismico nell'Italia Centrale, si invitano i panificatori e tutti coloro che lo desiderino a donare liberamente.

Il ricavato verrà erogato dal Presidente Assipan direttamente alle imprese della panificazione delle quali si sia accertato lo stato di reale necessità.

Il codice IBAN utile per il versamento è : IT 49 L 05696 03233 000002676X27.

Si ritiene opportuno ricordare di nuovo l'attuale vigenza e applicabilità del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dell'Associazione Italiana Panificatori Assipan – Confcommercio Imprese per l'Italia.

Tale contratto ha dato nel tempo buoni risultati nella sua applicazione e diffusione territoriale grazie a una valida rispondenza alle attuali esigenze delle imprese e dei lavoratori.

Il testo del contratto è consultabile sulla home page del sito Assipan www.assipan.it

Il pane è anche storia, Orazio nelle Satire consigliava di cibarsi di pane, ora a Pompei, grazie alle opere di restauro sono visitabili i meravigliosi panifici dell'antica città. Secondo gli esperti, a Pompei, prima del 79 d.C. vi erano 34 panifici con forni e macine alcuni dei quali forniti anche di banchi di vendita, infatti a partire dal V secolo a.C. i grani portati dalla Sicilia consentivano già la panificazione.

Le fonti narrano di 10 tipi di pane, alcuni di questi erano il Panis Siligineus o pane bianco, il panis artolaganu o pane delle feste condito con ortaggi, miele e olio, il panis adipatus con il lardo, il panis cibarius tipo ciabatta e composto di farina d'orzo e farro, quindi il panis secundarius prodotto con farina integrale, il panis bucellatus, un pane biscottato che prevedeva la cottura seguita da un'asciugatura nel forno caldo.

In Sardegna è stata avviata l'attuazione della legge regionale sulla panificazione del 21 marzo 2016 con la costituzione del tavolo tecnico sulla tutela della panificazione e dei pani tradizionali della regione.

La legge regionale, insieme al tavolo tecnico, sono importanti strumenti finalizzati a valorizzare l'intera filiera della panificazione sarda in vista del raggiungimento di significativi traguardi per i prodotti panari della regione attraverso il riconoscimento di alcune DOP e IGP.

Il pane per stare in forma, l'Università di Pisa, insieme alle università di Torino, Milano, Firenze, Bari, il Politecnico delle Marche e l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR, sta sviluppando un progetto triennale finanziato dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca diretto a sviluppare un modello utile a produrre diversi tipi di pane a elevato valore salutistico.

L'idea del progetto è quella di selezionare cereali, lieviti e batteri lattici al fine di ottenere pani con elevate proprietà nutraceutiche capaci di incidere positivamente sull'indice glicemico e sulle attività antiossidanti e antiinfiammatorie.

L'Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Sondrio ha promosso il progetto "Segale 100% Valtellina" con l'obiettivo di far rinascere e riscoprire la tradizionale coltivazione della segale nel territorio della Valtellina.

Il tentativo è quello di valorizzare un'antica coltura locale per produrre un tipo di pane realizzato con farina di segale esclusivamente originaria della Valtellina, coltivata in modo naturale senza l'uso di fitofarmaci.

Il pane di segale della Valtellina, oltre a rappresentare la storia di questa vallata e l'artigianalità dei panificatori locali, offre anche alcune peculiarità nutrizionali di un prodotto particolarmente digeribile ricco di vitamine, sali minerali, proteine e fibre.

Nella "guerra del cibo", un "semaforo rosso" potrebbe mettere a rischio i prodotti panari insieme al settore alimentare made in Italy nel suo complesso.

L'etichetta a semaforo, rosso, giallo e verde, entrata in vigore nel Regno Unito, potrebbe arrivare anche in Italia e provocare potenzialmente un grave danno alle produzioni di cibo italiano, infatti, alcuni dei nostri alimenti più famosi nel mondo rischierebbero di risultare "dannosi" per la salute.

La finalità dell'etichetta a semaforo sugli alimenti è quella di avvisare il consumatore sul contenuto calorico dei cibi in vendita identificandone la potenziale pericolosità per la salute, quindi, il bollino rosso equivale a danno certo, il giallo attenzione, il verde nessun pericolo.



*In base a questo progetto il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, rischierebbero di essere contrassegnati da un imbarazzante bollino rosso.
Il problema qui non è contrastare l'informazione che deve essere la più trasparente e completa possibile, ma la modalità proposta per l'attuazione della stessa.*

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati

ASSIPAN - Confcommercio Imprese per l'Italia
Piazza G.G. Belli, 2 – 00153 ROMA
Tel. 06 5866481 – fax 06 5812750