

Newsletter gennaio 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.

11 gennaio 2017, Assipan è stata udita presso la Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati riguardo a due proposte di legge, la n. 3265 relativa alle Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane e la n. 1932 relativa alle Disposizioni concernenti l'etichettatura delle farine di grano duro non raffinate o integre e dei prodotti da esse derivati e misure per la promozione della loro vendita e del loro consumo. Assipan con l'occasione, pur condividendo le linee generali dei dettati normativi, ha esposto le proprie osservazioni finalizzate a un miglioramento dei testi a favore della categoria dei panificatori da essa rappresentati.

21 – 25 gennaio 2017 Assipan ha partecipato attivamente alla 38^a edizione di Sigep e alla 5^a edizione di A.B. Tech Expo, manifestazioni che confermano un'ottima e positiva operatività a favore degli operatori professionali di tutto il comparto della panificazione, della pasticceria e della gelateria. Una rassegna straordinaria di tutte le anticipazioni, le tendenze e le innovazioni che riguardano il mondo della panificazione e dei prodotti affini.

Con l'obiettivo di continuare la campagna di informazione e sensibilizzazione sui pericoli per l'essere umano provocati da un eccessivo consumo di sale, in linea con quanto indicato dal Ministero della Salute attraverso il Programma "Guadagnare Salute", ricordiamo che in Italia si consumano attualmente in media 10 grammi di sale al giorno, l'obiettivo indicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità è di arrivare a circa 5 grammi di sale al giorno. Nello specifico, riguardo il pane, al di là dei tipi di pane dichiarati senza sale come il pane toscano e quello umbro, per il resto, il livello di sapidità è molto variabile e legato non tanto alla materia prima, alla lievitazione o alla pezzatura, esso dipende principalmente dalle tradizioni di consumo.

Da gennaio 2017 chi produce e vende pane sardo potrà certificarlo con il bollino, infatti solo i produttori di pane tipico sardo potranno fregiarsi del marchio di tutela. A stabilirlo è la Regione Sardegna con una delibera di Giunta pubblicata sul proprio sito istituzionale. Inoltre, la normativa dà la possibilità di accedere alla Denominazione di Origine Protetta o alla Indicazione Geografica Protetta, marchi indispensabili per garantire le specialità tradizionali. Tutto ciò mette al riparo dalla concorrenza sleale da parte di produttori che nulla hanno a che fare con le specialità della Sardegna.

Restando in tema, a ulteriore informazione, il Culurgionis, il più famoso esempio di pasta fresca della Sardegna, dopo un lungo iter, ha ottenuto a fine settembre del 2016 il marchio IGP ossia quello di Indicazione Geografica Protetta, la pubblicazione è avvenuta nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. Essi sono un prodotto a base di pasta fresca con un ripieno di patate e formaggio, hanno la forma di un fagottino che presenta sul lato convesso una tipica chiusura che ricorda la spiga del grano.

I consumi di pane sono al minimo storico con 85 grammi a persona al giorno, una tendenza acceleratasi negli ultimi anni tenuto conto che solo nel 2010 essi erano di circa 120 grammi a persona al giorno. Inoltre è da evidenziare come nel tempo, si sia realizzata gradualmente anche una svolta nelle abitudini di consumo del pane, tanto è che è cresciuto l'interesse per il pane biologico, sono nati nuovi prodotti panari senza glutine o a base di cereali alternativi al frumento come il khorasan e il farro, vengono anche apprezzati pani a lunga lievitazione, senza grassi, con poco sale, integrali, a km 0 o realizzati con grani salvati dall'estinzione. Come si vede gli usi e i costumi della società cambiano, i panificatori, dal canto loro, sempre nel solco della splendida tradizione che li contraddistingue, sapranno gestire con maestria e professionalità i fisiologici cambiamenti sociali in atto e del prossimo futuro.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati