

Newsletter maggio 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 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

10 maggio 2017, Assipan - Confcommercio Imprese per l'Italia ha partecipato ad Altamura (BA) al workshop "Grani pane e altro" organizzato dalla Rete Nazionale Istituti Alberghieri Re.Na.I.A., grande è stata la partecipazione di pubblico.

I lavori hanno approfondito i seguenti argomenti : i grani e le loro caratteristiche, la molitura, le farine, le semole, i lieviti, i biscotti, le paste alimentari e ovviamente la panificazione, dove, nel suo intervento, il Consigliere Nazionale Assipan - Confcommercio Imprese per l'Italia dr. Antonio Tassone, ha illustrato il futuro e le prospettive del lavoro del panificatore e del settore della panificazione.

25 - 28 maggio si è svolta a Terni la Festa del Pane, un viaggio intorno al mondo con il pane. Nel corso della manifestazione sono stati allestiti laboratori nei quali i panificatori hanno mostrato tutte le fasi della preparazione del pane, non solo italiano, ma anche dei vari paesi del mondo. Vi è stato spazio per la cultura con lezioni di storia del pane. Una manifestazione locale che ha contribuito nel suo piccolo alla diffusione della conoscenza di questo antico alimento.

26 - 27 maggio 2017, Assipan Sicilia, con il supporto di Assipan Nazionale, è stata scelta dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri quale fornitore ufficiale dei prodotti panari al G7 di Taormina.

Grande è stato l'impegno profuso dai panificatori Assipan della Sicilia che hanno deliziato i grandi della terra con le prelibatezze e le sculture panarie della terra di Sicilia.

I panificatori di Assipan Sicilia, espressione di un mondo antico che guarda al futuro, sono tutti professionisti che con il loro studio, sperimentazione, ed esperienza non si stancano di offrire un grande contributo all'arte panaria siciliana, arte che si avvale di un territorio dove la sperimentazione ha portato al recupero dei grani antichi autoctoni e dove vi è la produzione di uno dei tre pani DOP italiani.

Apriti battenti la prima scuola di panificazione in Abruzzo. L'iniziativa è frutto della collaborazione tra Assipan della Provincia di L'Aquila, Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di L'Aquila, Comune di San Demetrio né Vestini, l'Istituto Alberghiero di L'Aquila.

I corsi che inizieranno il prossimo autunno permetteranno di formare giovani appassionati dell'arte panaria che diventeranno i custodi di un'antica tradizione italiana.

Il problema della forte denatalità in Italia riguarda il futuro di tutto il Sistema Paese, anche dei panificatori. In questo quadro ci sembra utile comunicare una vicenda che ha avuto un grande impatto mediatico come quello del Baby Bonus Brazzale a sostegno della maternità.

Un'idea semplice, un bonus pari a 1.500 euro che l'azienda di Zanè in provincia di Vicenza assegna a ogni dipendente per ogni nuovo nato.

Il premio non richiede nessun adempimento burocratico se non quello del certificato di nascita e di avere due anni di anzianità nell'azienda.

In un periodo nel quale lo Stato probabilmente non ha più le capacità economiche per supportare la famiglia, questo è un tentativo tangibile per la soluzione di questa drammatica questione nazionale.

Speriamo che anche le aziende della panificazione, ciascuna secondo le proprie potenzialità, possano contribuire a supportare la natalità delle famiglie.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati