

## Newsletter settembre 2016

*E' partita 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.*

*Via libera dell'Aula del Senato al disegno di legge contro gli sprechi alimentari con 181 si, 2 no e 16 astenuti, il provvedimento, già approvato dalla Camera, diventa definitivo. L'obiettivo è quello di recuperare almeno un milione di tonnellate di cibo e donarle a chi ne ha bisogno attraverso il lavoro degli enti caritativi. Il dettato normativo punta anche a limitare gli impatti negativi sull'ambiente e all'educazione dei cittadini per diminuire gli sprechi alimentari.*

*Il Decreto 103/2016 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, stabilisce che dal 1° luglio 2016 è illegale apporre sulle bottiglie di olio extravergine di oliva simboli che richiamino l'italianità se il prodotto non è ottenuto da olive coltivate sul territorio nazionale. Il provvedimento rappresenta un ulteriore passo avanti nella tutela dell'olio di oliva italiano e, inoltre, per la prima volta viene sanzionato il fenomeno del cosiddetto "country sounding " o in questo caso, per essere più precisi "dell'italian sounding". Si tratta di una misura importante per difendere un settore che conta su una produzione nazionale di 302.000 tonnellate nel 2014 - 2015 realizzata da circa 900.000 imprese olivicole dalle quali si sviluppa un volume d'affari di tre miliardi di euro.*

*La farina di segale è una delle tante farine utilizzate per la produzione di pane e prodotti da forno ed è diffusa principalmente nei paesi dell'est Europa. Più resistente del grano, la sua coltivazione inizia intorno al 2.500 a.C. in Mesopotamia e successivamente si è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. La segale viene raccolta generalmente nel periodo autunnale e una volta macinata produce una farina di colore scuro. Essa pone soprattutto due problemi al panificatore, il primo è lo sviluppo di poco glutine nell'impasto, il secondo è la presenza di enzimi amilolitici che distruggono l'amido delle farina rendendo difficile la lievitazione. Per ovviare a questi problemi, si tende a mescolare la farina di segale con altre farine, così da permettere una migliore lievitazione senza perdere però le proprietà, il sapore e il colore di questo cereale.*

*Dal 22 al 25 settembre a Senigallia si è svolta la 16<sup>a</sup> edizione di Pane Nostrum, pane da guardare, pane da ascoltare, pane da impastare, pane da imparare, pane da raccontare e pane da mangiare. Un anno ricco di novità questo, a partire dagli allestimenti e da una differente disposizione degli spazi rispetto al passato. Grande è stata la partecipazione sia dei professionisti dell'arte bianca che del pubblico in generale. E, come sempre, Assipan - Confcommercio Imprese per l'Italia è stata vicina agli organizzatori di questa bella manifestazione.*

*E' depositata presso la Camera dei Deputati una proposta di legge molto interessante dove vengono indicate le disposizioni per garantire l'adeguatezza dell'apporto nutrizionale degli alimenti e delle bevande somministrati mediante distributori automatici situati in luoghi pubblici frequentati da minori. L'obiettivo è quello di sostenere l'offerta di alimenti e bevande salutari nei luoghi pubblici mediante distributori automatici tale da sostenere l'adozione di corretti stili di vita da parte dei minori al fine di prevenire l'insorgere di patologie nell'età adulta.*

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*