

Newsletter dicembre 2016

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.

Dal 21 al 25 gennaio 2017 presso Rimini Fiera aprirà i battenti la 38^a edizione di SigeP, la fiera che ormai dal 1980, anno della sua inaugurazione, conferma la propria leadership internazionale nei settori della panificazione, gelateria e pasticceria. Sarà una rassegna straordinaria di tutte le anticipazioni, tendenze e innovazioni, una esposizione delle materie prime, degli ingredienti, degli impianti, attrezzature arredamenti e servizi. Inoltre, all'area espositiva verrà affiancato un ricco programma di eventi, manifestazioni, concorsi, dimostrazioni tecniche, seminari e convegni su tanti temi di grande interesse per le categorie. Sarà un grande momento di incontro, di dialogo e comunicazione tra imprese, operatori, media e associazioni di categoria.

In questa edizione, al SigeP, si affiancherà anche la biennale A.B. Tech Expò, il 5° Salone Internazionale delle Tecnologie e Prodotti per la Panificazione, Pasticceria e Dolciario.

Uno studio realizzato da un team di ricercatori dell'Istituto di Biologia e biotecnologia agraria del CNR, il Consiglio Nazionale delle Ricerche, pubblicata sulla rivista Frontiers in Plant Science, ha rivelato che i prodotti da forno che hanno come base la farina di fagioli hanno un ottimo bilanciamento aminoacido, un maggiore contenuto di fibre, un minore indice glicemico e contenuto di amido rispetto alle altre farine, rendendo così questi prodotti più adeguati a persone diabetiche o celiache.

Lo scorso 13 dicembre sono entrate in vigore le disposizioni del regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale. Allegato V. Punto 19.

Nel variegato mondo del pane, troviamo pani comuni, speciali, precotti, tipici DOP e IGP e tipici non ufficiali. Soffermandoci sui pani tipici, per quelli DOP e IGP, il cui riconoscimento viene rilasciato dall'Unione Europea, l'intera filiera di produzione deve avvenire in una precisa area geografica con la differenza che nel pane DOP la materia prima deve essere di origine locale mentre per un pane IGP essa può anche essere d'importazione. Inoltre, entrambi devono seguire e rispettare le indicazioni di un disciplinare di produzione verificato dagli organi di controllo dello specifico Consorzio.

Vi sono attualmente tre pani DOP : Altamura, Toscano e Dittaino e cinque pani IGP : Coppia Ferrarese, Casareccio di Genzano, di Matera, di Siena e la Piadina Romagnola.

Per gli altri pani tipici la garanzia della loro autenticità deriva dalla presenza di un bollino specifico per ogni tipo di pane riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, più complicato è avere la certezza di acquistare un pane tipico non presente nell'elenco del Ministero, in questi casi possono essere presenti dei bollini rilasciati da consorzi che garantiscono la qualità del loro pane.

La pasta non fa ingrassare, dietro ogni pacco di pasta ci sono 380 calorie per 100 grammi, ora se una dieta ne prevede 1.200, è chiaro che non fa ingrassare come confermato da uno Studio condotto dal Dipartimento di epidemiologia dell'Irccs Neuromed di Pozzilli. La discriminante ovviamente è rappresentata dal condimento che dovrebbe essere preferibilmente un semplice pomodoro e basilico. Inoltre la pasta, con i suoi carboidrati complessi a lento assorbimento evita picchi glicemici e, rispetto ad altri carboidrati ricchi di zuccheri, garantisce un prolungato senso di sazietà grazie alla presenza dell'amido.

Una indagine della Camera di Commercio di Milano evidenzia il dato positivo del business del panettone, simbolo del periodo natalizio, che vede un incremento del 5% delle vendite, affari per 60 milioni di euro legati al dolce della tradizione che da solo vale circa un quarto delle vendite in pasticceria in questo periodo.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati