

Newsletter luglio 2016

Auguri tramezzino...! Il tramezzino compie novant'anni, da quando arrivò in Italia nel 1926. Esso nacque quasi per caso nel 1762 al Cocoa Tree, un fumoso pub di Londra, dove il quarto Conte di Sandwich, John Montague, ebbe l'idea di ordinare qualcosa da mangiare che non lo costringesse a dover abbandonare una importante partita a carte con il Primo Lord dell'Ammiragliato e gli fu servito il panino che da lui poi prese il nome.

Successivamente Gabriele d'Annunzio, conìò il termine tramezzino nel salotto dello storico Caffè Mulassano di Piazza Castello a Torino dove, osservando la forma di pane a cassetta da cui si ricava il sandwich, pensò alle tramezze della sua casa di campagna.

Da allora, un gruppo di ricercatori inglesi di Leeds si è impegnato nell'impresa di determinare scientificamente le regole del sandwich perfetto, dalle dimensioni delle fette di pane, allo spessore del bacon, al numero esatto di secondi di permanenza nel forno.

Il prezzo del grano precipita, mai così in basso dal 2009, è stato quotato 24 euro al quintale sul mercato di Bologna riferimento per il nord Italia e addirittura 16 euro su quello di Foggia il mercato più importante del Mezzogiorno.

Gli agricoltori lamentano che con questi prezzi non si coprono i costi, i produttori di pasta lamentano il basso tasso proteico del grano italiano e sono quindi costretti a importarlo dall'estero.

La questione però è più ampia e riguarda il surplus di produzione mondiale di grano rispetto alla domanda ed è ovvio che stando così le cose le quotazioni sono calate bruscamente.

Giovedì 14 luglio si è svolta una riunione presso il Ministero della Salute sulla riduzione dell'utilizzo del sale negli alimenti finalizzata a promuovere la collaborazione tra le istituzioni e il mondo produttivo e per esaminare la fattibilità di sviluppare nuove iniziative per il miglioramento della salute pubblica.

Continua l'impegno di Assipan a favore dell'approvazione della proposta di legge del settembre 2014 in materia di impiego di collaboratori, familiari dell'imprenditore, nel settore della panificazione.

Lo stesso Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali in una precedente circolare anticipava, nelle proprie linee generali, i concetti introdotti dalla proposta normativa presentata da Assipan finalizzata al non assoggettamento di tale categoria di lavoratori agli obblighi previdenziali fatta salva l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro.

Lunedì 18 luglio si è svolta presso i locali di Rimini Fiera la riunione tra i rappresentanti della filiera del comparto panario.

All'incontro erano presenti i vertici di Assipan che hanno sviluppato un proficuo dialogo con tutte le associazioni presenti.

Il Tavolo della filiera ha trovato nel complesso una convergenza sui temi strategici, quali la necessità di puntare sulla qualità del prodotto, l'importanza della comunicazione al consumatore, la valorizzazione della professionalità del panificatore, nonché della formazione, della cultura panaria e dell'innovazione.

Grazie all'impegno di Assipan - Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di L'Aquila e all'importante contributo della Camera di Commercio della stessa provincia, nel Comune di San Demetrio né Vestini è nata la prima scuola di panificazione abruzzese.

Nella nuova struttura si svolgeranno corsi di formazione e qualificazione per panificatori.

L'iniziativa assume ancor maggiore rilievo tenuto conto che San Demetrio né Vestini è il luogo di nascita del famoso Senatore Raffaele Cappelli, che all'inizio del secolo scorso permise al genetista Nazzareno Strampelli di effettuare delle semine sperimentali dalle quali uscì una varietà di grano, ottimo per la panificazione, al quale verrà dato il nome di Raffaele Cappelli in onore del Senatore abruzzese.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati