

### **Newsletter giugno 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](http://www.assipan.it)*

*Assipan ha sviluppato il progetto "Etichetta Semplice" che si pone l'obiettivo di fornire una soluzione a tutti gli associati Assipan in merito all'obbligo di etichettatura dei cibi. Partendo dalla normativa di riferimento e attraverso uno studio puntuale delle esigenze del settore della panificazione è stata implementata una soluzione che permetterà un concreto risparmio di tempo e denaro per gli associati. "Etichetta Semplice" è una piattaforma applicativa che in modo semplice permetterà ai panificatori di realizzare etichette complete in ogni loro parte secondo le più aggiornate normative.*

*Celiaci ma solo per moda, perché mangiare senza glutine fa chic, sono sei milioni gli italiani che si considerano affetti da celiachia o intolleranti al glutine seguendo in realtà falsi miti e spendendo soldi per l'acquisto di prodotti senza glutine a loro non necessari. L'allerta arriva dagli esperti, infatti, a fronte dei sei milioni appena citati, la dieta senza glutine è invece essenziale per i veri celiaci che in Italia, dati alla mano, si stimano in 600.000 casi, di cui ad oggi diagnosticati solo 190.000. Da studi scientifici emerge che le persone sane che adottano una dieta a base di prodotti senza glutine non ricevono benefici da questo, anzi, nel tempo, rischiano gradualmente di subire un aumento della glicemia dovuto al maggiore indice glicemico dei prodotti senza glutine.*

*In Calabria è nato un progetto per il recupero dei molini a pietra finalizzato alla lavorazione dei grani antichi. I molini a pietra calabresi sono un patrimonio storico culturale della regione che una volta recuperati potranno dare vita a una nuova filiera produttiva, avvicinare i giovani al mondo della panificazione con nuove opportunità lavorative e dare alla Calabria un nuovo marchio con relativo disciplinare di produzione. Tra gli interventi previsti vi sono il censimento dei molini a pietra in Calabria, quello dei terreni seminativi disponibili per la coltivazione dei grani antichi, corsi di formazione per panificatori esperti in tecniche di antica panificazione e sviluppo dei contatti con enti esteri finalizzati a far conoscere, presentare e sponsorizzare i prodotti di questa nuova filiera.*

*Il pane è arrivato in Sud America con gli spagnoli sebbene ancora prima gli indigeni cuocevano la farina di mais a forma di tortillas. Da allora l'arte della panificazione in Perù si è sviluppata tantissimo e oggi vi possiamo trovare circa quattrocento tipi di pane. Tra essi spiccano il Pan Cachanga che viene fritto e consumato la domenica nel nord del Perù; di uso quotidiano è invece il Pan Chuta una pagnotta dolce e piatta tipica di Oropesa, la capitale nazionale del pane in Perù vicino Cusco, poi abbiamo il Pan Chapla, un pane con semi di anice originario di Ayacucho, infine il Pan Vinco, un prodotto che riesce addirittura ad attraversare i fiumi amazzonici mantenendosi friabile grazie alla sua crosta che lo protegge dall'umidità. Questi sono solo alcuni tra i più famosi pani del Perù, un Paese di antica cultura gastronomica e forse tra i più ricchi al mondo di prodotti dell'arte panaria.*

*Pane fresco nello spazio, l'esperimento sulla ISS. Si chiama Bake in Space il progetto che mira a sfornare il pane fresco sulla stazione spaziale internazionale.*

*Il primo esperimento di questo genere dovrebbe essere sperimentato nel 2018 durante Horizons la missione dell'Agenzia Spaziale Europea.*

*L'esperimento prima di diventare operativo dovrà ottenere tutte le certificazioni necessarie tenuto conto che fino ad oggi la produzione di pane fresco nello spazio era stata bandita, come anche quella di tutti gli alimenti che si sbriciolano in assenza di gravità, poiché i pezzetti rischierebbero di disperdersi finendo accidentalmente respirati dagli astronauti o potrebbero danneggiare la strumentazione di bordo.*

*La farina di ceci è un tipo di farina ottenuta dalla macinazione dei ceci secchi, dal punto di vista nutrizionale è un alimento molto nutriente ricca di vitamine del gruppo B, inoltre si distingue per il suo alto contenuto di ferro e una quantità ottimale di fibre.*

*Non contiene glutine quindi è adatta per i celiaci, aiuta a perdere peso in quanto ricca di lecitina un tipo di grasso che aiuta il corpo a sbarazzarsi di quei grassi non utili all'organismo, riduce il colesterolo ed è indicata per i diabetici in quanto ricca di carboidrati complessi che non causano improvvisi cambiamenti dei livelli di glucosio.*

*L'unica controindicazione è che in taluni soggetti potrebbe provocare gonfiori intestinali.*

*Essa è un prodotto molto versatile che consente la preparazione di varie pietanze.*

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*