

Newsletter marzo 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

12 - 15 marzo 2017, Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Bari ha partecipato attivamente alla quinta edizione di Levante Prof presso la Fiera del Levante a Bari.

Levante Prof rappresenta uno dei più significativi palcoscenici del settore della panificazione e dei prodotti affini dell'area centromeridionale d'Italia nonché del bacino del mediterraneo, grande è stata l'affluenza di operatori e di pubblico.

18 - 19 marzo 2017, in occasione della festa di San Giuseppe, l'Associazione Panificatori Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Agrigento e della Sicilia, hanno partecipato a Venaria Reale, in provincia di Torino, a una serie di incontri e manifestazioni aventi quale tema centrale il pane declinato nei suoi tanti aspetti culturali, religiosi, antropologici e gastronomici organizzati dall'Associazione locale il Turibolo.

Torniamo ancora una volta a parlare di sale, l'occasione è data dalla settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale svoltasi dal 20 al 26 marzo. Riteniamo sia importante sensibilizzare la categoria dei panificatori nonché i consumatori sui danni apportati da un eccessivo consumo di sale che si trova in tantissimi alimenti sia freschi che conservati.

Basti pensare che se si riducesse il consumo di sale nel mondo dagli attuali 10 a 5 grammi al giorno, si otterrebbe un calo del 23% del rischio di ictus e del 17% di malattie cardiovascolari.

E' di grande attualità sui media e sui social il dibattito sulla farina 00, vi è chi sostiene che essa sia nociva e chi al contrario no, a questo punto, riteniamo sia utile fare un po' di chiarezza sul tema.

Iniziamo con il dire, accettando quello che dicono buona parte dei nutrizionisti, che la farina 00 non fa male e che quindi non occorre assolutamente escluderla da un regime alimentare vario a meno che non ci siano delle specifiche e particolari controindicazioni.

Essa, sicuramente, ha delle caratteristiche distinte da quelle della farina integrale tra le quali le minori proprietà nutritive e, contenendo più amido, ha un maggiore indice glicemico, al quale si può comunque ovviare attraverso l'abbinamento di essa con prodotti ricchi di fibre.

L'iter del disegno di legge sulla produzione e vendita del pane si trova alle sue battute finali, infatti, il comitato ristretto costituito in seno alla Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati ha fatto suo il testo base all'interno del quale sono state inserite alcune delle indicazioni emerse nel corso delle audizioni.

A breve, l'Ufficio di Presidenza firmerà il termine per la presentazione degli emendamenti per poi approvarlo in prima lettura.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati