

Newsletter novembre 2017

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

Quando si parla di pane e companatico, non si può non fare un cenno alla Finocchiona Toscana salume che ha ottenuto il riconoscimento IGP, il marchio di qualità che più di ogni altro ne garantisce la qualità. La Finocchiona è intimamente legata alla storia toscana, le sue origini infatti risalgono al medioevo quando per sopperire all'uso del raro e costoso pepe, si pensò di aggiungere all'impasto delle carni suine i semi di finocchio, facilmente reperibili sulle colline toscane e da cui trasse il nome. Molto delicata è la fase della stagionatura che in base alla dimensione delle pezzature varia da poche settimane a poco più di un mese, l'importante è che alla fine di questo periodo il salume resti morbido e corposo. Ovviamente l'abbinamento per eccellenza della Finocchiona è il pane toscano "sciocco" privo di sale perché il sapore del companatico è sufficiente a bilanciare la mancanza di sapidità del pane. Riguardo i numeri del mercato e della produzione della Finocchiona Toscana IGP, nel 2016 parliamo di 1 milione e 400.000 chili insaccati pari a 610.000 pezzi, per un valore di 7 milioni e 800.000 euro alla produzione e oltre 13 milioni di euro alla vendita.

Riteniamo utile comunicare come l'ultimo Piano Nazionale del Ministero della Salute per il controllo delle micotossine non abbia rilevato irregolarità in alcun campione di grano importato analizzato, tanto è che sono risultati conformi ai controlli sulle micotossine sia i campioni di grano duro provenienti da Messico, Canada, USA, Ucraina, sia quelli di grano tenero provenienti da Ucraina, Canada, Russia, USA, Moldavia e Kazakhstan. Questi risultati fanno seguito ad altri controlli, sempre effettuati dal Ministero della Salute, su pesticidi e fitofarmaci e anche in questo caso nessun campione di grano duro è risultato fuorilegge. Il problema dell'importazione del grano dall'estero, di cui tanto oggi si parla, è materia articolata che deve essere affrontata con equilibrio, d'altronde in Italia, al fine di soddisfare la domanda interna, al di là di alcune specifiche filiere, c'è bisogno di grano straniero, ma questo non vuole dire che esso sia nocivo a prescindere, la soluzione sta nella effettuazione di controlli rigidi capillari e costanti al fine di garantire la salute pubblica.

Con una notizia pervenuta dalla Corea del Sud, l'arte dei pizzaioli napoletani è entrata a far parte del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. La città di Napoli insieme all'Italia intera festeggia la conquista ottenuta dai pizzaioli partenopei che portano avanti una tradizione artigianale nata secoli fa. Si tratta di un successo niente affatto scontato ma perseguito dopo tanto tempo di intensa attività e dedizione, la campagna è stata lanciata nel 2014 e ha fatto più volte il giro del pianeta raccogliendo oltre i due milioni di adesioni mondiali.

Anche la Regione Sicilia ha la propria normativa regionale sulla panificazione, il Presidente di Assipan Sicilia Confcommercio Imprese per l'Italia Salvatore Normanno ha espresso la propria soddisfazione per il risultato raggiunto dopo una lunga battaglia condotta a favore dei panificatori siciliani per la soluzione di alcune problematiche che interessano la categoria. Ovviamente il lavoro è ancora lungo e la norma perfettibile, ma sicuramente è stato posto un primo tassello per il riordino di un comparto strategico dell'economia siciliana.

A Bologna ha aperto da poco i battenti FICO la Fabbrica Italiana Contadina, il Parco Alimentare di Eataly dove sarà presente il meglio del Made in Italy nel comparto alimentare. Con 2 ettari di campi, 40 fabbriche, 45 ristoranti, 12 aule didattiche, un teatro, un cinema, un centro congressi, parchi giochi e il coinvolgimento di quattro atenei FICO è una realtà che si pone notevoli ambizioni, esso infatti rappresenta la sintesi tra un parco scientifico, un mercato e un centro nazionale dell'agroalimentare italiano di alta qualità.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati