

Newsletter settembre 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

24 settembre 2017, con il prezioso contributo della Confcommercio Imprese per l'Italia Marche Centrali, si è svolta a Senigallia (AN) la riunione tra alcuni componenti il Direttivo Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia e i panificatori della provincia di Ancona.

Tanti sono stati i temi dibattuti e le riflessioni svolte nel corso dell'incontro che ha posto anche le basi per la creazione di una nuova realtà sindacale dei panificatori Assipan Confcommercio nelle Marche.

Dal 28 al 30 settembre 2017 si è svolta in Sardegna a Chia l'edizione 2017 della Conferenza di Sistema Confcommercio Imprese per l'Italia.

Nel corso dei lavori vi è stata la premiazione dei progetti più innovativi tra quelli presentati nell'ambito del "Premio Innovazione Confcommercio Imprese per l'Italia" che ha visto il riconoscimento di una particolare menzione di merito al progetto di Assipan "Etichetta Semplice", un nuovo e innovativo strumento a favore dei panificatori.

Sono stati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale i due decreti interministeriali per introdurre l'obbligo di indicazione in etichetta dell'origine del grano e del riso distinguendo tra Italia, Paesi U.E. e Paesi non U.E..

I decreti prevedono, a partire dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, una fase di 180 giorni per l'adeguamento al nuovo sistema e lo smaltimento delle etichette e confezioni già prodotte.

Torna l'indicazione dello stabilimento di produzione o confezionamento in etichetta, il Consiglio dei Ministri ha dato il via libera definitivo al decreto legislativo che ne reintroduce l'obbligo sulle etichette dei prodotti alimentari.

Il provvedimento prevede un periodo transitorio di 180 giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale per lo smaltimento delle etichette già stampate e fino a esaurimento dei prodotti etichettati e immessi in commercio prima dell'entrata in vigore del decreto.

Con 1.000 ettari certificati coltivati nel 2016 il Senatore Cappelli è stato il grano duro antico più seminato in Italia con la produzione che ha raggiunto 2,5 milioni di chili nel 2017, praticamente raddoppiata rispetto all'anno precedente.

Il Senatore Cappelli è un grano che ha più di 100 anni di storia, fu selezionato nel 1915 dall'agronomo Nazareno Strampelli che lo ha così chiamato in onore del senatore del Regno Raffaele Cappelli che aveva messo a disposizione di Strampelli i propri terreni.

Nel corso degli anni sessanta il grano Senatore Cappelli ha iniziato a scomparire e solo oggi grazie alle sue qualità nutrizionali è tornato alla ribalta.

Oltre alle sue qualità organolettiche, il grano Senatore Cappelli si contraddistingue anche per le proprietà agronomiche infatti esso ben si adatta a terreni siccitosi con scarsa presenza di acqua ma ricchi di sole e di luce.

Il Pane dello Shabbat, il pane che gli ebrei preparano per il sabato o per le feste, rappresenta qualcosa che si fa non solo per tradizione ma ha un significato molto più profondo di fede e cultura.

Il pane per gli ebrei è un argomento serio, ricco e complesso, ogni venerdì in qualunque parte del mondo e in Israele in particolare, troverete delle donne che preparano il pane, assolvendo il compito, mitzvah, loro affidato.

Essendovi delle regole precise di produzione, la ricetta del pane dello shabbat è generalmente la stessa, cambiano le forme sebbene la treccia sia quella dalla quale poi si evolvono geometrie più complesse ed elaborate.

Si chiama New Gluten World la start up tutta italiana della professoressa Carmela Lamacchia dell'Università di Foggia che ha avuto l'idea di detossificare la proteina del glutine dando così la possibilità di realizzare prodotti consumabili da tutti.

Il glutine, non viene tolto dalla farina ma semplicemente se ne elimina la componente tossica mediante un processo chimico fisico.



In pratica, il chicco di grano viene esposto ad alte temperature secondo parametri brevettati di umidità, tempo e asciugatura.

Le prove di laboratorio hanno dimostrato che dopo il trattamento il glutine della farina perde tra il 90 e il 99% del suo potenziale tossico.

Per un soggetto celiaco questo vuole dire che mentre prima il glutine attivava automaticamente il sistema immunitario ora esso non scatena più la reazione autoimmune con le positive conseguenze sul proprio stile di vita alimentare.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati

ASSIPAN - Confcommercio Imprese per l'Italia
Piazza G.G. Belli, 2 – 00153 ROMA
Tel. 06 5866481 – fax 06 5812750