

Newsletter febbraio 2018

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

La Farina Maltata è un agente naturale in grado di migliorare il processo della lunga lievitazione, essa è un prodotto che si ottiene sottoponendo a un procedimento di maltitura la farina d'orzo, di frumento o di altri cereali.

La maltitura consiste in un processo basato sulla macerazione delle cariossidi dei cereali, gli stessi chicchi vengono successivamente sottoposti a essiccazione per fare in modo che si incrementi l'attività degli enzimi che attivano gli zuccheri semplici il cui contributo è fondamentale durante la lievitazione, infine si procede alla macinazione.

La farina maltata non modifica in modo sostanziale l'apporto nutritivo e calorico degli impasti a cui viene aggiunta, uno dei vantaggi che derivano dall'uso di questo composto è la maggiore digeribilità del prodotto, nonché il conferimento al pane di un colore più dorato e una maggiore croccantezza.

Inserire nella dieta la pasta di semola di grano duro arricchita con farina d'orzo aiuta a proteggere il cuore dall'infarto. Infatti, quest'ultima farina è particolarmente ricca di una fibra alimentare amica del cuore chiamata beta glucano.

Questo tipo di pasta ha dimostrato di stimolare la formazione di by pass naturali che contribuiscono a nutrire il tessuto cardiaco anche in casi occlusione di una coronaria.

A indicarlo sono i risultati pubblicati su Scientific Reports dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

Quali sono i fattori che influenzano la qualità e il gusto del pane ? A questa domanda ha provato a dare una risposta il centro di Cerealicoltura e Colture Industriali di Foggia che ha individuato quattro variabili utili all'interno del processo di panificazione : la varietà di grano (antico/moderno), la tipologia di lievito (pasta madre/lievito di birra), la macinazione (pietra/cilindri) e il tipo di cottura (gas/legna).

Sono state quindi sfornate sedici pagnotte frutto dell'incrocio delle quattro variabili, dall'analisi è risultato che la variabile che più incide sulla qualità e il gusto del pane è la macinazione seguita dal tipo di grano, dalla lievitazione e infine dalla tipologia di cottura.

L'Italia è la nazione leader in Europa con 294 prodotti DOP, IGP e STG riconosciuti dall'Unione Europea che incidono per oltre il 21% del totale dei prodotti di qualità registrati in tutta Europa.

Seguono la Francia con 245 prodotti, la Spagna con 195, il Portogallo con 138, e la Grecia con 105.

In Italia la regione leader è l'Emilia Romagna che può contare su 43 prodotti DOP e IGP, seguono il Veneto con 36, la Lombardia con 34, la Toscana con 31, la Sicilia con 30 e il Lazio con 27.

La storia dei grissini piemontesi risale al 1668 quando un panificatore piemontese tale Antonio Brunero fu invitato dal dott. Pecchio di Lanzo, medico personale di Vittorio Amedeo II di Savoia che aveva problemi allo stomaco, a preparare un pane che fosse molto leggero.

Il signor Brunero pensò allora all'impasto della Ghera, un pane tipico piemontese, al quale però diede una forma di bastoncino al fine di avere molta crosta croccante e poca mollica e in tal modo essere più digeribile, nacque così il grissino il cui nome deriva da Ghera o Ghercin.



Sono entrati in vigore i decreti firmati dai Ministri delle Politiche Agricole e dello Sviluppo Economico che consentono ai consumatori di conoscere il luogo di coltivazione del frumento e del riso.

Scatta infatti l'obbligo per due anni di indicazione sull'etichetta dell'origine della materia prima per la pasta e il riso.

Tale azione è stata fortemente voluta dal Governo al fine puntare sulla massima trasparenza delle informazioni a tutela dei consumatori e del Made in Italy.

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