

### *Newsletter giugno 2019*

Si stanno diffondendo intorno al pane dei falsi miti, senza nessuna base scientifica, che ne stanno facendo purtroppo gradualmente diminuire il consumo.

Ecco alcuni di questi :

1 Il pane ingrassa perché ha troppe calorie : falso, infatti esso è ricco di carboidrati ma povero di grassi e se non si esagera con la quantità e si sta attenti a quale alimento lo si abbina non rappresenta assolutamente un problema.

2 Il pane integrale ingrassa molto meno di quello bianco : falso, in realtà il pane integrale apporta solo poche calorie in meno del pane bianco. Le differenze principali stanno nell'indice glicemico, infatti, il pane integrale essendo più ricco di fibra provoca un minore aumento dell'indice glicemico nel sangue e non subendo il processo di molitura mantiene una maggiore quantità di vitamine e minerali. Rispetto al pane bianco però, per quanto il processo di pulitura possa essere scrupoloso, il pane integrale mantiene delle tracce, sebbene molto esigue di residui, che sono ovviamente inesistenti in quello bianco.

3 La mollica del pane ingrassa più della crosta : falso, la mollica del pane infatti ha una maggiore quantità di aria e acqua e quindi una minore densità energetica rispetto alla crosta.

4 Il pane senza sale ingrassa di meno di quello con il sale : falso, l'unica differenza tra i due tipi di pane è la presenza o meno di sale che apporta zero calorie. La scelta di consumare un pane non salato rispetto a uno maggiormente saporito risiede nel gusto personale del consumatore e dalla eventuale presenza di problemi pressori.

3 giugno 2019, si è tenuta a Roma presso la Sala del Tempio di Adriano, la cerimonia di premiazione del Concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali "Premio Roma" giunto alla sua 14<sup>a</sup> edizione.

51 le aziende partecipanti provenienti da 11 regioni italiane che hanno presentato oltre 180 prodotti suddivisi nelle seguenti tipologie : biscotteria tradizionale; pani prodotti con lievito madre; pizza bianca romana; cornetto e maritozzo; pani tradizionali di frumento duro; pani tradizionali di frumento tenero; pani innovativi per tecnologia di produzione, funzionalità, impiego di cereali minori; pani conditi dolci e salati.

I campioni sono stati sottoposti al giudizio di sei degustatori professionisti che, sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali, hanno scelto chi far salire sul podio.

Gambero Rosso presenta la prima guida italiana ai luoghi e agli artigiani del pane.

Finiscono nella guida poco più di 350 panifici degli oltre ventimila presenti nel nostro Paese che raccontano lo stato dell'arte del pane in Italia attraverso le tradizioni regionali, le storie familiari e di imprenditori del comparto.

La guida "Pane & Panettieri d'Italia" recensisce i panifici italiani assegnando ai locali una valutazione tradotta graficamente in 1, 2 o 3 pani a seconda del punteggio ottenuto sulla base dell'analisi di alcuni criteri quali : l'acidità, la cottura, la composizione delle farine e molto altro.

L'obbligo della trasmissione telematica dei corrispettivi da parte degli operatori commerciali sarà obbligatoria solo dal 1° gennaio 2020.

A partire dal 1° luglio 2019, gli operatori commerciali che non hanno ancora potuto dotarsi del registratore telematico, potranno continuare a utilizzare per i prossimi mesi il registratore di cassa inviando i dati all'Agenzia delle Entrate entro il mese successivo.

Inoltre, per la trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri, l'Agenzia delle Entrate ha previsto un contributo pari al 50%, fino a un massimo di 250,00 euro, per chi cambia il registratore di cassa e acquista un nuovo apparecchio di ultima generazione.

A chi invece modifica un vecchio registratore di cassa adattandolo all'invio telematico spetta un incentivo di 50,00 euro.

Come specificato nel provvedimento n. 49842/2019 l'agevolazione viene concessa come credito d'imposta utilizzabile in compensazione tramite il modello F24 a partire dalla prima liquidazione periodica dell'iva successiva al mese in cui è stata registrata la fattura di acquisto ed è stato pagato con modalità tracciabile il corrispettivo.

Sulle confezioni degli alimenti, nelle indicazioni accessorie, da non confondere con le etichette, compaiono spesso informazioni che dovrebbero illustrare i potenziali benefici ottenibili dal consumo di uno specifico alimento, queste indicazioni sono chiamate claims.

Fino a qualche anno fa i claims erano circa 2.000, così l'Unione Europea, con il Regolamento 1924/2006, ha stabilito regole per il loro utilizzo e deciso che un claim di un prodotto alimentare può essere utilizzato solo se veritiero, basato su dati scientifici e non attribuisca all'alimento proprietà di prevenzione o cura delle malattie.

A seguire l'EFSA ha realizzato un monitoraggio sui claims esistenti e, ritenendo l'80% di essi fasulli, ne è stato proibito l'uso.

Alla luce di tutto questo, le industrie, al fine di non venire meno alla loro attività di marketing, hanno iniziato a introdurre dei pleonasmi sulle confezioni come, un esempio su tutti, quelli presenti nelle confezioni delle bevande vegetali dove si evidenzia che sono prive di lattosio e di cui si specifica pleonasticamente in modo ovvio la sua non presenza.

In Friuli Venezia Giulia, al fine di far rivivere i boschi distrutti dal maltempo dello scorso inverno, si è avuta l'intuizione di realizzare pane con la corteccia di abete.

Questa che può sembrare una novità affonda le sue radici nel tempo passato quando i contadini, in tempo di carestia, utilizzavano le cortecce degli alberi per sfamarsi conoscendone le proprietà nutritive.

Il materiale grezzo di partenza, ossia la corteccia degli alberi, è stato sottoposto a un processo di lavorazione atto ad estrarne le componenti commestibili e ricavarne una farina, la "farina di bosco", da usare per la produzione del pane con l'utilizzo di lievito madre e una percentuale del 20% di farina di grano.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*