

Newsletter marzo 2019

Capita sempre più spesso di leggere sulle etichette di prodotti da forno la dicitura "macinato a pietra". Quando si legge la frase "farine macinate a pietra" molti consumatori immaginano un romantico vecchio mulino ma non è così.

E' da considerare che oggi i vecchi mulini con le macine a pietra sono pochissimi e lavorano piccole partite di grano.

Attualmente, vi sono versioni moderne degli antichi mulini a pietra costituite da due dischi di acciaio inossidabile rivestiti di pietra naturale di cui la più apprezzata è la selce francese di La Fertè Sous Jouarre, in alternativa, si trovano anche ruote rivestite di un impasto di selce, magnesite e smeriglio.

La differenza tra la pietra naturale e quella artificiale è che la macina in selce francese ruota a 90 - 100 giri al minuto, mantenendo la farina a una temperatura di lavorazione intorno ai 30° C., nell'altro sistema, la macine ruotano ad alta velocità surriscaldando la farina e riducendone in tal modo le proprietà nutrizionali.

Il vantaggio dei mulini a pietra è che la farina risulta veramente integrale perché si macinano i chicchi interi, in questo modo il germe e la crusca si amalgamo ottenendo un sapore, un aroma e proprietà nutrizionali differenti rispetto alla macinazione tradizionale a cilindri.

A fronte delle più complete caratteristiche nutrizionali delle farine integrali macinate a pietra, si registrano però una minore conservabilità, dovuta alla presenza degli acidi grassi del germe e una certa resistenza alla lievitazione dovuta la presenza della crusca.

Con la macinazione a pietra non si produce solo farina integrale, ma con processi di raffinazione progressiva è possibile ottenere farine di tipo 2, 1 e 0 ma non la 00 costituita in gran parte da amido.

Si è svolta presso la Fiera del Levante di Bari dal 10 - 13 marzo 2019 la manifestazione "Levante Prof" giunta ormai alla sua sesta edizione.

Essa rappresenta la più importante fiera del mezzogiorno d'Italia dedicata all'enogastronomia.

Organizzata dalla società DMP di Roma, la fiera è specializzata in panificazione, pasticceria, pizzeria, pasta fresca, gelateria, vino, birra, bar, ristorazione, ma anche confezionamento, arredi, macchinari e materie prime.

Oltre la parte espositiva, è stato realizzato un ricco palinsesto di eventi che si sono susseguiti nel corso delle quattro giornate di fiera.

Anche quest'anno, l'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio della Provincia di Bari è stata presente e parte attiva ai lavori con un proprio stand e una propria nutrita rappresentanza.

La notizia è segno dei tempi e della evoluzione dei panifici. A Brindisi oggi il panificio è anche biblioteca, "pane per alimentare il corpo e libri per nutrire la mente".

Infatti, un giovane panificatore brindisino, all'interno del suo forno, ha allestito una piccola biblioteca presso la quale gli acquirenti possono prendere in prestito gratuitamente dei libri e volendo, portarne altri da mettere a disposizione di tutti.

Questa è una iniziativa che trova la coincidenza positiva di due importanti fattori, la diffusione della cultura e quello di facilitare l'accesso alla lettura.

L'iniziativa ha sortito un grande successo ed è stata molto apprezzata, ora oltre a comprare il pane, le persone restano qualche minuto in più per scegliere un buon libro o per aggiungerne uno sullo scaffale.

Il Cardamomo è generalmente conosciuto come una spezia, ma ha specie diverse con aromi e sapori differenti.

Il più noto è il Cardamomo verde dal sapore intenso, molto diffuso in India e Malaysia. Abbiamo poi il cardamomo nero proveniente dal Nepal, più economico, con un sapore tendente alla menta.

Esistono anche varietà provenienti dalla Cina, Vietnam, Thailandia, Birmania e Ceylon.

Il Cardamomo, oltre al suo utilizzo erboristico, viene sempre più apprezzato anche nella gastronomia, pasticceria e panificazione dove riscuote un notevole successo il pane sfogliato al Cardamomo.

Promuovere efficacemente il proprio laboratorio di panificazione e il punto vendita rappresenta uno degli obiettivi al quale tendono gli imprenditori della panificazione.

Ma cosa vuol dire promuovere il panificio ? Significa creare e generare un costante e quotidiano rapporto di fiducia con la clientela.

E cosa occorre ? Quando il prodotto offerto è di qualità, non costa eccessivamente ed è venduto da personale competente e gentile, viene naturale al cliente decidere di eleggere quel laboratorio e quella rivendita come propri e di tornarci costantemente.

Oltre ciò, al fine di fidelizzare sempre di più il proprio cliente, occorre anche un elemento tangibile che possa essere visto e percepito concretamente.

Questo è rappresentato dal logo aziendale che può essere impresso sul sacchetto di carta o sulla busta di plastica biodegradabile del panificio al quale il cliente assocerà la qualità e la cortesia riscontrata in precedenza.

Il logo del punto vendita diventa così nel tempo il sinonimo della professionalità del panificatore.

Il sacchetto e la busta con il logo impresso, diventano nella pratica, per il cliente, molto di più di semplici contenitori, essi sono portatori di qualità, professionalità e cortesia.

Il logo diventa il simbolo rassicurante del rapporto di fiducia che si viene a instaurare tra il panificatore e il proprio cliente.

I panificatori siciliani riescono a ottenere il fermo della produzione di pane fresco la domenica e nei festivi, giorni durante i quali sarà permesso solo scongelare o scaldare pane semilavorato.

Il TAR di Palermo ha infatti messo un punto fermo su questo tema che da tempo interessava il dibattito pubblico siciliano.

Il divieto di panificare la domenica e nei festivi riguarda anche i centri commerciali e la grande distribuzione.

Soddisfazione viene espressa da parte della Regione Sicilia per la decisione adottata dai Giudici Amministrativi.

La Regione, per bocca del suo Assessore alle Attività Produttive, Mimmo Turano, sostiene che in un sistema spinto verso un ingovernabile profitto, si sono posti al centro il rispetto dei lavoratori e delle famiglie e messo forse fine a una diatriba iniziata nel 2014.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati