

Newsletter ottobre 2019

Il 16 ottobre 2019 si è svolta la giornata mondiale del pane voluta e istituita nel 2006 dall'Unione Internazionale Panettieri e Pasticceri.

Nel corso della giornata si sono svolti molteplici eventi a livello planetario durante i quali si è prodotto e consumato tanto buon pane e si è portato onore a questo alimento simbolo di pace e benessere in tutto il mondo.

Il 25 ottobre si è celebrata la giornata mondiale della pasta che ha permesso di promuovere la tradizione italiana nei cinque continenti.

D'altronde, la pasta, è un punto fermo sulla tavola degli italiani, 9 italiani su 10 mangiano regolarmente pasta, e 1 su 3 la porta in tavola tutti i giorni.

Nel contempo, cresce il suo successo globale, al punto che nel mondo in 10 anni il consumo di pasta è quasi raddoppiato, da 9 a 15 milioni di tonnellate.

Il comparto della pasta, uno dei simboli del Made in Italy, è rappresentato da 120 aziende, vale quasi 5 miliardi di euro e dà occupazione a circa 7.500 addetti, inoltre l'Italia resta leader mondiale nella produzione con 3,3 milioni di tonnellate di pasta prodotte.

Dal 18 al 22 ottobre 2019 si è svolta a Milano la 41^a edizione di Host, la manifestazione fieristica dell'ospitalità organizzata da Fiera Milano.

Al suo interno, sebbene in modo più marginale rispetto al contesto generale, si è parlato anche di panificazione, del suo momento di crisi, ma anche delle trasformazioni del settore e delle innovative tendenze legate alle nuove tecnologie, al rispetto e mantenimento delle tradizioni panarie territoriali, ai grani antichi, al movimento del lievito madre, al green e alle lavorazioni slow.

La richiesta di proclamare lo stato di crisi del settore della panificazione nasce dalla considerazione che negli ultimi anni il consumo del pane in Italia è sceso del 40%.

Questo è un dato molto preoccupante che rende necessarie urgenti azioni di sostegno finalizzate alla rivalutazione del prodotto pane e di valorizzazione della panificazione attraverso una promozione che rivaluti le produzioni di qualità e di filiera nazionale.

Vari sono i motivi che hanno portato a questo stato di cose, dal cambiamento delle abitudini alimentari degli italiani, alle mode, alle fake news sul pane, alla concorrenza della GDO.

Per questi e altri motivi sono state richieste misure di sostegno a favore delle imprese della panificazione, la costituzione di un tavolo di confronto permanente, azioni per la valorizzazione del pane e dei prodotti da forno, il rafforzamento della lotta all'abusivismo e alla contraffazione per la tutela del pane italiano, l'istituzione di una Consulta della Panificazione, l'introduzione di modifiche significative finalizzate alla semplificazione del sistema fiscale per i piccoli panifici, il riconoscimento dell'attività di panificatore come "lavoro usurante", la tutela dei panifici come luoghi storici della cultura agroalimentare italiana, il contrasto alla vendita sottocosto.

Presso la Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Taranto è stato presentato il progetto "Pane Nostrum", una pubblicazione digitale multimediale per tablet e smarphone che racconta il territorio attraverso parole, immagini e suoni.

Obiettivo del progetto è la promozione dei luoghi di produzione agroalimentare e dei servizi turistici nel Comune di Laterza paese in provincia di Taranto.

Il progetto "Pane Nostrum" nasce con il preciso obiettivo di connettere una eccellenza gastronomica del territorio il "Pane di Laterza" con i luoghi storici nei quali per centinaia di anni si è snodata la vita della comunità.

Il pane diviene dunque elemento di conoscenza del territorio e di promozione della cultura locale, un progetto che coinvolge inoltre le imprese della panificazione laertina, eredi di una tradizione gastronomica strettamente legata alle caratteristiche dei luoghi di appartenenza.

Una curiosità, a Cremona, nel corso della giornata conclusiva della festa del salame, è stato preparato un panino farcito lungo 10 metri, il pane è stato realizzato con farina tipo 2 macinata a pietra e con un'aggiunta di farina di semola siciliana.

Il panino è stato successivamente offerto ai partecipanti all'evento.

Celiachia, una nanoparticella con glutine per fermare la malattia. Lo stop alla celiachia arriva proprio dal glutine, lo hanno scoperto i ricercatori della Northwestern Medicine iniettando una nanoparticella di glutine nei pazienti affetti da celiachia.

Il nanodispositivo è il "Cavallo di Troia" che permette al paziente di imparare a riconoscere il glutine come una sostanza innocua evitando reazioni autoimmuni.

La nanoparticella contenente glutine iniettata nel sangue viene subito captata dalle cellule immunitarie che "mangiano" il glutine e nel contempo avvertono le altre cellule immunitarie della sua innocuità, cosicché si vanno a prevenire le reazioni avverse al glutine.

Il trattamento elimina praticamente ogni reazione infiammatoria a carico delle pareti intestinali a cui i pazienti celiaci vanno inesorabilmente incontro quando consumano glutine.

Il nanodispositivo sarà ora testato anche per le altre malattie autoimmuni e per le allergie alimentari.

Sebbene non si tratti di pane, anche se ne potrebbe essere un buon abbinamento, ci piace parlare della Hida Wagyu, forse la carne più buona del mondo, sicuramente la più costosa, arrivando a costare anche 1.000,00 dollari al chilo.

Si tratta della carne del più pregiato manzo giapponese, ottenuto da bovini di razze selezionate geneticamente circa un secolo fa dagli allevatori e poi regolamentata da rigide direttive emanate dal Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone.

Nei primi mesi i manzi vengono allevati a erba allo stato brado, per poi passare al fieno di riso e altri mangimi vegetali autoctoni.

L'alimentazione di questi bovini è determinante per far sì che la carne assuma delle qualità uniche e molto particolari.

Basti pensare che i grassi contenuti nella carne dei manzi Hida Wagyu, presenta aminoacidi utili e grassi insaturi che anziché alzare il livello del colesterolo lo riducono, un po' come curare la propria salute con le bistecche.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati