

### *Newsletter giugno 2020*

Raramente alziamo lo sguardo verso l'alto quando passiamo davanti a un negozio storico, invece dovremmo farlo.

Le insegne dei negozi di una volta come quelle dei panifici storici sono vere e proprie opere d'arte.

Esperti falegnami montavano cornici di legno per contenere lastre di vetro lavorate artisticamente, poi strutture in ferro, pannelli in marmo, queste erano le insegne di una volta.

Il fine non era solo quello di far conoscere quale fosse l'attività commerciale ma anche di trasmettere il concetto di negozio a conduzione familiare, dalle sane tradizioni e dai buoni prodotti di qualità.

Erano insegne di classe, eleganti eppure semplici e chiare.

Quante storie dietro quelle insegne, impegno, passione, fatica, successi e fallimenti, tradizioni tramandate di padre in figlio, allora, ricordiamoci ogni tanto di alzare gli occhi al cielo.

Una indagine sulla infiltrazione della criminalità organizzata nelle imprese del commercio durante e dopo il lockdown realizzata da Confcommercio insieme a Format Research, mette in evidenza che la carenza di liquidità, il calo dei consumi e la burocrazia hanno rappresentato i principali ostacoli all'attività d'impresa durante la fase più acuta dell'emergenza sanitaria legata alla presenza del virus Covid 19.

Ma c'è anche un 11% di imprese che indica nella criminalità un ulteriore pericoloso ostacolo all'esercizio dell'attività d'impresa.

C'è da dire che secondo la ricerca, i due terzi delle imprese giudicano efficaci le azioni di contrasto delle forze dell'ordine e della magistratura nei confronti della criminalità e ritengono fondamentale ricorrere alla denuncia, sebbene, ancora oggi, quasi una impresa su tre, di fronte a fenomeni criminosi, non sa bene come comportarsi.

Dal 1° luglio sarà possibile effettuare pagamenti in contante fino a 1.999,99 euro, un limite che resterà in vigore fino al 1° gennaio 2022, quando scenderà a 999,99 euro.

A partire dal mese di luglio quindi i pagamenti pari o superiori a 2.000,00 euro dovranno essere perfezionati con strumenti tracciabili, come il bonifico, l'assegno, la carta di credito o di debito.

La nuova normativa prevede sanzioni di almeno 2.000,00 euro per le violazioni commesse e contestate dal 1° luglio 2020 al 31 dicembre 2021, mentre per quelle commesse dal 1° gennaio 2022, quando la soglia per l'uso dei contanti scenderà ulteriormente, il minimo sarà di 1.000,00 euro.

Contrariamente ad una diffusa convinzione, il settore molitorio sta registrando dall'inizio dell'emergenza sanitaria legata al Covid 19, una contrazione particolarmente significativa dei volumi di vendita di farina di frumento.

Infatti, il presunto boom nel consumo di farina durante il lockdown è limitato a un piccolo segmento di mercato.

Le notizie relative al forte aumento delle vendite di farine allo scaffale per utilizzo domestico sono effettivamente corrette, è tuttavia importante precisare che esse rappresentano mediamente meno del 5% dei volumi totali di farina complessivamente pari a 4 milioni di tonnellate annue.

A fronte di questo aumento della richiesta delle farine per uso domestico, si è registrata una contrazione di quella legata al canale delle pizzerie, ristoranti, bar, alberghi, pasticcerie e in parte anche a una riduzione da parte del comparto della panificazione.

La diminuzione complessiva delle vendite di farina secondo Italmopa si attesta in una misura del 25% rispetto all'anno scorso.

Un recupero nell'immediato appare improbabile tenuto conto che il canale Horeca sconterà anche dopo il periodo più acuto dell'emergenza sanitaria una contrazione riconducibile alle necessarie misure di cautela che dovranno essere adottate dagli esercizi commerciali e al forte ridimensionamento dei flussi turistici.

E' nato quest'anno il progetto Space Bakery al quale sta lavorando un consorzio di sette organizzazioni belghe.

Il progetto si concentrerà su come possiamo produrre cibo e pane in modo sostenibile sia sulla terra che sul pianeta Marte.

Ciò che i ricercatori del consorzio scopriranno nel corso delle loro ricerche potrà avere un impatto sulla produzione di cibo sulla Terra, così come su Marte, soprattutto una volta che si avvierà in modo strutturato l'esplorazione di quell'angolo di spazio.

I ricercatori cercheranno di creare l'ambiente artificiale ideale per la produzione efficiente di colture di grano, così come di altre piante che potrebbero essere incluse nella produzione di pane, nel contesto delle estreme condizioni ambientali marziane caratterizzate da temperature fredde e tempeste di polvere.

Banana Bread ossia Pane alla Banana, una ricetta originale americana non molto diffusa in Italia, e per questo ci piace parlarne.

Questo è un prodotto soffice e profumato a base di farina, uova, burro e purea di banana, generalmente a forma di plumcake.

E' una bontà deliziosa che nasce negli Stati Uniti negli anni '30 del secolo scorso con il fine di utilizzare le banane troppo mature.

Immediatamente diventa un dolce di successo che spopola a colazione e in ogni momento della giornata.

Ben presto il Banana Bread conquista mezzo mondo proprio come il Muffin e il Pancake, tanto da meritarsi una giornata commemorativa, il "National Banana Bread Day" che si festeggia il 23 febbraio.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*