

Newsletter settembre 2020

Gli effetti del Covid si fanno sentire anche sul settore della panificazione, causa soprattutto la quasi totale assenza di turisti stranieri nel Belpaese che ha causato un calo di vendite di pane e altri prodotti da forno di circa il 45% con punte di oltre il 65% nei centri storici e nelle città d'arte.

Un vero e proprio crollo del fatturato per le piccole imprese della panificazione, oltre che di quelle di altri settori della filiera del food.

Circa il 25% è determinato dallo smart working perché meno lavoratori in ufficio significa meno consumi di prodotti da forno.

Inoltre, le grandi difficoltà incontrate dai ristoranti e dai bar a causa del permanere dello smart working dopo il lockdown, ha generato significative ricadute economiche negative anche sui panifici fornitori degli stessi pubblici esercizi.

Si ricorda nuovamente che sono scaricabili dal sito Assipan Confcommercio i nuovi cartelli di prevenzione Covid 19 in modalità Illustrazione e Isometrica in formato A4 e A3.

I cartelli informano riguardo le norme di comportamento da tenere da parte dei clienti, dei rappresentanti, dei fornitori, dei dipendenti e dei datori di lavoro, quando ci si reca o si lavora presso un panificio.

Il Decreto Rilancio, attraverso la disciplina dettata dall'articolo 125, riconosce un credito d'imposta, nella misura del 60% delle spese sostenute nel 2020 per la sanificazione degli ambienti e degli strumenti utilizzati, nonché per l'acquisto di dispositivi di protezione individuale e di altri dispositivi atti a garantire la salute dei lavoratori e degli utenti, fino a un massimo di 60.000 euro per ciascun beneficiario.

Con il provvedimento dell'Agenzia delle Entrate del 10 luglio 2020 sono stati definiti i criteri e le modalità di applicazione del credito d'imposta, mentre, con il provvedimento dell'11 settembre scorso, è stata determinata la percentuale di fruizione del predetto credito d'imposta.

Inoltre, l'Agenzia delle Entrate ha istituito il seguente codice tributo : 6917, denominato "Credito d'Imposta Sanificazione e Acquisto Dispositivi di Protezione - articolo 125 del decreto legge 19 maggio 2020 n. 34".

Con il provvedimento del Direttore dell'Agenzia delle Entrate pubblicato il 24 settembre 2020, è stato prorogato da 30 settembre 2020 al 28 febbraio 2021, il termine per effettuare l'adesione al servizio di consultazione e acquisizione delle fatture elettroniche e dei loro duplicati informatici.

Il provvedimento si è reso necessario a seguito delle modifiche introdotte dall'articolo 14 del decreto legge 26 ottobre 2019 n. 124, che ha previsto nuovi termini per la memorizzazione delle fatture elettroniche e ha disposto che i dati contenuti nelle fatture possano essere utilizzati dalla Guardia di Finanza e dall'Agenzia delle Entrate per l'assolvimento delle proprie specifiche funzioni.

La rete di comunicazione dei Consorzi di tutela DOP e IGP rappresenta una risorsa per il rilancio del Made in Italy in questo difficile momento di emergenza sanitaria.

Numerosi sono infatti gli strumenti che i Consorzi DOP e IGP usano continuamente per comunicare in Italia e nel mondo : 554 siti web ufficiali, 487 account social, a cui si aggiunge tutta l'audience raggiunta sia attraverso i media tradizionali, dai giornali, alle televisioni, sia attraverso le molteplici iniziative di marketing, dai grandi eventi promozionali fino ai migliaia di contenuti indicizzati su Google come chiavi di ricerca del Made in Italy in ambito turistico, gastronomico e culturale.

Si può affermare che i Consorzi in questione sono veramente dei marchi incentivanti per la ripresa economica del Made in Italy.



Il mondo della panificazione è anche arte...infatti, la famosa opera di Raffaello, "La Fornarina", è stata ultimamente sottoposta a sofisticate indagini ai raggi X che per la rima volta hanno permesso di mappare gli elementi chimici presenti sulla tavola ricostruendo le tecniche utilizzate da divin pittore. I risultati delle analisi, preziosi per la conservazione dell'opera, sono stati presentati presso la Galleria di Arte Antica di Palazzo Barberini a Roma che ha visto la presenza anche dei ricercatori dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

Una simpatica curiosità, l'11 giugno 1889, tramite una lettera, il capo dei servizi di tavola della Casa Reale Camillo Galli convocava il cuoco Raffaele Esposito della pizzeria Brandi al Palazzo di Capodimonte, residenza estiva della famiglia reale, per chiedergli di preparare una delle sue famose pizze per Sua Maestà la Regina Margherita. Quella convocazione diede la nascita alla più nota delle pizze napoletane, condita con pomodoro, mozzarella di latte vaccino, basilico fresco, sale e olio d'oliva. Una giornata chiave per la gastronomia italiana, basti pensare che il fatturato della pizza in tutto il mondo ha superato i 100 miliardi di euro, confermandosi un tesoro Made in Italy. Non a caso l'UNESCO, nel 2017, ha proclamato l'arte dei pizzaioli patrimonio immateriale dell'umanità.

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