

Newsletter aprile 2021

Il 6 aprile 2021 su invito del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e del Ministero della Salute, sono stati condivisi e sottoscritti da Confcommercio Imprese per l'Italia due importanti Protocolli concernenti rispettivamente :

“Protocollo Nazionale per la realizzazione dei piani aziendali finalizzati all’attivazione di punti straordinari di vaccinazione anti SARS-Cov-2/Covid-19 nei luoghi di lavoro;

e

“Protocollo di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-Cov2/Covid-19 negli ambienti di lavoro.

L'8 aprile 2021 si è svolta in modalità videoconferenza, l'incontro tra i panificatori di Confcommercio Lazio Nord delle province di Rieti e Viterbo, con alcuni rappresentanti del direttivo nazionale Assipan Confcommercio.

Vari sono stati i temi d'interesse trattati, nonché la volontà di costituire un nuovo gruppo sindacale territoriale Assipan Confcommercio a tutela della categoria.

La vendita di pane presso il domicilio dei clienti consumatori è prevista dall'articolo 4 del Decreto Legislativo n. 114/1998.

Per svolgere tale attività è necessario presentare una SCIA, ossia la Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

Considerato che il pane è un alimento, è necessario rispettare le regole di buona prassi igienica, il mezzo di trasporto deve essere in ottime condizioni igieniche e notificato al SUAP del Comune di residenza.

Inoltre, deve essere garantita la tracciabilità del prodotto attraverso l'apposizione sulle confezioni di pane di una etichetta completa a norma di legge.

Il rivenditore a domicilio deve essere munito di tesserino di riconoscimento a norma dell'articolo 19 del già richiamato Decreto Legislativo.

Il 20 aprile si è svolta la Giornata della Legalità di Confcommercio cui ha partecipato anche il ministro dell'Interno Luciana Lamorgese.

Durante i lavori è stato lanciato l'allarme sul fenomeno dell'usura attualmente in forte crescita insieme all'accentuarsi della crisi economica e sociale del Paese.

Un fenomeno quello dell'usura che , in base a quanto riportato da un'analisi del centro studi di Confcommercio, è praticamente raddoppiato e interessa ormai 40.000 aziende del turismo e del commercio.

Senza fatturato, senza liquidità, senza credito e con i costi da pagare è facile comprendere quanti imprenditori possano finire nella pratica illegale dell'usura.

Il fenomeno dell'usura interessa principalmente il Mezzogiorno, infatti, tra nove grandi città italiane, Napoli, Bari e Palermo risultano essere quelle più esposte.



Assipan Confcommercio continua a seguire gli sviluppi relativi al registro elettronico di carico e scarico di cereali e farine riguardo il quale ha una posizione contraria ritenendolo un inutile appesantimento burocratico a carico del comparto.

Non si comprende infatti come la tenuta del registro telematico da parte dei panificatori, che sono dei trasformatori di farine di cereali, possa rappresentare un valore aggiunto in termini di tracciabilità.

Se infatti è forse comprensibile che la tenuta investa il primo settore e l'industria molitoria, è invece difficile accettare che tale adempimento interessi i trasformatori, atteso che essi sottostanno già ora a vari gravami normativi connessi alla tracciabilità e alla etichettatura dei prodotti.

Una curiosità, il *Triticum monococcum*, detto piccolo farro e più comunemente conosciuto come monococco, è una pianta della famiglia delle graminacee ed è ritenuto il primo cereale addomesticato dall'uomo intorno al 7.500 a.C. in Medio Oriente.

Da qui si diffuse nel Caucaso, nei Balcani e in Europa Centrale.

La sua coltivazione iniziò a declinare in favore del farro verso il 2000 a.C. sebbene rimase presente in ristrette aree sia durante il medioevo fino al XX secolo.

Oggi è un cereale marginale che viene raramente coltivato sebbene abbia trovato un nuovo mercato come cibo salutistico, infatti esso contiene fosforo, potassio, piridossina e betacarotene, tutti elementi che hanno un ruolo rilevante nelle funzioni cellulari e sono efficienti agenti antiossidanti.

Inoltre, esso ha un basso tenore di glutine, intorno al 7% è panificabile ma lievita poco.

La Baguette, simbolo della Francia tanto quanto la Torre Eiffel, potrebbe presto, ma non prima dell'autunno 2022, entrare a far parte del Patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco.

I fornai francesi affermano che questo proteggerebbe la baguette dai falsi di tutto il mondo.

Un decreto del governo francese del 1993 impone che la baguette tradizionale debba essere realizzata solo con quattro ingredienti classici.

La fermentazione dell'impasto deve durare dalle 15 alle 20 ore a una temperatura compresa tra 4 e 6 gradi Celsius.

Per fare una buona baguette tradizionale ci sono poche ma chiare regole, il tempo, il *sovoir-faire*, il modo giusto di cuocere e una buona farina di qualità.

Ogni giorno in Francia vengono vendute sei milioni di baguette.

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