

Newsletter gennaio 2021

Il prossimo Governo avrà un'agenda molto impegnativa vista l'attuale difficile situazione economica. Riteniamo pertanto che esso prenda seriamente in considerazione pochi punti che potrebbero far immaginare un passo di svolta.

Servono interventi sul fisco, le tasse troppo alte penalizzano imprese e famiglie, abbattere la pressione fiscale resta una priorità per il sistema Paese.

Spendere bene i fondi che arriveranno dall'Europa, se si è fatto ulteriore debito a interesse è bene che almeno questo sia speso in modo ottimale.

Occorre fare uno scatto sui giovani valorizzandone il ruolo nelle imprese e nelle istituzioni evitando che fuggano all'estero.

E' necessario ridurre i vari bonus a pioggia che rappresentano una spesa di denaro pubblico senza una reale utilità, non si vive di sussidi ma investendo al fine di creare prodotto interno lordo.

Sarebbe opportuno rivedere il cashback di Stato che fino ad oggi pare sia stato un flop e intervenire sull'entità dei ristori abbastanza limitati.

C'è poi il pasticcio delle fiere, che hanno ricevuto solo l' 1,8% dei fondi stanziati.

Torniamo a parlare di Acrilamide, essa è una sostanza chimica che si forma naturalmente nei prodotti alimentari amidacei durante la normale cottura alle alte temperature come la frittura, la cottura al forno o alla griglia.

Si forma per lo più a partire da zuccheri e aminoacidi che sono naturalmente presenti in molti cibi.

Il processo chimico che causa ciò è noto come "Reazione di Maillard" e conferisce al cibo quel tipico aspetto brunito abbrustolito.

Ma quali sono i rischi che corrono i consumatori di cibi contenenti acrilammide ?

A tale riguardo l'EFSA ha emanato un parere scientifico dopo avere condotto un'accurata valutazione dei rischi per la salute pubblica connessi all'acrilammide e ha concluso che l'acrilammide presente in alcuni alimenti possa aumentare il rischio di cancro, sebbene molto dipenda dalle condizioni di lavorazione degli alimenti e dalla scelta del metodo di cottura.

Parliamo di torte, nell'antichità le prime torte furono semplici focacce di acqua e farina alle quali si aggiungevano miele, uova, spezie, burro, cereali o latte, lo zucchero fece la sua comparsa in Europa solo intorno al mille dopo Cristo.

Le torte sono sempre state utilizzate per festeggiare momenti di passaggio come simboli di prosperità e fertilità e man mano che si va avanti nel corso della storia aumentano anche gli ingredienti disponibili utilizzando quelli propri dell'area geografica di residenza.

Nel medioevo nella produzione delle torte iniziano a essere usate anche essenze e profumi distillati ma esse restano per lo più ancora semplici.

Solo dal seicento la produzione dei dolci iniziò ad essere maggiormente articolata, con l'utilizzo di conserve e gelatine di frutta, della pasta frolla e sfoglia con l'aggiunta di creme e cacao, fecero quindi gradualmente comparsa nel settecento le torte farcite che portarono nell'ottocento alla creazione della torta Viennese e della Sacher.

Nel corso di questo secolo si diffusero anche le classiche torte nuziali di colore bianco ancora oggi molto di moda.

Nel novecento, le torte del nostro Paese, grazie allo sviluppo del commercio, all'aumento degli scambi culturali e delle comunicazioni, iniziarono a farsi conoscere e apprezzare anche all'estero, processo questo che continua fino ad oggi.

Riteniamo utile sottolineare, al fine di una ulteriore presa di coscienza, come l'olio di oliva, con le sue proprietà salutistiche e il suo stretto legame con la Dieta Mediterranea, è un alimento strategico nella lotta agli squilibri alimentari.

La ricerca scientifica ha dimostrato come esso sia di fondamentale importanza per la salute cardiovascolare, riducendo i fattori di rischio, nonché quale antiossidante naturale.

Accrescerne il consumo a livello globale significa avvicinare culture diverse alla Dieta Mediterranea, il regime dietetico più salutare secondo la letteratura scientifica di cui l'olio rappresenta una dei pilastri fondamentali.

Dall'Osservatorio Nazionale sul Food Delivery, emerge un aumento del gradimento della cucina messicana che la vede quest'anno all'ottavo posto in classifica, tra le più in crescita.

La cucina messicana è cresciuta in termine di ordini del + 20% su base annua.

Di pari passo con la domanda, è cresciuta anche l'offerta, tanto che i ristoranti messicani sulla piattaforma sono aumentati nell'ultimo anno del + 42%.

A guidare la tendenza sono principalmente i Tacos che hanno registrato un incremento di richieste a domicilio anno su anno pari a + 40% e i Burritos che evidenziano invece una crescita del + 20%.

Il Pane Ruota o Fry Bread così chiamato grazie alla sua forma circolare simbolo del sole, della luna, della terra, del ciclo della vita e delle stagioni, ci rimanda alla storia dei nativi americani, gli indiani d'America. Essi impararono a fare il pane preparandolo con farina di radici, mais, linfa dolce ricavata dagli alberi, frutta essiccata e spezie.

Solo a partire dalla metà dell'ottocento, con l'arrivo dei coloni nell'epoca della frontiera americana, iniziò a essere usata la farina di frumento.

Il Pane Fritto seguì questa evoluzione e oggi, con qualche riadattamento, grazie anche alla disponibilità degli attuali ingredienti, è uno dei pani più diffusi sulle tavole americane.

Esso può essere condito con zucchero o polvere di cannella, nonché, volendo, in versione salata anche con fagioli, formaggi, o carne posti sopra la sua superficie fritta appena scolata dall'olio e asciugata.

Riteniamo utile ricordare che ogni impresa associata o potenziale tale, che visita il sito "associaticonfcommercio.it", ha la possibilità di reperire tutte le informazioni necessarie per contattare la propria associazione nella sezione "come associarsi".

Una volta che l'utente seleziona la provincia d'interesse, appariranno tutti i contatti dell'Ascom di riferimento per facilitare il contatto tra l'impresa e l'associazione.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati