

### *Newsletter luglio 2021*

I pani della Lunigiana e Garfagnana, creano una ideale via dei pani apuani, che a differenza del pane "sciocco" senza sale, tipico della Toscana, qui si mette per contrastare la minore presenza di iodio sulle montagne.

Il pane di Borgo di Po' è soffice, profumatissimo, un mix di farina integrale, 15%, di farina zero e doppio zero macinata a pietra. L'acqua è di una fonte locale, la lievitazione si ottiene con un lievito madre arricchito da quello di birra per essere certi che il pane cresca in forno tenuto conto dell'altitudine e delle temperature molto variabili.

Poi c'è il pane di Vinca, quello che i cavaatori portavano con se quando lasciavano la casa per trasferirsi in cava, questo viene prodotto con un'alta percentuale di farina integrale e ogni forma è una ruota di più di due chili. Pur non essendoci un disciplinare il pane di Vinca è una specialità riconosciuta dalla tradizione Toscana, il suo abbinamento principe è il lardo di Colonnata.

Poco lontano ecco Regnano con la sua "Marocca" un pane antico quasi perduto fatto al 45% con la farina di castagne, più un altro 45% di farina di tipo 1, il resto patate.

Alla "Marocca" si aggiunge il "Pane di Regnano" fatto con farina di tipo 1 "lunigianese", 20% di farina integrale e 15% di patate.

Mentre la "Marocca" è compatta con un forte sapore di castagna, il "Pane di Regnano" è delicato e croccante, gli abbinamenti ideali sono il miele e la ricotta per la "Marocca", lardo e salumi per il "Pane di Regnano".

Attenti a non confondere la "Marocca" con il "Marocco", altro pane tipico della zona prodotto in piccolissime quantità nel paese di Montignoso Apuano su lato della Versilia.

Quest'ultimo è un pane tipico, saporito, quasi pepato con farina di grano tenero, farina di mais con l'aggiunta di olive, rosmarino, peperoncino, salvia e aglio tritati.

Cosa c'è di più ligure della focaccia ? Forse il pesto ? Difficile dirlo.

Di focacce in Liguria ve ne sono di vari tipi a partire da quella classica, ma ve ne è una che risale al 1700 quando in Liguria, il grano, per via delle carestie scarseggiava, ovvero stiamo parlando della focaccia di patate.

Fu un parroco nonché agronomo dell'entroterra, don Michele Dondero, a introdurre la coltivazione della patata in Liguria sia nei campi che in cucina.

La focaccia di patate nasce quindi come un prodotto povero fatto con le patate per sopperire alla scarsità della disponibilità di farina di grano.

Nel contempo però, rispetto alla focaccia classica, grazie alle patate, questo tipo di focaccia si presenta più alta e quindi più facile da farcire.

Resta solo da assaggiare...!

Il Presidente del Consiglio Mario Draghi sospende per sei mesi il cashback dando ragione a coloro che nutrivano un certo scetticismo riguardo la sua reale efficacia ed equità sociale. Infatti, sostiene Draghi, il cashback è destinato a indirizzare le risorse verso le categorie e le aree del Paese in condizioni economiche migliori.

La misura accentua la sperequazione tra i redditi favorendo le famiglie più ricche e l'effetto moltiplicativo sul PIL e comunque inferiore rispetto al costo.

Inoltre, non serve a sconfiggere l'evasione fiscale, danneggia gli operatori del commercio e favorisce le banche che vedono diminuire i costi di gestione del contante e guadagnano dai costi di gestione dei POS e



delle commissioni pagate dai commercianti in genere, dai bar e dai ristoratori, infine, non vi è evidenza della maggiore propensione all'utilizzo dei pagamenti elettronici da parte degli aderenti al programma.

Garcia Mansilla, un pizzaiolo guatemalteco ha deciso di produrre una pizza cotta con la lava del vulcano Pacaya, una dei tre più attivi vulcani del Guatemala.

Il nostro pizzaiolo sfrutta il fiume di lava provocato dalle eruzioni come fosse un forno.

L'idea di creare questo originale business della pizza cotta con la lava nasce durante l'eruzione del 27 maggio 2010, da allora Garcia Mansilla si arrampica ogni volta sul vulcano portando con se trenta chili di ingredienti e attrezzature alla ricerca del "forno" giusto da utilizzare.

La pizza che si mangia qui in Guatemala è molto lontana dalla classica pizza napoletana che noi italiani conosciamo, i tempi di cottura variano da due a quattordici minuti in base alla potenza della lava che raggiunge facilmente gli 800 gradi centigradi.

L'impasto già preparato viene steso con il mattarello su una tavola di legno, viene quindi messo in una teglia, condito e "informato" sulla pietra lavica bollente, ossia una piccola insenatura creata dalla lava densa e viscosa che scivola lungo il pendio, come fosse una sorta di forno naturale.

I clienti, che potremmo definire gastroavventurieri, al fine di provare questa esperienza gastronomica unica nel suo genere, devono essere pronti a una camminata di 90 minuti, dotarsi di crema solare, acqua e una torcia, ma alla fine potranno assaporare il gusto di questa pizza che grazie alla cottura con la lava vulcanica è nel sapore sicuramente unica nel suo genere.

Il 22 luglio 2021 Confcommercio Imprese per l'Italia e l'Arma dei Carabinieri hanno firmato un protocollo d'intesa per la reciproca collaborazione nello sviluppo della cultura della legalità e della sicurezza.

L'intesa è stata siglata presso la sede del Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri, dal Comandante Generale dei Carabinieri, Generale C.A. Teo Luzi e il Presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia Carlo Sangalli.

*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**