

Newsletter maggio 2021

La maggior parte delle persone consuma il doppio dei 5 grammi di sale giornalieri raccomandati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, esponendosi a un rischio maggiore di malattie cardiovascolari. Il 5 maggio, l'Organizzazione Mondiale della Sanità, ha rilasciato una nuova serie di parametri di riferimento globali per i livelli di sodio in oltre 60 categorie di alimenti che aiuteranno i paesi a ridurre il contenuto di sodio per migliorare le diete e salvare vite umane. "WHO Global Sodium Benchmarks for Different Food Categories" è una guida per i paesi e le industrie finalizzata alla riduzione del contenuto di sodio negli alimenti con l'obiettivo di arrivare a una riduzione del 30% dell'assunzione globale di sodio entro il 2025.

Nel corso del 2020 e del 2021, a causa della pandemia da Covid 19 e del conseguente distanziamento sociale, internet è diventato sempre più importante nella vita di tutti noi. Nel 2020, l'88% delle persone in età compresa tra i 16 e 74 anni nell'Unione Europea ha riferito di avere utilizzato internet. Sebbene molto diffuso tra i giovani, l'uso di internet non è così abituale tra le persone più anziane, infatti, il 98% dei giovani europei di età compresa tra 16 e 24 anni ha utilizzato internet contro il 61% dei cittadini comunitari di età compresa tra 65 e 74 anni. Inoltre, l'uso di internet tra le persone più anziane varia molto da paese a paese all'interno dell'Unione Europea. Nel 2020 la Danimarca ha registrato la quota più elevata di fruitori anziani pari al 94%, seguita da Lussemburgo e Svezia entrambi al 91%, i Paesi Bassi con il 90%, la Finlandia con l'88%. Al contrario, solo il 25% delle persone anziane in Bulgaria ha utilizzato internet seguita dalla Croazia al 28% e dalla Grecia con il 33%.

Una riflessione che potrebbe interessare i panificatori come anche tutta l'opinione pubblica riguarda il concetto di complessità. Vi sono due tesi dalle quali partire : 1 questo in cui viviamo non è il migliore dei mondi possibili ma è certamente il migliore dei mondi esistiti fino ad oggi. 2 Mai la realtà è stata così complessa, ma mai la vita è stata così semplice rispetto al passato. Se uno volge lo sguardo indietro alla storia del mondo può convincersi che per vivere abbastanza bene nelle epoche precedenti la nostra, occorreva essere aristocratici e neppure questo poteva bastare se non si aveva una salute di ferro. Non vi erano analgesici o antibiotici e le cure mediche erano dolorose e molto approssimative. Malesseri che oggi sono considerati banali nei secoli precedenti il nostro sarebbero risultati fatali. Per non parlare dell'incidenza devastante delle epidemie sul tessuto della società, non vi erano i vaccini, la DAD, lo smart working, la televisione, il delivery, l'informatica, le conoscenze scientifiche. Molte volte si vagheggia di una non meglio precisata età felice in cui tutto era leggero, ma la realtà era ben diversa. Nell'ottocento, per esempio, la vita media delle persone era di 32 anni e mancava tutto, l'acqua corrente, la luce elettrica, efficienti mezzi di trasporto, l'istruzione se non per pochi. Poi durante il novecento le cose iniziarono gradualmente a cambiare e abbiamo compreso che la nostra realtà attuale è complessa ma che usando i mezzi dei quali ora disponiamo possiamo semplificarla nella sua quotidianità, non a caso la nostra vita media dura ora il doppio di quella dei nostri bisnonni.

Si parla tanto di "Resilienza", ma qual è la storia e il significato di tale parola ? Vi sono tre fasi evolutive di questo termine : Una fase iniziale in cui è stata utilizzata come termine tecnico per descrivere la capacità dei metalli o di altri materiali di non rompersi in caso di urto; Una fase intermedia, il cui significato è stato esteso alla più generale capacità di un sistema di fare fronte agli eventi che ne minacciano l'equilibrio e la stabilità;



Una terza fase, databile dal 2011 ad oggi, nella quale il termine “Resilienza”, a causa della sua diffusione incontrollata, è diventato una moda.

A questo punto occorre estraniarsi dalla moda e tornare a quello che il termine “Resilienza” indica e rappresenta nello specifico, ossia quanto espresso nel concetto della sua fase evolutiva intermedia, che va a impattare e incidere nelle attività di prevenzione nell’ambito delle politiche sociali di un determinato sistema.

Nel corso del mese di maggio 2021 si è costituita la nuova Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio Lazio Nord alla quale aderiscono i panificatori Assipan Confcommercio delle province di Rieti e Viterbo.

Al nuovo Presidente Fabrizio Fiorentini vanno i migliori auguri di buon lavoro facendo altresì presente la totale disponibilità di Assipan Nazionale alla collaborazione e al supporto delle iniziative di questa nuova realtà associativa.

11 maggio 2021 i punti vendita dei 1.300 centri commerciali d’Italia hanno manifestato contro le chiusure dei fine settimana con il gesto simbolico di abbassare le saracinesche per alcuni minuti.

L’iniziativa coinvolge oltre 30.000 negozi e supermercati ed è stata promossa da Confcommercio insieme alle altre sigle.

Con questa iniziativa si è chiesta l’immediata revoca delle misure restrittive che da mesi impongono la chiusura dei negozi nei festivi e prefestivi, giorni questi fondamentali in termini di ricavi per aiutare il rilancio economico delle imprese italiane.

Nella stessa giornata una delegazione dei vertici delle Associazioni del commercio sarà presente a Roma per un incontro con alcuni esponenti politici sul tema delle riaperture.

I prodotti panari pugliesi rappresentano un’eccellenza nel panorama gastronomico italiano e ci piace qui ricordarle brevemente.

Si inizia con la famosa “Pagnotta Pugliese” dall’aspetto grezzo, dorata e dal colore giallastro che viene realizzata con farina di grano duro, lievito madre e cotta a legna.

A seguire vi è il “Pane di Altamura DOP” ottenuto da un impasto di semola di grano duro rimacinata molto ricca di glutine a lievitazione naturale e cotta a legna, la crosta è leggermente amara e scura, la mollica giallastra, e le pezzature variano dai 500 grammi ai 5 chili.

Le “Friselle” sono un pane a forma di ciambella dello spessore di circa 5 centimetri e dal diametro di 15, una volta cotte vengono fatte tostare, sono utilizzate per accompagnare i piatti tipici della gastronomia pugliese.

La “Puccia” è un tipico pane della zona meridionale della Puglia fatto di farina bianca a forma di pagnottina del diametro di 30 centimetri, l’impasto volendo può essere aromatizzato con tonno, capperi, acciughe, olive e olio di oliva pugliese. La sagra della Puccia viene celebrata ogni seconda domenica del mese di settembre in onore di Maria S.S. dell’Uragano a Cocumola.

I Taralli, classificati “Prodotto Agroalimentare Tradizionale” sono piccoli anelli di farina bianca dorati e croccanti che assumono numerose varianti di gusto a seconda della zona di produzione si abbinano perfettamente con i vini della locali.

Il “Pane di Laterza” presente sin dal Medioevo, è un pane di farina di semola di grano duro rimacinata che dal 1998 viene prodotto sulla base di un disciplinare di produzione con un marchio di garanzia di qualità.

Il “Pane Pettole” è un pane fritto diffuso in tutta la regione preparato con farina di grano duro o tenero, oggi se ne hanno diverse varianti che vedono aggiunti all’impasto, le acciughe, il baccalà, i broccoli, i pinoli, la cipolla, le olive o i pomodori.

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