

*Newsletter novembre 2021*

Il Natale si avvicina e nei tanti borghi d'Italia, avvolti nella calda e suggestiva atmosfera del prossimo Natale, tra addobbi e luminarie, all'interno di chiese o chioschi, iniziano a esservi i presepi con la scena della Natività.

In alcuni di essi, vi sono talvolta rappresentati ambienti nei quali si impasta e cuoce il pane. Per esempio, una donna dà forma ai filoni, un'altra figura inforna il pane, un terzo personaggio con il sacco di farina in spalla e sullo sfondo diverse pezzature di pane dorato già cotte e sfornate.

L'attività della panificazione accanto o all'interno del presepe rappresenta la stretta e forte simbologia che esiste tra questi due grandi eventi, nonché valori storico religiosi.

Con la sentenza n. 6677/2021, il Consiglio di Stato ha ribadito il principio del confezionamento obbligatorio del pane precotto e congelato messo in vendita nel contesto della Grande Distribuzione Organizzata allo scopo di differenziarlo dal pane fresco. Pertanto, la conseguenza, è il divieto di vendita del pane sfuso all'interno dei supermercati.

L'INPS, con la circolare n. 170 del 12 novembre 2021, ha fornito indicazioni relative all'introduzione, nella denuncia Uniemens, del codice alfanumerico dei CCNL per il settore privato.

A tale proposito, si ricorda che la legge 120/2020 ha istituito il codice unico alfanumerico per l'indicazione dei CCNL.

La predetta disposizione prevede che nelle comunicazioni obbligatorie al Ministero del Lavoro e nelle denunce retributive mensili all'INPS il dato relativo al CCNL applicato al lavoratore venga indicato attraverso il codice alfanumerico unico attribuito dal CNEL in sede di acquisizione del CCNL.

Pertanto a partire dalle denunce contributive del mese di dicembre 2021, i datori di lavoro privati sono tenuti a riportare il nuovo codice alfanumerico unico dei CCNL.

Anche nel comparto della panificazione e dei prodotti da forno un packaging bello e attraente lascia sempre il segno, proprio come fa un buon prodotto.

Oggi il packaging offre molteplici soluzioni ed è pronto a rispondere a ogni tipo di esigenza.

Vi sono articoli packaging adatti al contatto diretto con gli alimenti e altri che sono idonei a ospitare prodotti preincartati.

Vi sono molteplici design alla moda uniti alla praticità del trasporto.

Il Natale si avvicina e questo è il momento ideale per scegliere il proprio packaging personalizzato che unisce tre elementi insieme, gli auguri di un sereno Natale alla propria clientela, il bello della confezione che favorisce le vendite e la relativa pubblicità dovuta al logo aziendale impresso sulla confezione.

La tostatura è un processo antico largamente utilizzato come noto per il caffè o la frutta secca, ora, grazie a nuove idee imprenditoriali e alle tecnologie disponibili, è possibile praticarla anche per il germe di grano e la crusca.

La tostatura di questi ultimi prodotti, dà la possibilità di creare farine per la panificazione e la pasticceria versatili adatte a produrre prodotti dal sapore e dal profumo intensi con dentro tutti i nutrienti del grano, poiché il germe di grano è la parte viva del chicco, ricchissima di grassi, fibre, minerali, antiossidanti e vitamine.

Tecnicamente la tostatura è un procedimento delicato che varia in base al tipo di grani e alle condizioni di temperatura e umidità.

L'utilizzo della lavapadelle a immersione è una delle tecniche ideali per la pulizia di teglie, ceste e utensili nel rispetto delle misure di riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Nel 2017, il Regolamento U.E. n. 2017/2158, ha cercato di porre un freno alla problematica dell'acrilammide imponendo agli operatori del settore alimentare di implementare il proprio piano di autocontrollo.

Tra le misure per contenere il rischio di acrilammide nei prodotti alimentari, il Regolamento prevede la necessità che i residui carbonizzati non entrino in contatto con la cottura successiva.

Ecco perché il lavaggio a fondo di teglie, ceste, pentole e padelle è di vitale importanza, non solo per il rispetto della legge, ma anche per la salute dei propri clienti.

Nei prossimi cinque anni la produzione di latte bovino in Italia aumenterà del + 10 – 15 % superando la quota di 13,5 milioni di tonnellate con un tasso di variazione medio annuo del + 2 – 3 %.

Questo il trend tracciato da uno studio ISMEA sul settore della produzione di latte nel nostro Paese.

Con questi tassi di crescita le previsioni indicano che nel giro di pochi anni l'Italia potrà raggiungere l'autosufficienza in termini di materia prima prodotta ora ferma all'80%.

Publicata la terza edizione di Pane & Panettieri d'Italia del Gambero Rosso che ha premiato e recensito i protagonisti della nuova panificazione italiana.

Trecentottanta sono i forni presenti, cinquanta quelli premiati con il massimo punteggio dei tre pani.

La Lombardia è in testa con otto panifici, seguono il Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Lazio con sei.

Sono stati assegnati i tre premi speciali "Panettiere Emergente", "Pane dell'Anno" e "Pane e Territorio".

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*