

Newsletter ottobre 2021

Dal 1981 ogni anno il 16 ottobre si festeggia la giornata mondiale dell'alimentazione organizzata dalla FAO, dal 2006, nello stesso giorno, si celebra anche la giornata mondiale del pane.

Lo scopo è quello di diffondere tra i cittadini e soprattutto tra i bambini e i giovani la consapevolezza dell'importanza del pane e dei prodotti da forno nella nostra dieta sempre più importanti nell'ambito di una sana alimentazione quotidiana.

Profumato, fragrante e buono, il pane ha una storia che risale alla notte dei tempi, oggi vi è la riscoperta dei pani tradizionali tipici di tante zone della nostra Italia, se ne contano oltre duecentocinquanta tipi.

Il 16 ottobre è bello quindi celebrare il pane insieme ai tanti fornai professionisti che mantengono viva la qualità e la tradizione della produzione di questo storico prodotto.

Il lievito non fa ingrassare, contiene poche calorie e contribuisce al nostro benessere, un alimento per essere concausa di sovrappeso deve necessariamente essere estremamente calorico, l'esatto contrario del lievito.

Infatti, dal punto di vista nutrizionale, 100 grammi di lievito contengono in media 54 calorie, 0,5 grammi di grassi, 12 grammi di proteine, 7 grammi di fibre, 1 grammo di carboidrati e 71 grammi di acqua, in poche parole è ipocalorico.

Il lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), rappresenta il primo probiotico utilizzato dall'uomo, vale a dire un microrganismo vivente che dona salute.

Questa caratteristica, intuita dagli antichi e oggi riconosciuta da nutrizionisti e ricercatori, influisce sul benessere fisico generale.

Il lievito è ricco di vitamine del gruppo B, di proteine e minerali come il magnesio, il fosforo, il potassio, il calcio e il selenio oltre che di betaglucani.

Il Parmigiano Reggiano è tra le DOP che più di tutte hanno saputo dimostrare di avere reagito bene all'emergenza economica causata dalla pandemia, il comparto ha raggiunto i 2,35 miliardi di euro al consumo con una quota di export che rappresenta il 44% della produzione totale.

Nel corso di marzo 2020 in pieno lockdown si è consumato addirittura più Parmigiano Reggiano perché gli italiani sono rimasti in casa e generalmente non sono andati a mangiare fuori.

Ovviamente, questo dato fa molto riflettere riguardo i rapporti tra il prodotto Parmigiano Reggiano e il settore Horeca, poiché risulta evidente che probabilmente i plus del Parmigiano Reggiano devono essere trasmessi meglio al comparto della ristorazione attraverso un progetto di informazione che sviluppi un concreto modello di collaborazione.

Attualmente si parla tanto della strategia europea Farm to Fork, dall'azienda agricola alla tavola, il cui principale obiettivo è quello di raggiungere un sistema produttivo maggiormente sostenibile sia dal punto di vista ambientale che economico sociale.

Sarebbe tuttavia imperdonabile trascurare alcune considerazioni stante il numero delle sfide e le difficoltà che si dovranno affrontare, quali la necessità di garantire un equilibrio tra la redditività necessaria a mantenere la produttività agricola, insieme ad un aumento della tutela ambientale.

Inoltre, vi è la gestione dei rapporti commerciali con i paesi terzi, affinché questi non siano di detrimento al modello europeo di agricoltura sostenibile.

Gli obiettivi del piano europeo sono ambiziosi e condivisibili, sebbene, l'aver stabilito degli obiettivi a priori, quali la riduzione dell'uso di fitosanitari e la crescita della produzione biologica al 25% di quella totale entro il 2030 senza prima procedere ad un'analisi di fattibilità potrebbero forse risultare alla fine velleitari, si spera ovviamente di no.



Nasce Granocchio, un nuovo prodotto tipico pratese a base di farina di grano "Gran Prato" coltivato nei campi alle porte della città e mortadella di Prato IGP.

Questo prodotto esalta la tradizione locale e punta a diventare il nuovo testimonial della città toscana.

Granocchio è un cracker che contenendo all'interno la mortadella di Prato IGP assume un leggera sfumatura di colore rosa oltre tutta la sapidità di questo salume.

In aggiunta, nell'impasto vi sono anche una punta di alchermes, nonché di coriandolo, chiodi di garofano e cannella.

La paternità del Granocchio è del forno pratese "Pane Amore e Fantasia" che dopo tante prove di impasto, forme, consistenza, lievitazione e accostamenti di prodotti, ha dato vita alla nuova specialità da forno salata.

Ora si stanno studiando gli abbinamenti più appropriati di Granocchio con gli aperitivi e i vini locali.

Oro d'Irpinia, la prima farina di filiera 100% irpina destinata a diventare l'ingrediente principale della migliore pizza napoletana.

Si tratta di un progetto nato due anni fa con l'obiettivo di valorizzare i migliori grani irpini della provincia di Avellino.

La nascita della farina l'Oro d'Irpinia ha confermato la qualità dell'agricoltura campana e dimostrato la capacità di fare rete tra gli agricoltori e tutti gli attori della filiera.

Segnali promettenti per la pasticceria, quest'anno, passata come sembra la fase acuta della pandemia, le persone sentono l'esigenza di tornare alla normalità e questo spiega la crescita della pasticceria artigianale nel corso del 2021.

Dopo un 2020 durante il quale il comparto della pasticceria ha perso il 40% del proprio fatturato, ora assistiamo a una graduale ripresa sebbene si dovrà attendere il 2022 per recuperare completamente le posizioni perse.

In contemporanea, il Covid 19 ha lasciato in eredità alcune abitudini tra i consumatori quali l'aumento della digitalizzazione, l'asporto e il consumo all'aperto.

In questa epoca, speriamo di post pandemia, i consumatori nella scelta del dolce seguono ormai tendenze di moda che danno la preferenza a quelli a basso contenuto di zuccheri, di grassi, nonché senza lattosio e senza glutine, con ingredienti locali stagionali, farine integrali e di grani antichi.

Grande esordiente è il panettone estivo sempre più gradito dal grande pubblico che può essere gustato nella stagione calda grazie alla sua ricetta più leggera e all'aggiunta di ingredienti estivi come le pesche, le fragole o il melone.

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