

*Newsletter settembre 2021*

La crisi economica provocata dalla pandemia ha spinto gli imprenditori del comparto del dettaglio alimentare a reinventarsi sul piano della digitalizzazione.

E' quanto emerge da una ricerca Fida Confcommercio realizzata in collaborazione con Format Research.

Prima della pandemia solo il 13 % delle imprese alimentari accettava prenotazioni della spesa tramite social network o whatsapp, oggi sono il 31%.

Prima della crisi l'11% delle imprese del settore offriva ai propri clienti la possibilità di effettuare la spesa online sul sito o tramite posta elettronica, oggi siamo al 27%.

Il progressivo affermarsi delle vendite di prodotti alimentari online è stato direttamente proporzionale al cambiamento del comportamento di acquisto da parte dei consumatori.

Secondo la ricerca sono stati bocciati dai consumatori il cashback e la lotteria degli scontrini a causa delle commissioni per le transazioni troppo elevate e perché solo pochissime imprese hanno visto aumentare il numero dei clienti e i relativi ricavi.

Una cosa è certa, il comparto del dettaglio alimentare ha mostrato pur in mezzo al mare in tempesta e a mille difficoltà che hanno lasciato segni indelebili su molte imprese, una capacità di adattamento pur di riuscire a sopravvivere.

Il Governo, a partire dal 15 ottobre, ha deciso l'estensione del certificato verde, il famoso Green Pass, ai lavoratori del settore pubblico e privato.

Le farmacie saranno tenute ad assicurare la somministrazione di test antigenici rapidi a prezzi calmierati e senza nessun costo per le categorie ritenute fragili.

Il costo dei tamponi non sarà a carico dei datori di lavoro.

I datori di lavoro saranno invece tenuti ad assicurare il rispetto delle prescrizioni e a tale fine dovranno definire le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche.

Sono previste sanzioni per i lavoratori che abbiano avuto accesso al luogo di lavoro violando l'obbligo di Green Pass da 600,00 a 1.500,00 euro, mentre per i datori di lavoro che non abbiano verificato il rispetto delle regole e non abbiano predisposto le modalità di verifica è prevista una sanzione da 400,00 a 1.000,00 euro.

"Su Coccoi" l'artistico pane sardo delle feste si appresta a diventare il primo pane DOP della Sardegna.

Un prodotto che esiste da centinaia d'anni, la sua importanza, oltre che per il prezioso aspetto artistico è storica, veniva infatti utilizzato anche per comunicare quando non si poteva scrivere e con le decorazioni si rappresentavano scene di vita per fare un augurio o per esprimere una devozione.

La Sardegna conta tantissimi tipi di pane, eppure fino ad oggi non uno di loro ha espresso una certificazione DOP e solo otto sono i prodotti alimentari sardi certificati tra DOP e IGP.

Il riconoscimento di questo pane con la DOP sarebbe utile a farlo conoscere come pane speciale tradizionale e trasformarlo anche in un richiamo turistico per i territori dove lo si produce.



L'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio esprime preoccupazione per l'aumento dei prezzi medi del grano, delle materie prime come il gas, e dei trasporti. Per il grano le cause sono da ricercarsi nella minore produzione a livello mondiale pari a - 2,1% a fronte di un aumento della domanda globale. Assipan Confcommercio auspica un rilancio della produzione nazionale di grano e ritiene che se ben gestito questo momento di turbolenza sull'andamento delle materie prime non è detto che debba per forza provocare ripercussioni sui costi dei beni al consumo. Assipan Confcommercio invita le istituzioni a monitorare l'evoluzione al fine di evitare fenomeni che potrebbero nuocere al buon andamento dell'economia.

Il suppli dolce è una rivisitazione del classico tradizionale suppli romano. Il riso viene cotto nel latte e nella cannella, poi la classica panatura viene sostituita da una panatura alle nocciole del Piemonte finemente tritate. La farcitura prevede al posto della mozzarella filante una crema di cioccolato fondente o di una crema alla gianduia. Questo suppli si colloca a pieno titolo nell'universo delle rivisitazioni gastronomiche dei grandi classici.

Anche il continente africano ha il suo primo prodotto DOP il cui nome è Rooibos con il quale si indica una bevanda ottenuta attraverso l'infusione di foglie essiccate della pianta *Aspalathus Linearis* coltivata e raccolta nella provincia di Wester Cape in Sudafrica. Nel linguaggio comune viene chiamato tè rosso in quanto il colore delle sue foglie è tendente al rosso. Le caratteristiche di questa bevanda sono un modesto contenuto di tannini, assenza di teina e una importante quantità di antiossidanti. L'uso della bevanda è stato riportato per la prima volta dal botanico Carl Humberg nel 1772, ma solo agli inizi del novecento si iniziò a prestare attenzione a questo prodotto quando Benjamin Ginsberg, un sudafricano, convinse un medico locale a sperimentare la coltivazione della pianta.

*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**