

Newsletter marzo 2022

Il giorno domenica 27 marzo 2022 si è tenuta a Roma l'Assemblea Nazionale dell'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia. Durante i lavori assembleari sono stati rinnovati gli organi associativi ed è stato eletto Presidente Nazionale Antonio Tassone giovane imprenditore di Catanzaro. Il nuovo Presidente ha ringraziato tutti per la fiducia accordatagli e nel contempo ha illustrato il proprio piano programmatico a favore della categoria.

16 marzo 2022, si è conclusa a Rimini la 43° edizione di Sigep organizzata da Italian Exhibition Group. Nonostante le difficoltà connesse con il periodo pandemico che hanno fatto registrare una riduzione del 25 % delle presenze rispetto all'ultima edizione prima della pandemia del gennaio 2020, è stata espressa grande soddisfazione per l'andamento della manifestazione. I numeri parlano da soli : 950 brand presenti su 90 mila metri quadrati di superficie espositiva, 3.000 appuntamenti calendarizzati tra i buyers internazionali e le aziende espositrici, 50 ore di talk nella Vision Plaza e nelle 4 Arene Tematiche, 100 ore di competizioni nazionali e internazionali, dimostrazioni e show cooking a cui si sono aggiunti centinaia di eventi negli stand degli espositori. E come sempre Assipan Confcommercio era presente.

La drammatica guerra in Ucraina impone anche alla nostra categoria di fare qualcosa nel proprio piccolo al fine di far riflettere tutti su quanto sta accadendo ai nostri confini. Per tale motivo intendiamo promuovere la grafica di Confcommercio da scaricare all'indirizzo qui riportato che può essere utilizzata sia come vetrofania da esporre sulle vetrine dei panifici che come card per i social. I materiali sono reperibili su <https://www.confcommercio.it/-/no-alla-guerra>.

Bruno Michelin è il nuovo Presidente dell'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio della Valle d'Aosta. Certamente rappresenterà il punto di riferimento regionale per i panificatori della Valle soprattutto in un momento così delicato e difficile per la categoria. A lui vanno le felicitazioni e gli auguri di buon lavoro da parte del Direttivo Nazionale di Assipan Confcommercio.

Si chiamano "Desideri" e sono i nuovi biscotti bresciani ispirati all'ultimo re dei longobardi Desiderio, nati per celebrare il decennale del riconoscimento Unesco del sito seriale "Longobardi in Italia i luoghi del potere 568 – 774 d. C".

I pasticceri bresciani hanno pensato di legare storia e gastronomia elaborando una ricetta che utilizzasse i prodotti presenti nelle abitudini alimentari longobarde.

I "Desideri", oltre ai tradizionali alimenti come il burro, le uova e lo zucchero, presentano la farina di castagne, alimento molto utilizzato dai Longobardi, il cui gusto caratteristico viene bilanciato dall'aggiunta di sale.

Per l'occasione, è stata anche ideata un'illustrazione in cui è rappresentato re Desiderio che porge un biscotto in omaggio alla regina Ansa.

Un breve racconto, insieme alla riproduzione grafica, sono diventati parte integrante dei cartoncini che accompagnano questi gustosi prodotti da forno.

Assipan Confcommercio esprime preoccupazione a causa dell'aumento dei costi dell'energia e delle materie prime acuito dall'attuale conflitto in Ucraina.

L'intervento del Governo per la mitigazione dell'impatto dell'aumento dei costi sulle imprese è apprezzato da Assipan Confcommercio che in questo momento partecipa al "Tavolo di Lavoro sul Grano" istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Spaghetti per dessert ? Perché no ! Secondo le statistiche ogni anno un italiano mangia in media 25 chili di pasta, da qui l'idea dello chef Valerio Braschi di celebrare questo prodotto tipico della tradizione italiana in modo originale anche al fine di aumentarne la versatilità.

Nasce così la versione dolce degli spaghetti pomodoro e basilico.

A prima vista il piatto appare identico a quello classico salato, anche gli ingredienti sono gli stessi, ma il procedimento di preparazione e l'aggiunta di alcuni dettagli fanno la differenza e lo rendono una portata di fine pasto da gustare come dessert.

La pasta infatti è cotta in acqua dolce, il pomodoro è caramellato, il basilico servito come gelato, e al posto del formaggio si procede con una spolverata di cocco.

Ecco qui, il dolce è servito.

Riteniamo utile ricordare che ogni impresa associata o potenziale tale, che visita il sito "associaticonfcommercio.it", ha la possibilità di reperire tutte le informazioni necessarie per contattare la propria associazione nella sezione "come associarsi".

Una volta che l'utente seleziona la provincia d'interesse, appariranno tutti i contatti dell'Ascom di riferimento per facilitare il contatto tra l'impresa e l'associazione.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati