

ASSIPAN

Quotizie

Organo dell'Associazione Italiana Panificatori e Affini
aderente alla Confcommercio Imprese per l'Italia



Sped. Abb. Post. DL. 353/2003 (Conv. In L. 27/02/2004 N.46) Art. 1 Comma 1, Roma 2009



SUI MIGLIORATORI UN INUTILE POLVERONE

L'EDITORIALE

di **Claudio Conti**
Presidente Assipan

Il pane e i panificatori tornano ancora una volta sul banco degli imputati per essere osservati e valutati da una giuria mediatica. Una volta tanto non per colpa dei rincari, ma per l'uso dei miglioratori nella panificazione e per la qualità delle farine usate. Il processo lo intenta la nota trasmissione televisiva Striscia la Notizia con la pubblica accusa che sciorina i suoi testimoni, dall'esperto di nutrizione, al cardiologo e perfino il biologo.

FOCUS



LEGGGE
14 settembre 2011
N.148

Modifiche al Sistema di Controllo della tracciabilità dei Rifiuti (SISTRI)

A PAG. 9

SENIGALLIA



Il tema centrale della XI edizione della Festa Internazionale "Pane Nostrum", organizzata dal Comune di Senigallia, Confcommercio Imprese per l'Italia di Senigallia, Assipan e Camera di Commercio della Provincia di Ancona, è stato: "I Pani delle terre che abbracciano l'Adriatico", alla scoperta delle tradizioni panificatorie. **A PAG. 4**

STATI GENERALI CONFCOMMERCIO



Nel documento presentato in occasione degli Stati Generali a Milano, la Confederazione ha ribadito la necessità di lavorare con serietà e rigore nell'affrontare e nel risolvere nodi strutturali di lungo corso. **A PAG. 6**

EDITORIALE



di Claudio Conti

MIGLIORATORI: TROPPE INESATTEZZE!

●●● Il pane e i panificatori tornano ancora una volta sul banco degli imputati per essere osservati e valutati da una giuria mediatica. Una volta tanto non per colpa dei rincari, ma per l'uso dei miglioratori nella panificazione e per la qualità delle farine usate. Il processo lo intenta una nota trasmissione televisiva che sciorina i suoi testimoni, dall'esperto di nutrizione, al cardiologo e perfino il biologo. Il quadro che emerge non può che creare inquietudine e preoccupazione nell'ignaro telespettatore – consumatore, che potrebbe essere portato a ritenere che neanche più con il pane, l'antico alimento sano della tradizione gastronomica italiana per antonomasia, si possa stare tranquilli. Il capo d'accusa è chiaro: l'utilizzo di miglioratori nel pane da parte di alcuni panificatori. Sicuramente sono servizi televisivi d'effetto considerato che l'argomento riguarda pra-

nazionale. Secondo Assipan l'80% del pane prodotto in Italia non contiene miglioratori e, laddove essi vengano utilizzati, oltre a non essere vietati dalle competenti Istituzioni nazionali ed europee, è soltanto per certi tipi di pane in minime quantità che sicuramente non risultano dannose alla salute. Nella riunione presso il Ministero della Salute del 7 novembre scorso, Assipan ha ribadito l'assoluta necessità del rispetto delle norme vigenti

auspicando una ulteriore e sempre maggiore trasparente informazione sia all'interno della filiera che nei confronti del consumatore. Ulteriori elementi di riflessione che aiutano a capire e a ricondurre la questione su più equilibrati binari sono quelli dati dal fatto che i miglioratori costano e perciò, in generale, non è conveniente per i panificatori utilizzarli e inoltre il pane fresco, prodotto e venduto nell'arco della giornata, non ha bisogno

di ulteriori sostanze per mantenere inalterata la sua propria freschezza. Anche alludere a una certa astuzia commerciale che vede nell'uso di quelle sostanze il mezzo per bonificare farine di scarsa qualità, non rende giustizia, a nostro avviso, alla gran parte dei panificatori che realizzano prodotti sani e genuini, utilizzando materie prime d'eccellenza insieme a una cultura del pane riconosciuta a livello mondiale.

Il capo d'accusa è chiaro: l'utilizzo di miglioratori nel pane da parte di alcuni Panificatori

ticamente la totalità degli italiani, bambini compresi e la trasmissione riscuote largo successo tra il pubblico. Peccato però che lo stile della trasmissione abbia avuto, in questo caso, un carattere troppo generalista che ha prodotto un grave danno d'immagine alla categoria. La risposta di Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia è stata però immediata, l'Associazione infatti si è mobilitata attraverso comunicati diretti alle agenzie di stampa per replicare alle infondate e pregiudizievoli argomentazioni, nonché con la pubblicazione di un comunicato redatto su mezza pagina del più diffuso quotidiano

TRADECOM
L'ENERGIA DI CONFCOMMERCIO

TRADECOM è il 1° GROSSISTA INDIPENDENTE IN ITALIA CON 2 MILIARDI DI KWH.

Da oggi siete liberi di acquistare l'energia e il gas per la vostra azienda al miglior prezzo di mercato. Tradecom ha costituito un gruppo di acquisto formato esclusivamente da piccole e medie aziende che insieme rappresentano la massa critica idonea per negoziare alla pari con i produttori.

Il vostro ingresso nel mercato libero sarà semplice, rapido, conveniente: Tradecom, rispetto alle tariffe del mercato vincolato, vi offre un risparmio pari al 7-10% sul costo della fornitura.

Il nostro obiettivo è il vostro risparmio.

PASSARE A TRADECOM È FACILE:

- il contatore rimane lo stesso;
- nessun intervento sull'impianto elettrico;
- nessuna interruzione di energia nel cambio di gestore;
- domiciliazione bancaria;
- nessuna fidelizzazione d'ingresso;
- fatturazione mensile;
- confcommercio provvede ad informare il vecchio fornitore per il cambio di fornitura;
- pratica gratuita per la richiesta delle Accise agevolate (per chi ne ha diritto).

Vi aspettiamo in tutte le sedi territoriali Assipan-Confcommercio presso gli uffici delle Associazioni Unioni Commercianti, oppure telefonate allo 06 5865487

I consumatori rappresentano il nostro vero e unico patrimonio da difendere e custodire

Infatti non esistono farine di qualità e farine scadenti, bensì vari tipi di farina più o meno adatti a seconda del tipo di pane che si intende produrre. Da ultimo ci preme esprimere il nostro rammarico per l'atteggiamento assunto da un'altra sigla di rappresentanza del nostro settore che ha dimostrato in questa occasione un debole spirito sindacale a tutela della categoria. E' necessario comprendere che noi panificatori abbiamo a cuore la tutela delle nostre imprese ma prima di tutto la salute dei consumatori che rappresentano il nostro vero e unico patrimonio da difendere e custodire.

L'Unione Europea promuove le intenzioni dell'Italia



Silvio Berlusconi può tirare un sospiro di sollievo. Ce l'ha fatta a convincere i partner europei: "la posizione italiana è stata apprezzata da tutti all'interno dell'Eurogruppo, sia per i tempi, sia per i provvedimenti, giudicati efficaci per contrastare la situazione", ha commentato a caldo il Cavaliere. Una Unione Europea che ha voluto inserire gli impegni di Roma, dalle pensioni al mercato del lavoro, passando per le dismissioni, la riforma costituzionale e la delega fiscale, nelle conclusioni del summit. La U.E. apprezza le misure della lettera inviata da Roma e promuove l'Italia, ma mette in guardia sul fatto che resterà

"vigile" e monitorerà l'attuazione di quanto promesso a Bruxelles. Il calendario è "ambizioso", scrivono i leaders europei in un paragrafo sulle conclusioni dedicato all'Italia, insistendo sul fatto che la tempistica recapitata dal Governo di Roma deve essere rispettata alla lettera, se non rafforzata. L'Italia ha promesso, nero su bianco, riforme e una nuova potenza di fuoco per i conti pubblici: dalle pensioni, obiettivo 67 anni al 2026 per uomini e donne, passando per le

dismissioni, al mercato del lavoro con la mobilità nella P.A. Ma anche il monitoraggio dei conti pubblici con l'impe-



gno a intervenire in caso di squilibri, nonché la delega fiscale entro la fine di gennaio 2012, e ancora, si impegna in

un processo di complessiva riforma costituzionale. E' chiaro che uno dei nodi da affrontare con fermezza riguarda la scarsa efficienza dell'apparato pubblico unita all'eccessivo livello di spesa pubblica, oltre il 50% del Pil, che rendono indispensabile agire anche su questo fronte per ridurre la pressione fiscale su famiglie e imprese. In particolare, una possibile azione di contenimento della spesa pubblica potrebbe partire dai costi della rappresentanza politica, ovvero quelli

che i cittadini complessivamente sostengono per far funzionare l'insieme degli organismi esecutivi e legislativi nazionali e decentrati, che, nel nostro Paese, ammontano ad oltre 9 miliardi di euro l'anno, corrispondenti a poco più di 350 euro per nucleo familiare, circa 150 euro a testa. Applicando ai circa 154 mila rappresentanti politici dei vari organi collegiali nazionali e locali, l'ipotesi più volte ventilata e condivisa da più parti, di una loro riduzione si otterrebbe un considerevole risparmio di spesa che potrebbe essere destinato a beneficio di settori in difficoltà o di famiglie in condizioni di forte disagio economico.

INIZIATIVE

“Pane Nostrum”, XI Festa internazionale del pane

Il tema centrale dell'iniziativa tenuta a Senigallia è stato “I Pani delle terre che abbracciano l'Adriatico”

Il tema centrale della XI edizione della Festa Internazionale “Pane Nostrum” che si è tenuta dal 15 al 18 settembre a Senigallia, organizzata dal Comune di Senigallia, Confcommercio Imprese per l'Italia di Senigallia, Assipan e Camera di Commercio della Provincia di Ancona, è stato: “I Pani delle terre che abbracciano l'Adriatico”, alla scoperta delle tradizioni panificatorie di Croazia, Albania, Serbia, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo. Quattro giorni di fragranze, arte bianca e prodotti della buona terra sulla spiaggia con forni a cielo aperto, corsi gratuiti di panificazione, laboratori e degustazioni per tutti, anche per i celiaci. La manifestazione, oggi riconosciuta anche come una delle occasioni più importanti e significative che celebrano i luoghi e i prodotti di eccellenza della enogastronomia italiana, si è svolta nel cuore del centro storico di

Senigallia, tra Piazza del Duca e l'elegante Palazzetto Baviera col Giardino del Fico, Piazza Manni e il Prato della Rocca Roveresca. Un'occasione per riscoprire il valore di un alimento fondamentale che accomuna le culture del mondo e che secondo Predrag Matvejevic ha nobilitato l'umanità. Il Pane, frutto di saperi antichi e di un'alchimia di elementi: terra, acqua, aria, fuoco, mani, pazienza; Pane Nostrum ne racconta le molteplici manifestazioni, la fantasia e le tradizioni, proponendo di fondo una riflessione pratica e concreta su una alimentazione

corretta e consapevole. Tra le iniziative che hanno caratterizzato

fare il pane, quest'anno concentrati sulla farina di farro e sull'antica ricetta del Libum. Inoltre laboratori di panificazione pensati per le scuole e per i più piccoli, sempre con la guida di un esperto panificatore, per giocare con la cultura del pane, in più, sei forni a cielo aperto, sei laboratori nei quali ammirare l'arte dei panificatori al lavoro dalla mattina alla sera con uno dei forni esclusivamente dedicato al pane marchigiano. Corsi di cucina e stand gastronomici con una particolare attenzione per la celiachia (intolleranza permanente al glutine), curati dall'AIC. Oltre

la parte ludica la manifestazione è stata anche occasione di eventi espositivi e dibattiti tra cui un interessante confronto sul tema: “Per un nuovo modello di sviluppo: esperienze di un mercato sostenibile”. Per finire la sorprendente “Cattedrale di grano” realizzata con centinaia di spighe di grano intrecciate per la tradizionale Festa del Covo di Candia, che quest'anno è stata dedicata alla Santa Eucarestia ed è stata benedetta dal Papa in occasione del Congresso Eucaristico di Ancona. Affascinante e coerente con lo spirito di Pane Nostrum la mostra fotografica “La via del pane”, nella quale sono state esposte una trentina di foto che l'artista viaggiatore panettiere Franco Rasulo ha scattato dal Piemonte all'India, concentrandosi sul pane e sui panettieri come elemento comune, in un allestimento dell'artista Antonio Catalano.



Un momento della manifestazione

Pane Nostrum i richiestissimi corsi gratuiti per imparare a

Organizzata da Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Pisa, dal Comune di Pontedera e dalla Provincia di Pisa

La "Festa del Pane" a Pontedera

Quella del 9 ottobre è stata per il Comune di Pontedera una domenica a tutto pane, shopping e solidarietà. Si è tenuta infatti la VI edizione della "Festa del Pane" organizzata da Assipan, Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Pisa, dal Comune di Pontedera, dalla Provincia di Pisa, e realizzata grazie al contributo della Camera di Commercio di Pisa. Sono stati allestiti in piazza Curtatone e Montanara gli stand dei panificatori, che a partire dalle 10.30 del mattino hanno offerto pane caldo,

schiate, pizze, focacce e quant'altro. Sono stati distribuiti in tutto circa 7 quintali di pane per l'intera giornata di domenica e come ogni anno il ricavato è stato devoluto interamente in beneficenza alla San Vincenzo dei Paoli di Pontedera. Il pane è un elemento dalla forte valenza simbolica, rappresenta ciò di cui abbiamo veramente bisogno, è stato l'alimento base per intere generazioni, ancora oggi è un cibo insostituibile per molti popoli del mondo e per molti poveri del pianeta, che di pane si nutrono e grazie ad esso vivono. Il pane

evoca anche la grande tradizione enogastronomica toscana, lo ritroviamo come elemento insostituibile in molti piatti tipici regionali, che hanno fatto la fortuna della nostra cucina, dai crostini alle numerose zuppe, rafferma o appena sfornato. Infine, il pane è importante perché è un prodotto che può ancora permettersi di trascurare i processi di lavorazione automatizzati, è ancora frutto di un elaborato e faticoso processo artigianale, grazie al lavoro dei panificatori dotati di una originale tecnica manuale emblema di diversità, a

cospetto di un mondo globalizzato, uniformato, standardizzato. Per Maurizio Figuccia, Presidente Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Pisa, questa iniziativa è rivolta ai cittadini: "Vogliamo invogliare tutti, ma soprattutto i più giovani a consumare il pane e a diffonderne la cultura. Stiamo parlando di un prodotto tradizionale, ottimo al gusto, sano, che merita di essere riscoperto nelle tavole degli italiani, frut-

to di un lavoro certosino e affascinante".



NEWS

Bilateralità, ovvero "condividere per crescere"

Sostenere le politiche attive attraverso una fiscalità a vantaggio di lavoratori e imprese



●●● Si è tenuto a Roma nel mese di ottobre, presso la sede nazionale di Confcommercio Imprese per l'Italia, un convegno sul ruolo della bilateralità. L'obiettivo principale dell'iniziativa era quello di aprire una riflessione sulla possibile evoluzione del welfare contrattuale e della bilateralità anche attraverso il confronto con le esperienze di altri Stati dell'Unione Europea, per di più alla luce della grave crisi che ha colpito l'area dell'euro e che, nel nostro Paese, ha portato alla recente manovra correttiva. Come ha evidenziato il Direttore Generale di Confcommercio Imprese per l'Italia, Francesco Rivolta: "nel momento in cui si parla di crisi del welfare pub-

blico, e quindi di un arretramento dello Stato nel fornire risposte ai cittadini, vogliamo dire che il nostro contratto, riguardante 2,5 milioni di lavoratori, ha in sé modelli da portare come esempio anche ai fini della crescita. Questo modello è quello del "welfare contrattuale". Rivolta ha sottolineato che il welfare contrattuale "interessa 1,5 milioni di lavoratori nella sanità integrati-

va, 125.000 imprese iscritte al sistema per la formazione continua e 140.000 nel sistema della previdenza integrativa, e sostiene che non è vero che il welfare o è pubblico oppure non c'è". Il Direttore Generale inoltre ha chiesto un impegno del Governo "a sostenere le politiche attive attraverso una fiscalità a vantaggio di lavoratori e imprese, che non possono

pagare due volte". Rivolta ha insistito molto sulla leva fiscale "per abbassare - ha concluso - la pressione fiscale in busta paga". Era presente al convegno il Ministro del Lavoro Maurizio Sacconi, che nel suo intervento ha sottolineato come "il mercato del lavoro dei comparti del commercio, del turismo e dei servizi sia particolarmente frammentato ed è davvero importante che venga governato non solo dalle istituzioni pubbliche, ma anche per molti aspetti dagli enti bilaterali, da quegli organismi che le organizzazioni dei lavoratori e degli imprenditori, come Confcommercio Imprese per l'Italia, hanno promosso".

Il welfare contrattuale interessa 1,5 milioni di lavoratori nella sanità integrativa, 125.000 imprese iscritte al sistema per la formazione continua e 140.000 nel sistema della previdenza integrativa

Riforma del CNEL: le parti sociali "plaudono" al disegno di legge

L'iniziativa legislativa coglie nella sostanza i tre obiettivi che erano stati presentati al Capo dello Stato

Le organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori (Confindustria, Rete Imprese Italia, Alleanza delle Cooperative, Abi, Ania, Coldiretti, Cgil, Cisl, Uil, Ugl) valutano in termini "estremamente positivi" il disegno di legge di "Autoriforma del CNEL" che, a conclusione dell'iter di approvazione, verrà trasmesso per la presentazione alle Camere. L'iniziativa legislativa, fortemente voluta dalle Parti Sociali presenti al CNEL, coglie nella sostanza i tre obiettivi che erano stati presentati con lettera del 30 set-

tembre scorso al Capo dello Stato: riduzione di 50 componenti l'Assemblea, da 121 a 71, e riorganizzazione della struttura producendo un taglio dei costi di oltre due milioni di euro, una entità maggiore e certa di quella che poteva derivare dall'art. 17 del decreto legge n. 138/2011 convertito con legge n. 148/2011. L'obiettivo è quello di attualizzare e qualificare il ruolo e le

funzioni del CNEL senza snaturarne la caratterizzazione di organo costituzionale di rappresentanza delle categorie produttive. Ruolo e funzione tanto più necessari in questa fase di ricerca di convergenze utili alla crescita dell'economia del Paese e al risana-

L'obiettivo è quello di attualizzare e qualificare il ruolo e le funzioni del CNEL senza snaturarne la caratterizzazione di organo costituzionale di rappresentanza delle categorie produttive



mento della finanza pubblica. Le organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori firmatarie della lettera al Presidente della Repubblica confidano, quindi, che la volontà espres-

sa da tutte le categorie produttive presenti al CNEL con il disegno di legge di "autoriforma" trovi consenso e sostegno nel Governo e nel Parlamento".



Stati Generali Confco

"Il tempo è scaduto è l'ora d

Confcommercio Imprese per l'Italia aveva lanciato "l'ultimatum" al Governo per riprendere il treno della crescita, proprio pochi giorni prima della lettera del Presidente Berlusconi all'Unione Europea, specificando che non erano più tollerabili né rinvii, né annunci. Nel documento presentato in occasione degli Stati Generali a Milano, la Confederazione aveva ribadito la necessità di lavorare con serietà e rigore nell'affrontare e nel risolvere nodi strutturali di lungo corso. Tutti noti e sinteticamente riconducibili ai capitoli dell'agenda della crescita lenta e divenuta lentissima, della competitività difficile e divenuta difficilissima. "Sappiamo - si legge nel documento - che occorreranno ancora sacrifici. Ad essi non ci sottrarremo. Ma a condizione che si renda chiaro che questi sacrifici verranno ripagati con il "dividendo" delle scelte necessarie per il futuro dell'Italia. Scelte necessarie per controllare e ridurre la spesa pubblica, e per contrastare e recuperare evasione ed elusione. Ponendo, così, le basi per una progressiva riduzione di un livello di pressione fiscale divenuto

ormai intollerabile"; "Scelte necessarie - scrive Confcommercio Imprese per l'Italia - per rilanciare privatizzazioni, liberalizzazioni, semplificazioni. Agendo, così, tanto per la riduzione del debito pubblico, quanto per la liberazione delle energie del lavoro e delle imprese italiane. Scelte necessarie per liberare risorse destinate agli investimenti infrastrutturali ed al capitale sociale ed umano. Operando, così, per un'Italia che, oggi ed ancora più domani, sia in grado di competere ad armi pari in ogni mercato. Scelte necessarie per riformare politica ed istituzioni. Rinnovando, così, l'etica pubblica e riguadagnando il rispetto e la fiducia dei cittadini". Secondo la Confederazione "per accelerare la dinamica del ritorno alla crescita, occorre fare tesoro della lezione principale della crisi, cioè della rivalutazione delle ragioni dell'economia reale e del lavoro. In particolare, occorre rafforzare la capacità competitiva del siste-



"Sappiamo che occorreranno ancora sacrifici. Ad essi non ci sottrarremo. Ma a condizione che si renda chiaro che questi sacrifici verranno ripagati con il "dividendo" delle scelte necessarie per il futuro dell'Italia"

ma di impresa diffusa, con regole, politiche e risorse che ne sostengano competitività, produttività e cre-

di mercato contribuiscono alla formazione del valore aggiunto e dell'occupazione in misura superiore al

s c i t a . 50% del totale. Per Tenendo Confcommercio Imprese per l'Italia, poi, "è necessario un rilancio delle riforme istituzionali, a partire dalla riduzione dei costi della rappresentanza politica, così come è indispensabile ancorare a solidi principi di riferimento l'attuazione del federalismo fiscale.



ENTRO

Commercio: "delle scelte"



Consumi: già finita la fase di recupero

Nello scorso mese di settembre l'indicatore dei Consumi Confcommercio (ICC) è cresciuto dell'1,1% in termini tendenziali, mentre è sceso dello 0,1% rispetto al mese precedente evidenziando il probabile esaurimento della fase di recupero dei consumi delle famiglie che aveva raggiunto il picco nei mesi estivi del 2011. Rispetto allo stesso mese dello scorso anno è cresciuta sia la domanda relativa ai servizi (+2,7%) che quella per i beni (+0,5%). Un'evoluzione particolarmente favorevole continua ad interessare il comparto dei beni e servizi per le comunicazioni (+11,7% rispetto a settembre del 2010), soprattutto quelli per l'ICT domestico, la cui domanda è favorita, oltre che dall'introduzione di nuovi prodotti, dalla sostenuta tendenza alla riduzione dei prezzi. In significativo ridimensionamento gli acquisti da parte delle famiglie dei prodotti di abbigliamento e delle calzature (-3,9), per i quali il 2011 si

profila come un anno particolarmente negativo. Quanto alla mobilità, è ripresa la fase di contrazione della domanda. In calo soprattutto gli acquisti di autovetture e motocicli da parte dei privati, mentre la domanda per beni e servizi ricreativi ha mostrato, dopo sette mesi di progressiva crescita, una diminuzione dell'1,3%. Resta critico, infine, l'andamento dei consumi alimentari. Passando alle dinamiche congiunturali, i dati evidenziano una tendenza al progressivo indebolimento della domanda. In particolare, si registra una diminuzione della domanda per i beni (-0,3%) e un miglioramento dei consumi di servizi. Per quanto riguarda i prezzi, infine, per il mese di novembre si stima una variazione congiunturale dello 0,1% dell'indice dei prezzi al consumo, dato che confermerebbe al 3,4% il tasso d'inflazione tendenziale. Gli aumenti dei prezzi registrati ad ottobre hanno determinato una revisione della stima per il 2011 dal 2,7% al 2,8%.

Ma soprattutto va proseguita l'azione di contrasto e recupero dell'evasione e dell'elusione riducendo contestualmente le aliquote di prelievo fiscale senza traslare la pressione dalle persone alle cose. Occorre, poi, procedere a coraggiose alienazioni di patrimonio pubblico per ridurre il debito e finanziare la spesa pub-

blica strategica per il futuro del Paese". L'ulteriore e "fondamentale impegno" che Confcommercio Imprese per l'Italia chiede "è quello di una vera e propria politica per i servizi, fatta di semplificazioni, di flessibilità governata e contrattata nel mercato del lavoro, di sostegno all'innovazione e di liberalizzazio-

ni". Sul fronte delle infrastrutture la Confederazione chiede, inoltre, "una compiuta attuazione della riforma che liberalizza le attività di autotrasporto e logistica; l'adozione di un Patto e un Piano Nazionale per la mobilità urbana; un'effettiva liberalizzazione del mercato del trasporto ferroviario; una strategia di riordino e

razionalizzazione del trasporto aereo; lo sviluppo dei trasporti marittimi e delle autostrade del mare, potenziando nel contempo le infrastrutture portuali e retroportuali e i loro collegamenti con il territorio". Per quanto riguarda il sud la priorità deve essere quella di "perseguire pochi e fondamentali obiettivi strategi-

ci, privilegiando la costruzione di condizioni di un contesto che consentano una maggiore produttività delle imprese e del lavoro. Servono incentivi automatici e fortemente selezionati per le attività d'impresa, e occorre rafforzare le infrastrutture con particolare attenzione alla logistica urbana".

FISCO

Fisco, ecco il nuovo redditometro. Lo strumento dell'Agenzia delle Entrate

Dalla lavatrice all'aereo, dai divani ai massaggi. Sarà applicato dall'anno d'imposta 2009

E' stato presentato nei giorni scorsi dall'Agenzia delle Entrate il nuovo redditometro, lo strumento di controllo e di compliance che partirà in via sperimentale per due, tre mesi per poi essere operativo a pieno titolo dal 2012. Gli accertamenti scatteranno a partire dalle dichiarazioni 2010 (reddito di imposta 2009) e i contribuenti lo potranno utilizzare a partire dalla prossima dichiarazione dei redditi. L'Agenzia delle entrate utilizzerà il nuovo redditometro per verificare la coerenza del reddito dichiarato rispetto alla capacità di spesa. Le famiglie considerate sono oltre 22 milioni, in totale circa 50 milioni di soggetti. Le oltre 100 voci prese in considerazione, indicative della capacità di spesa, possono essere aggregate in sette categorie: abitazione, mezzi di tra-

sporto, assicurazioni e contributi, istruzione, attività sportive-ricreative e cura della persona, altre spese significative e investimenti immobiliari e mobiliari netti. Sotto la lente del fisco finiscono quindi le spese per l'acquisto dell'abitazione, per i mutui e le ristrutturazioni, per la colf, per la lavatrice e la lavastoviglie, per gli arredi, ma anche la bolletta dell'energia elettrica e del gas e l'abbonamento telefonico. Nel mirino anche automobili, minicar, moto, barche, aerei e auto in leasing o a noleggio. Rientreranno nei controlli

dell'Agenzia anche le assicurazioni sulla vita o per danni e malattia e i contributi previdenziali. Il fisco

controllerà anche le spese per asili nido, scuola primaria e secondaria, corsi di lingue straniere, soggiorni studio all'estero, corsi universitari, scuole di specializzazione e master, così come l'iscrizione a circoli culturali e ricreativi, alla palestra e ai centri benessere, l'abbonamento alla pay-tv o a eventi sportivi e culturali, i viaggi organizzati e i soggiorni in albergo. Tra le altre spese significative sottoposte a controllo figurano gli oggetti d'arte o d'antiquariato, i gioielli preziosi, gli alimenti corrisposti al coniuge e le donazioni in denaro effettuate. Per valutare la coerenza tra la capacità di spesa e il red-

dito dichiarato saranno valutati anche gli investimenti immobiliari e mobiliari netti, come fabbricati e terreni, fondi di investimento, buoni fruttiferi postali, certificati di deposito, derivati, oro e numismatica. Il contribuente potrà utilizzare quindi un software, a partire da febbraio 2012, per verificare personalmente la coerenza tra la sua capacità di spesa e il reddito dichiarato. Se lo scostamento tra la spesa effettiva e il reddito dichiarato risulterà basso, il fisco non procederà, ma in caso in cui si dovesse stimare una situazione di rischio medio di evasione, quindi in presenza di uno scostamento elevato, l'Agenzia chiederà ulteriori approfondimenti al contribuente per eventuali accertamenti di natura presuntiva. In assenza di adeguati chiarimenti si procederà all'accertamento sintetico sulla base delle spese effettivamente sostenute.



NORMATIVA

Sistri: il sistema per la tracciabilità dei rifiuti operativo dal 9 febbraio 2012

Le nuove disposizioni dalla legge 14 settembre 2011 n.148

Sistema di controllo della Tracciabilità dei Rifiuti **SISTRI**

Il tema della gestione dei rifiuti ha assunto una rilevanza sempre maggiore per le amministrazioni locali e rappresenta uno dei parametri con cui ormai si registra anche il grado di modernità e efficienza di una nazione. In particolare il nostro Paese si è voluto dare una specifica normativa per la tracciabilità dei rifiuti al fine di coniugare l'esigenza improrogabile di tutela dell'ambiente con la difesa della legalità e della salute pubblica. È nato perciò il Sistema di Controllo della tracciabilità dei Rifiuti (SISTRI), introdotto con decreto del Ministero dell'Ambiente del 17 dicembre 2009. Il sistema SISTRI ha sostituito con soluzioni tecnologiche più avanzate l'obsoleta gestione cartacea dei rifiuti, imperniata sui tre documenti costituiti dal Formulario di identificazione dei rifiuti, dal Registro di carico e scarico e dal Modello unico di dichiarazione ambientale (MUD). Purtroppo però il nuovo sistema è stato segnato sin dall'inizio da forti disfunzionalità di carattere sia operativo che tecnologico che hanno costretto le imprese a fare fronte a costosi e non sempre facili adempimenti. Pertanto, una più lineare gestione nel futuro dovrebbe portare vantaggi sia in termini di riduzione del danno ambientale, sia di eliminazione degli elementi di criticità per le imprese, con un impatto positivo per tutte quelle che, pur sopportando costi operano nel rispetto delle regole. La legge 14 settembre 2011

n.148, pubblicata sulla G.U. n. 216 del 16/09/2011, recante "conversione in legge con modificazioni del decreto-legge del 13 agosto 2011 n. 138" prevede ora nuove disposizioni per le

tutti i soggetti tenuti all'utilizzo del sistema. Unica eccezione è relativa ai produttori di rifiuti pericolosi con meno di 10 dipendenti per i quali la legge 106 del 12 luglio 2011 prevede

ti potrà essere effettuata dalla imprese iscritte nel registro delle imprese esercenti attività di autoriparazione di cui alla legge 5 febbraio 1992 n. 122, sezione eletrauto. Per essere autorizzate all'installazione delle black box, le imprese di cui sopra devono presentare domanda di autorizzazione al Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare, accedendo al sito www.sistri.it, e compilando l'apposita sezione. Le stesse modalità di accesso alla fase operativa, nonostante la sua complessità, sono state concepite per semplificare la vita agli utenti: nel periodo di avviamento in particolare, è una vasta rete di supporti per informare, assistere e agevolare tutti coloro che ne sono interessati. Con la stessa legge 148/2011 è stabilito, inoltre, al fine di garantire un periodo adeguato che consenta la perfetta entrata in operatività del SISTRI e l'efficace funzionamento delle tecnologie che il sistema utilizza, che il Ministero dell'ambiente, attraverso il concessionario SISTRI, assicura, sino al 15 dicembre 2011, la verifica tecnica delle componenti software e hardware, con lo scopo di individuare tecnologie di utilizzo più semplice rispetto a quelle attualmente previste. A tal fine sono previste anche forme di collaborazione con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative e test di funzionamento con l'obiettivo della più ampia partecipazione degli utenti.

I soggetti interessati sono tenuti all'iscrizione attraverso diverse modalità:

- on line collegandosi al portale SISTRI www.sistri.it;
- via fax al seguente numero 800 050863;
- via telefono al seguente numero verde 800 003836 che sarà operativo sino alla scadenza del termine previsto per l'iscrizione nei giorni feriali, compreso il sabato, dalle 6.00 alle 22.00

imprese che producono, trasportano e trattano rifiuti, sia pericolosi che non pericolosi. In particolare il dispositivo prevede come nuova decorrenza per l'entrata in operatività del SISTRI il 9 febbraio 2012 per

che la data di entrata in vigore, che comunque non poteva essere anteriore al 1 giugno 2012, venga fissata tramite un ulteriore Decreto. L'installazione dei dispositivi "black box" sui veicoli adibiti al trasporto dei rifiu-



L' E VENTO

Host, dove l'ospitalità incontra il business. Profumo di Pane, l'iniziativa di Assipan

Anche quest'anno Host si è confermato un buon appuntamento a livello internazionale per il sistema dell'ospitalità. Centomila metri quadrati di superficie espositiva, + 10% rispetto al 2009, che hanno ospitato i sei saloni specializzati: Ristorazione Professionale, Pane/Pizza/Pasta, Bar/Macchine caffè, Gelateria, Pasticceria, Caffè, Hotel & Spa Emotion, sei filiere diverse, ognuna con la sua specificità ma che in questa importante manifestazione hanno saputo dare un'immagine di forte vitalità di quello che rappresenta ormai un volano importante dell'economia italiana. La quota di espositori esteri è cresciuta del 21%, mentre le aziende partecipanti sono state 1600, con molti nuovi arrivi, almeno 190, segno del richiamo che ormai l'appuntamento esercita. Aziende che provengono anche da nuovi mercati che per la prima volta si affacciano a Host come Canada, Croazia,



un segnale incoraggiante. Il salone leader mondiale dell'ospitalità professionale registra numeri in crescita, che fanno ben sperare gli operatori di tutti i settori. I 5 giorni di Host hanno rappresentato un'occasione importante per incontrare aziende

canto suo, nell'ambito della manifestazione, oltre a svolgere la sua tradizionale attività di rappresentanza istituzionale della categoria, ha curato insieme ai Panificatori Lomellini, un importante evento sul mondo della panificazione e dei prodotti affini dal titolo Profumo di Pane, dove professionisti provenienti da varie regioni d'Italia si sono esibiti in diretta, realizzando per i visitatori dimostrazioni e minicorsi sulle fasi della lavorazione del pane, della pizza e di altri prodotti da forno, a seguire vi è stata anche la possibilità di degustare vari tipi di pane, focacce e pasticcini.



Le aziende partecipanti sono state 1600. La quota di espositori esteri è cresciuta del 21%

Finlandia, Malta, Panama, Repubblica di San Marino, Russia, Thailandia. Se la crisi sia a livello nazionale che internazionale è innegabile, tuttavia Host ha rappresentato

nazionali e internazionali che propongono prodotti innovativi per tecnologia e design, oltre a momenti di confronto e approfondimento con convegni ed eventi. Assipan dal

FOCUS



**Meno sale,
più salute**

●●● A suoi tempi Dante ci avvertiva di come "il pane altrui sa di sale". Era una metafora per dire che il pane straniero non aveva un buon sapore se si era costretti a stare lontano dal proprio paese. Oggi anche il pane "altrui" ci pare assai gustoso e ci stiamo abituando a ogni scambio interculturale anche in fatto di alimentazione. Eppure l'ingrediente sale torna a riguardare gli interventi degli specialisti perché considerato rilevante nella definizione di importanti patologie. Oggi sappiamo che l'apporto di sodio ottimale è di circa 2 - 2,5 grammi, equivalente a 5-6 grammi di sale da cucina, cioè a 1 cucchiaino da caffè raso. Sappiamo anche che, nel mondo occidentale, la prima causa di morte sono le malattie cardiovascolari e che l'ipertensione provocata dall'eccessivo uso di sodio interessa un gran numero di over cinquanta, ma anche e sempre più i giovani. Per questi motivi Assipan ha aderito da tempo al Protocollo d'Intesa con il Ministero della Salute per la riduzione del sale nel pane, ritenendo che una sana e corretta alimentazione è uno dei pilastri su cui poggia la

nostra salute e pertanto invita a fare sempre più attenzione a quello che mangiamo. Secondo l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) le principali fonti di sodio nella nostra alimentazione sono per il 10% gli alimenti allo stato naturale (acqua, carne, pesce, latte..), per circa il 36% il sodio aggiunto durante la preparazione casalinga e/o in tavola, per il restante 54% il sodio contenuto nei prodotti conservati (salumi e formaggi), trasformati (scatolame o gli snack), pre-cucinati (dai sughi pronti ai surgelati da mettere in forno) o consumati in pasti fuori casa. Tra i tanti prodotti enunciati, anche alcuni tipi di pane assunti quotidianamente da adulti e bambini apportano una quantità di sale nell'organismo ed è per questo che molti panificatori stanno scegliendo di contribuire al controllo dell'assunzione di sodio da parte dei consumatori attraverso la realizzazione di prodotti specifici, accogliendo così l'invito di Assipan a introdurre nella loro produzione una linea di pane iposodico che preveda la riduzione del contenuto di sale pari almeno al 10%.

Assipan ha aderito da tempo al Protocollo d'Intesa con il Ministero della Salute per la riduzione del sale nel pane. L'invito di Assipan a introdurre una linea di pane iposodico che preveda la riduzione del contenuto di sale pari almeno al 10%

FOCUS



STATUTO DELLE IMPRESE, APPROVATO DAL PARLAMENTO

●●● "L'approvazione all'unanimità, da parte della Camera dei Deputati, dello Statuto delle Imprese rappresenta un fatto politicamente rilevante che segnala, in modo inequivocabile, l'importanza che il Parlamento e tutte le forze politiche hanno riser-

vato al provvedimento". Lo afferma una nota di Rete Imprese Italia "A questo punto è importante e urgente che questa legge trovi subito il supporto di tutte quelle misure assolutamente necessarie per ridare, all'economia e al lavoro, fiducia nel futuro e fiato per andare avanti e superare la crisi. La semplificazione burocratica, strade meno impervie per gli appalti, azioni di contrasto per i ritardi nei pagamenti rappresentano indubbiamente i primi mattoni per cominciare a costruire, su basi rinnovate e solide, un contesto di leggi e di regole in grado di cogliere fino in fondo le necessità, i bisogni e le aspettative di milioni di piccoli e medi imprenditori".



Anno XIII nr. 6 - Novembre 2011
www.assipan.it

Direttore responsabile:
Pier Angelo Poggio

Comitato di redazione:
Claudio Conti, Pietro Tassone, Massimiliano Meola

Editing:
Editare2000 Srl

Direzione, redazione e amministrazione:
piazza G.G. Belli 2 00153 Roma
Tel. 065866481 fax 065812750
E-Mail assipan@confcommercio.it

Stampa:
New Poligraf Rome S.r.l. Via della Mola Saracena snc 00065 Fiano Romani (RM)

Testata registrata presso il
Tribunale di Roma
al nr. 333/2000 il 19.07.2000

Per la pubblicità su questo giornale
XComunicare s.r.l.
Concessionaria di Pubblicità
Via Torretta 7
24125 Bergamo
www.xcomunicaresrl.it

RICETTE

PANINI PROFUMATI AL BASILICO

INGREDIENTI per 4 persone

farina tipo 0
30 g di lievito di birra
1 cucchiaino di zucchero
50 g di foglie di basilico
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
2 cucchiaini di sale fino

PROCEDIMENTO

Setacciate 500 g di farina, versatela a fontana sul piano di lavoro e disponete nella cavità centrale il sale, lo zucchero, il lievito di birra sbriciolato e 3 dl di acqua tiepida; iniziate a impastare gli ingredienti con le dita finché il lievito si sarà sciolto. Aggiungete due cucchiai di olio e lavorate la pasta con entrambe le mani, quindi appiattitela e cospargetela con le foglie di basilico mondiate, lavate e tritate grossolanamente. Lavorate ancora l'impasto, formate una palla e spennellatene di olio la superficie. Ponete la pasta in una ciotola unta internamente con poco olio e lasciatela lievitare, coperta con pellicola per alimenti, per 30 minuti. Trascorso questo tempo, lavorate brevemente l'impasto e dividetelo in porzioni di circa 40 g, formando dodici panini rotondi. Foderate di carta oleata due placche da forno, disponetevi i panini e pennellateli con l'olio rimasto; coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare ancora per 20 minuti. Eliminate la pellicola, spolverizzate i panini con due cucchiai di farina setacciata e cuocete in forno già caldo a 200 °C per 10 minuti, ponendo sotto le placche una ciotola di acqua calda. Rimuovete la ciotola e lasciate cuocere ancora per 15 minuti; sfornate i panini, lasciateli intiepidire su una gratella per dolci e serviteli in tavola.

FONTE: <http://cucina.corriere.it>



INGREDIENTI per 8/10 persone

500 g di farina tipo 0
25 g di lievito di birra
1 cucchiaio di zucchero
1 uovo
120 g di speck
sale fino
1 cucchiaio di pepe nero in grani

PROCEDIMENTO

Fate intiepidire leggermente il latte e scioglietevi il lievito. Tagliate a dadini lo speck e pestate grossolanamente il pepe nero in un mortaio. Impastate la farina con lo zucchero, il sale e la miscela di latte e lievito; unite all'impasto il pepe e lo speck e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Formate un panetto e lasciatelo lievitare per 15-20 minuti in luogo tiepido, coperto con un canovaccio. Trascorso questo tempo, lavorate di nuovo brevemente la pasta e suddividetela in trenta piccole palline che schiacciate leggermente con il palmo delle mani. Rivestite di carta da forno il fondo di due grandi teglie e adagiatevi i panini; spennellatene la superficie con l'uovo sbattuto e lasciate lievitare ancora per 45 minuti. Cuocete i panini in forno preriscaldato a 200 °C per circa 20 minuti, finché avranno assunto un bel colore dorato. Sfnornate e servite i panini tiepidi o freddi.

PANINI ALLO SPECK E PEPE NERO

FONTE: <http://cucina.corriere.it>

PAGNOTTINE ALLE CAROTE CON SEMI DI SESAMO

INGREDIENTI per 6/8 persone

750 g di farina tipo 0
400 g di carote
100 g di semi di sesamo
40 g di lievito di birra
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di zucchero
5 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di sale fino

PROCEDIMENTO

Lavate, raschiate e sciacquate nuovamente le carote; cuocetele in abbondante acqua salata per circa 15 minuti. Scolatele bene e passatele al mixer o al passaverdura. Sbriciolate il lievito e scioglietelo in 3,5 dl di acqua tiepida insieme con lo zucchero. Setacciate la farina e versatela a fontana sul piano di lavoro; ponete nella cavità centrale l'acqua con il lievito e lo zucchero, impastate gli ingredienti con la punta delle dita, quindi lavorate l'impasto con entrambe le mani. Formate una palla, ungetela con pochissimo olio e trasferitela in una terrina anch'essa leggermente unta di olio; coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa 45 minuti, finché la pasta sarà raddoppiata di volume. Nel frattempo tostate in un padellino antiaderente 75 g di semi di sesamo, facendo attenzione a non farli colorire troppo. Unite all'impasto i semi di sesamo tostate, la purea di carote, il bicarbonato, il sale e l'olio e impastate ancora, finché gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati. Ponete nuovamente l'impasto nella terrina e lasciatelo lievitare, coperto, per altri 45 minuti, dopodiché lavoratelo brevemente e ricavate diciotto panini. Disponeteli sulla placca del forno foderata di carta oleata, praticate un'incisione sulla sommità di ciascuno, spruzzate con poca acqua e spolverizzate con i semi di sesamo rimasti. Cuocete i panini in forno già caldo a 200 °C per circa 20 minuti; sfornateli, lasciateli raffreddare su una gratella per dolci e serviteli in tavola.

FONTE: <http://cucina.corriere.it>



INGREDIENTI per 4/6 persone

450 g di farina tipo 0
20 g di lievito di birra
1 cucchiaio di zucchero
125 ml di latte
1 uovo
1 albume
60 ml di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di sale

PROCEDIMENTO

Scaldare il latte e, non appena sarà tiepido, scioglietevi il lievito insieme con lo zucchero. Setacciate la farina e versatela nel vaso del mixer; aggiungete l'olio, il sale, l'uovo e la miscela di latte, lievito e zucchero, quindi azionate a velocità media. Coprite l'impasto ottenuto con un telo asciutto e lasciatelo lievitare per 30 minuti in luogo tiepido; trascorso questo tempo lavoratelo brevemente, copritelo e fatelo lievitare ancora per 30 minuti. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato, lavoratelo non troppo energicamente e dividetelo in dieci panini di forma sferica. Disponete i panini sulla placca del forno rivestita di carta oleata e, servendovi di un coltellino affilato, praticate un'incisione sulla sommità di ciascuno; coprite e lasciate lievitare un'ultima volta per 15 minuti. Sbattete leggermente l'albume con una forchetta e utilizzatelo per pennellare la superficie dei panini; cuocete in forno già caldo a 200 °C per circa 25 minuti, finché i panini avranno assunto un bel colore dorato. Sfnornate, fate raffreddare su una gratella per dolci e servite in tavola.

PANINI RUSTICI ALL'OLIO

FONTE: <http://cucina.corriere.it>