

Newsletter marzo 2016

Il Fondo Sanitario Confcommercio Imprese per l'Italia è il nuovo strumento di assistenza sanitaria integrativa destinato agli imprenditori associati del commercio, del turismo, dei servizi e dei trasporti. Iscrivendosi al Fondo, sarà possibile usufruire di una rete sanitaria su tutto il territorio nazionale costituita da strutture accuratamente selezionate.

Uno studio condotto dal dr. Luca Piretta, nutrizionista, specialista in gastroenterologia e docente presso il Campus Bio-Medico di Roma, ritiene che una dieta senza glutine comporti il rischio di un aumento di peso nelle persone. Infatti, nei cereali senza glutine l'apporto calorico può essere superiore dato che il glutine, rappresentando una parte della componente proteica dei cereali che lo contengono, riduce di fatto la percentuale dei grassi e dei carboidrati presenti in questi cereali.

Lunedì 7 marzo si è svolta una riunione dei vertici Assipan con l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato al fine di dibattere alcuni dei temi di attualità del comparto della panificazione tra cui la storica questione della pratica vessatoria del reso del pane.

In linea con il programma Guadagnare Salute e il Protocollo d'Intesa con il Ministero della Salute, si forniscono alcune indicazioni utili finalizzate alla riduzione del consumo di sale : 1. leggere attentamente l'etichetta nutrizionale per scegliere i prodotti a minore contenuto di sale; 2. Per insaporire i cibi, ridurre l'uso di sale sia a tavola che in cucina a favore di erbe aromatiche, succo di limone o aceto; 3. Contenere l'uso di altri condimenti contenenti sodio (dadi, salse ecc.); 4. Ridurre il consumo di alimenti ricchi di sale (patatine, cibi in scatola ecc.).

Il Ministero dello Sviluppo Economico annuncia interventi sull'annoso problema dei maxi conguagli nelle bollette di energia elettrica e gas che hanno creato e creano disagi alle imprese. Essi, divenuti ormai anacronistici con l'installazione dei contatori elettronici, sono stati oggetto di un intervento che va nella giusta direzione, in particolare, è stata apprezzata la volontà di introdurre l'obbligo in capo ai fornitori di energia nel mercato libero di rateizzare gli importi a conguaglio e di circoscrivere a due anni l'arco temporale durante i quali è possibile fatturare consumi ai clienti finali.

Legge sul pane anche in Abruzzo, i panificatori abruzzesi aderenti ad Assipan hanno dato e continuano a dare il loro contributo, in stretta collaborazione con le istituzioni competenti, alla nuova proposta di legge regionale di riforma del settore della panificazione, l'obiettivo è quello di valorizzare la professionalità dei panificatori e la qualità dei prodotti, la proposta ora è all'esame delle Commissioni.

Pasticceri e decoratori di torte provenienti da tutta la penisola hanno realizzato una torta a forma di Italia con una superficie di 229,45 metri quadrati, lunga 16,46 metri e larga 13,94 metri, alta fino a 54 centimetri e di oltre 3,5 tonnellate di peso.

Questo ha permesso di battere il record mondiale della torta più grande del mondo fino ad ora detenuto dagli inglesi con una torta di 120 metri quadrati.

A certificare il nuovo record della torta più grande del mondo prodotta con ingredienti di altissima qualità e interamente commestibile è stato il Guinness World Record.

Il tramezzino compie novant'anni, questo il tempo trascorso dalla sua prima uscita al caffè Mulassano di Torino, tanti anni sulla cresta dell'onda, se si pensa che ancora oggi esso si pone al 34% delle scelte di chi consuma un pasto fuori casa superando, seppur di poco, anche la pizza (33,8%) e i primi piatti (29,8%).

Negli ultimi anni, oltre ai tramezzini dalla farcitura tradizionale, si sono diffusi quelli vegetariani, vegani senza formaggio e i senza glutine. Tra le nuove tendenze si annoverano quelli a chilometro zero, ovvero quelli con le varianti dei prodotti regionali e tipici.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati