

### **Newsletter giugno 2016**

*Forti della candidatura del prodotto pizza a patrimonio dell'umanità dell'Unesco, è stato presentato al Senato un disegno di legge per istituire l'ordine professionale dei pizzaioli che certifichi, con tanto di esame e diploma finale, il valore di chi lavora con il più classico dei prodotti made in Italy.*

*Secondo il disegno di legge, accede al titolo chi ha esercitato la professione per almeno 18 mesi e chi supera un esame teorico pratico di 120 ore.*

*Il diploma avrà una validità quinquennale, dopo questo periodo si seguirà un corso di aggiornamento.*

*Viene riconosciuta di diritto anche la categoria dei maestri pizzaioli, ovvero coloro che hanno esercitato la professione per almeno 10 anni o che dirigono equipe composte da almeno 4 collaboratori.*

*Un ulteriore disegno di legge il n. 2334 interviene al fine di normare il comparto della pizza in Italia. Esso è composto di cinque articoli, nei primi due prevede la regolamentazione per l'ottenimento e il rilascio della patente europea di pizzaiolo nonché le modalità per il riconoscimento da parte delle autorità preposte. Con gli articoli 3 e 4 viene istituita la banca dati dei pizzaioli italiani e definite le norme per l'iscrizione.*

*Un ingrediente del quale si parla poco è il Tritello. Questo si ottiene industrialmente con l'uso di macine a cilindri attraverso il processo di molitura preceduto da una fase di pulitura e di condizionamento durante la quale viene regolarizzata la temperatura e l'umidità del frumento.*

*Il Tritello perciò è la semola che si ottiene grazie alla rottura dei semi operata con successivi passaggi del frumento tra i cilindri rigati dei laminatori presenti nei molini.*

*La resa del Tritello è di 4 - 5 chili per 100 chili di frumento.*

*Nel Tritello, come in tutti i cruscami, la frazione minerale è fortemente sbilanciata a favore del fosforo, le proteine sono di scarso valore, mentre buono è l'apporto di vitamine del gruppo B.*

*E' estate, durante la stagione calda torna come ogni anno alla ribalta il problema della conservazione della pasta ai fini della sua commercializzazione. Per ovviare a spiacevoli contaminazioni parassitarie, il primo passo da seguire è quello di riporre la pasta in dispense correttamente ordinate, pulite e fresche, inoltre, è opportuno non mettere la pasta insieme con altri cereali o legumi, infine non si dovrebbe mai esporre la pasta alla luce diretta.*

*Per rincuorare i distributori e i consumatori di pasta, è bene sapere che la legge italiana stabilisce, per il prodotto secco, un tenore massimo di umidità del 12,5% creando così le condizioni per rendere la pasta stabile dal punto di vista microbico.*

*Riteniamo utile tornare a parlare delle diete senza glutine di gran moda ma pericolose per chi non ne ha davvero bisogno.*

*Ad oggi non esistono ricerche o studi che abbiano dimostrato la pericolosità del glutine ma, nonostante questo, esistono campagne di marketing e un giro d'affari delle industrie che producono prodotti senza glutine quintuplicato in cinque anni.*

*Decidere di eliminare dalla propria alimentazione il frumento o altri cereali senza una reale e concreta motivazione medica rischia di far andare incontro a carenze di vitamine del gruppo B, ferro, magnesio e acido folico.*

*Inoltre è necessario sapere che nella composizione di importanti alimenti senza glutine troviamo zuccheri, olio di palma e altri olii vegetali molto calorici.*

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*