

Newsletter ottobre 2016

Continua la raccolta di fondi a favore delle imprese della panificazione danneggiate dall'evento sismico nell'Italia Centrale, si invitano i panificatori e tutti coloro che lo desiderino a donare liberamente.

Il ricavato verrà erogato dal Presidente Assipan direttamente alle imprese della panificazione delle quali si sia accertato lo stato di reale necessità.

Il codice IBAN utile per il versamento è : IT 49 L 05696 03233 000002676X27.

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha comunicato poco tempo fa che è stato completato il sequenziamento del genoma del frumento.

Tale importante risultato scientifico ricopre una notevole importanza anche nell'ambito dello studio delle malattie umane collegate al consumo di grano come la celiachia.

La Baguette, il tipico pane francese, ormai diffuso anche in Italia sebbene con qualità e modalità differenti, vede nascere la sua forma in Francia nell'ottobre del 1920, quando una legge vietò ai fornai di lavorare prima delle quattro, rendendo impossibile cucinare le tradizionali pagnotte rotonde in tempo utile per la colazione dei clienti, così la baguette risolse il problema perché poteva essere preparata molto più velocemente.

La forma classica della baguette è di 5 o 6 centimetri di larghezza, 3 o 4 centimetri di altezza, 65 centimetri circa di lunghezza con un peso di circa 250 grammi.

Secondo le leggi francesi può essere definito "pane della tradizione francese" solo il prodotto contenente i seguenti quattro ingredienti : farina, acqua, lievito di birra o pasta madre e sale, l'aggiunta di qualsiasi altro ingrediente impedisce di usare tale definizione, da qui gli ingredienti dell'originale baguette.

L'arte bianca ha utilizzato e utilizza per i propri prodotti tanti ingredienti di contorno che la rendono sempre più ricca e variegata, tra questi ricordiamo il peperone di Pontecorvo DOP.

Questo è un peperone dolce di antica coltivazione in tutto l'agro del comune di Pontecorvo lungo le sponde del fiume Liri nel Lazio in Ciociaria. Di facile digeribilità grazie alla buccia sottile e al sapore intenso può diventare un appetibile alimento di supporto alle ricette panarie.

La Focaccia Barese rappresenta l'evoluzione di una semplice ricetta antica di ben tremila anni di cui è custode il Consorzio della Focaccia Barese che promette ogni sforzo per propagandarla.

Ma quali sono le ragioni di tanto successo ? Anzitutto la semplicità e la genuinità degli ingredienti : farina, semola di grano duro, acqua, olio extra vergine di oliva, lievito naturale, sale, pomodori, origano e olive termite di Bitetto.

Ed è proprio a tutela di questo patrimonio tipico della Terra di Bari che il Consorzio della Focaccia Barese si sta impegnando quotidianamente attraverso la promozione, la valorizzazione e la tutela del prodotto nonché la protezione da ogni contraffazione.

Il progetto Low Energy Ovens, finanziato dall'Unione Europea, ha sviluppato tre prototipi di forno che utilizzano un'innovativa tecnologia a infrarossi che permetterà di ridurre il consumo di energia fino al 40% e di risparmiare fino al 70% di tempo durante il processo di cottura.

I realizzatori del progetto indicano che la tecnologia a infrarossi ha forti potenzialità di mercato che potrebbe trasformare la panificazione europea.

Torniamo a parlare del Poolish o in italiano biga liquida, diffuso principalmente nelle aree del nord Europa, questo pre impasto, inteso come ingrediente lievitante, aggiunto all'impasto del pane, della pizza o della focaccia conferisce loro profumo, sapore, croccantezza e un aumento consistente del volume. Esso è composto da tre ingredienti molto comuni : farina, acqua e lievito di birra, le particolarità sono le proporzioni che fanno sì che esso abbia una consistenza molto liquida e il tempo di lievitazione molto maggiore di un semplice impasto lievitato.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati