

Newsletter ottobre 2017

Si ritiene opportuno ricordare l'attuale vigenza e applicabilità del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dell'Associazione Italiana Panificatori Assipan – Confcommercio Imprese per l'Italia.

Tale contratto ha dato nel tempo buoni risultati nella sua applicazione e diffusione territoriale grazie a una valida rispondenza alle attuali esigenze delle imprese e dei lavoratori.

Il testo del contratto è consultabile sulla home page del sito Assipan www.assipan.it

Il 27 ottobre 2017 si è riunito presso Rimini Fiera il Tavolo della Filiera della Panificazione.

Nel corso della riunione è stato fatto il punto sulla filiera dell'arte bianca, sono state illustrate le iniziative messe in campo dalle Associazioni a favore di tutto il settore della panificazione, finalizzate allo sviluppo di una sinergia che, attraverso lo sviluppo di adeguati processi di comunicazione, porti a una più approfondita conoscenza di tutti i comparti della filiera.

Il 28 ottobre 2017 ha riaperto l'Antico Panificio Amatriciano della famiglia Puglia, il panificio a conduzione familiare, era ubicato dal 1968 in piena zona rossa, in via della Madonnella ed è andato completamente distrutto dal sisma.

Quattro operai, gli stessi che vi lavoravano prima del terremoto, insieme ai componenti della famiglia Puglia hanno tagliato il nastro di inaugurazione.

La riapertura dell'Antico Panificio Amatriciano rappresenta il simbolo della rinascita della vita e la speranza di una ripresa economica generale e del comparto della panificazione in particolare in questi territori così duramente provati.

Secondo un'indagine Doxa la pasta integrale lentamente ma con costanza sta scalando le classifiche di vendita, nell'ultimo anno la pasta integrale ha mostrato tassi di crescita vicini al 20% sebbene sia ancora marginale rispetto alla vendita di pasta di semola tradizionale che rappresenta il 90% del mercato.

Secondo i nutrizionisti la pasta integrale ha meno calorie e più fibre, in media circa 8 grammi ogni 100 di prodotto contro i 2,5 grammi di fibre della pasta bianca, nel suo impasto c'è solo acqua e semola integrale di grano duro.

E' bene ricordare che in Italia si produce pasta integrale da oltre cinquant'anni, la sua produzione è regolata dalla legge di purezza della pasta sulla base di una normativa del 1967.

Il Tiramisù è nato in Friuli Venezia Giulia e non nel Veneto, a dirlo è il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Nel corso dell'estate il famoso dolce a base di biscotti, caffè e crema al mascarpone, è stato inserito dal Ministero nella lista dei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali", ossia quei prodotti riconosciuti a partire dal 2000 dal Ministero delle Politiche Agricole, in collaborazione con le regioni, i cui metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticati in un territorio in maniera omogenea per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Sono due le versioni della ricetta che il Ministero attribuisce al Friuli Venezia Giulia, la versione Carnica corrispondente a un trancio di tiramisù che sarebbe stato inventato negli anni cinquanta presso l'albergo ristorante Roma di Tolmezzo in Provincia di Udine e quella Bisiacca un semifreddo in coppa servito sempre negli anni cinquanta presso la trattoria di Pieris a Gorizia.

Ma la contesa del Tiramisù tra Friuli Venezia Giulia e Veneto, a causa delle incerte origine della ricetta, non sembra essere conclusa, infatti vi sono ancora dubbi soprattutto riguardo l'iniziale presenza del mascarpone tra gli ingredienti, continueremo a seguire gli sviluppi.

Presentato a Napoli un nuovo pane prodotto utilizzando acqua di mare, si tratta di un progetto realizzato in collaborazione con il CNR.

L'uso dell'acqua di mare ha un duplice vantaggio, essa è indicata per chi deve seguire un dieta povera di sodio e consente di risparmiare acqua potabile.

Durante la lavorazione del pane infatti viene utilizzata acqua di mare depurata, microbiologicamente pura, a uso alimentare, ottimo sostituto del sale comune e iodato.

La pizza bianca romana con la mortadella è il migliore street food di sempre e non solo a Roma, le ragioni sono varie. La prima è che essa è uno dei primi street food della storia, infatti l'esordio della pizza bianca arriva quando anticamente i fornai, per valutare il calore raggiunto dal forno in cui cuocevano il pane, ci mettevano dentro un pezzetto d'impasto.



Ben presto decisero che quel piccolo composto poteva diventare una pagina bianca su cui scrivere ricette semplici e gustose.

Inoltre, essa garantisce il massimo risultato con il minimo della spesa, bastano infatti due fette di mortadella e un pezzo di pizza bianca per risolvere in modo gustoso con pochi euro il pranzo o uno spuntino in qualsiasi ora della giornata e volendo può essere consumata anche il giorno dopo.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati

ASSIPAN - Confcommercio Imprese per l'Italia
Piazza G.G. Belli, 2 – 00153 ROMA
Tel. 06 5866481 – fax 06 5812750