

*Newsletter dicembre 2018*

1 e 2 dicembre 2018 si è svolta a Firenze Food & Wine in Progress la più importante rassegna del settore food della Toscana. La manifestazione è stata promossa anche con il contributo di Confcommercio Imprese per l'Italia Toscana e dell'Associazione Italiana Panificatori Assipan Toscana. Tradizione, eccellenza e innovazione sono le tre parole che caratterizzano maggiormente questo evento ormai giunto alla sua IV edizione. Food & Wine in Progress si presenta come il luogo nel quale si condividono, si studiano e si tracciano le nuove tendenze del mondo del cibo e quindi anche dei prodotti panari. Conoscenza e cultura sono inoltre ulteriori elementi caratterizzanti l'evento finalizzati a ricercare e comprendere le future esigenze dei consumatori e del mercato.

3 dicembre 2018 si è riunito a Bologna il Tavolo della Filiera della Panificazione che vede rappresentati i principali attori della filiera panaria. Il tema di riflessione e dibattito è stato rappresentato anche questa volta dalla necessità del rilancio dei consumi del pane attualmente in contrazione a favore degli altri prodotti da forno. Nel corso dell'incontro sono state analizzate varie proposte e progetti che potrebbero risultare utili alla riattivazione del volano della crescita economica del comparto della panificazione. Il processo è complesso e gli obiettivi ambiziosi, pertanto i componenti del Tavolo della Filiera della Panificazione torneranno a incontrarsi a breve probabilmente nei prossimi mesi di gennaio o febbraio 2019.

Il pane nero valdostano è un alimento tradizionale che si ottiene con la farina di segale. Nei secoli scorsi questo pane era indispensabile per il nutrimento della popolazione e ogni villaggio valdostano aveva il proprio forno nel quale le famiglie procedevano alla panificazione in quello che con il passare del tempo è diventato un momento di socializzazione. La preparazione del pane assegnava dei ruoli precisi e ben definiti, le donne impastavano, gli uomini infornavano e i piccoli attendevano con ansia il prodotto finito per essere i primi ad assaggiarlo. Al fine di ricordare e mantenere viva la tradizione, nel mese di dicembre in tutta la Valle d'Aosta si svolge la festa del Pan Ner durante la quale i forni di circa cinquanta comuni della Valle si accenderanno per preparare e offrire questa prelibatezza.

Nel corso del 2018 la produzione dell'olio extravergine di oliva italiano ha subito a una forte contrazione dovuta a diversi fattori, dalla instabilità climatica, fino alla lotta contro la xylella. Maggiormente colpito è stato il meridione d'Italia, se la cava meglio la parte settentrionale del Paese. La Puglia fa segnare un calo della produzione del 58%, seguono la Calabria meno 34%, la Campania meno 30% e la Sicilia meno 25%. La regione che segna un andamento positivo è la Toscana con un aumento della produzione del 15%. Nonostante tutto, comunque, l'Italia rimane il secondo produttore mondiale di olio extravergine di oliva dopo la Spagna. Il tema olio resta di grande attualità, sia per quanto riguarda le politiche commerciali da adottare nei confronti dei paesi esteri, sia per i piani di sviluppo da realizzare attraverso la ricerca, il reimpianto di nuovi uliveti, nonché la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva esclusivamente italiano.

Le ultime rilevazioni mettono in evidenza lo sviluppo del turismo legato alla presenza sul territorio di prodotti Dop e Igp.

Negli ultimi anni, in Italia i prodotti Dop e Igp hanno assunto un ruolo strategico nel settore turistico tanto che vi sono oltre 200 eventi e 150 itinerari attraverso i quali conoscere i prodotti Dop e Igp tra i quali anche quelli panari.

La presenza di percorsi enogastronomici selezionati sono uno dei motivi trainanti per la scelta dell'Italia come meta turistica sia da parte degli stranieri che degli italiani.

E' necessario che le aziende produttrici di prodotti Dop o Igp si sviluppino in una logica di rete e di sistema territoriale, esse diventano non solo spazi di produzione ma di conoscenza, cultura, storia e di educazione all'agroalimentare.

In Italia le iniziative dedicate esclusivamente ai prodotti Dop e Igp raccontano di un legame forte con il territorio con le produzioni tipiche di qualità e la capacità crescente di valorizzare questi elementi in chiave turistica.

Dop e Igp non sono semplici prodotti ma raccontano la storia e la geografia di un territorio e per questo contribuiscono in modo fondamentale ad attirare ogni anno in Italia milioni di turisti.

Dopo anni di lavoro, dal 2018 la comunità scientifica può finalmente consultare il genoma completo del grano tenero, una delle piante più importanti nella storia del genere umano.

Ad agosto il grano tenero si è aggiudicato anche la copertina della rivista Science che ha pubblicato uno degli studi sul lavoro di decodifica condotto dall'International Wheat Genome Sequencing Consortium.

La decodifica del genoma del grano tenero spalanca le porte a nuove prospettive per il miglioramento delle specie di grano coltivate e a conoscenze utili finalizzate ad ottenere una sempre migliore resa delle produzioni di grano.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*