

### *Newsletter giugno 2018*

Si ricorda di nuovo che sono stati rinnovati e adeguati i trattamenti retributivi previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Assipan Ugl.

In particolare, le parti hanno adottato, a partire dal mese di aprile 2018 un incremento di € 30,00 per la qualifica A2 (panifici artigianali) e un incremento di € 40,00 per il livello 3B (panifici a indirizzo produttivo industriale).

Tutti i dettagli sono stati trasmessi attraverso l'invio di una nota informativa a tutte le Associazioni Provinciali Assipan, si ricorda inoltre di consultare il sito [www.assipan.it](http://www.assipan.it).

Pane olio e pomodoro è la ricetta della salute degli italiani, nonché una formula gastronomica utile per la nostra economia. Tutte le ricerche dimostrano che i tre alimenti rafforzano l'uno le proprietà benefiche dell'altro, trasformando questa semplice e tradizionale pietanza in un superfood senza il quale di fatto non esisterebbe la base della dieta mediterranea, riscoprire quotidianamente questi tre alimenti della nostra cucina è un investimento sulla salute.

La ricetta della salute si rivela ottima anche per il nostro Prodotto Interno Lordo. L'industria del pomodoro infatti, si conferma anche per il 2017 uno dei punti di forza dell'agroalimentare italiano. Il fatturato complessivo dell'anno scorso ha raggiunto i 3,1 miliardi di euro.

Buone notizie anche sul fronte dell'industria olearia dove il fatturato del settore ammonta a 2,5 miliardi di euro.

Riscoprire pane olio e pomodoro significa quindi riconoscere la loro importanza non solo per la salute ma anche all'interno della nostra economia.

In Islanda, oltre i metodi tradizionali, il pane viene cotto con il calore delle fonti termali, infatti, i panificatori che utilizzano tale modalità di cottura, dopo avere realizzato l'impasto lo lasciano riposare in grandi recipienti sigillati e a seguire, lo inseriscono all'interno di una fonte termale.

Trascorse ventiquattro ore, il pane viene estratto ed è pronto per la degustazione.

Il procedimento viene ben illustrato nel documentario Volcano Bread della regista Alison Grasso proiettato durante l'ultimo Food Film Festival di New York.

La farina di riso, che si ottiene dalla macinazione dell'omonimo cereale, è un prodotto molto versatile, di essa si trovano in commercio più versioni che si prestano a diversi usi : semola bianca, semola integrale, farina bianca e farina integrale di riso.

La farina di riso è molto ricca di amidi e povera di proteine ma fornisce al nostro organismo due vantaggi, una buona quantità di vitamine del gruppo B ed E, nonché il fatto che può essere utilizzata da persone affette da celiachia.

Molteplici possono essere gli usi in cucina, si va dalla realizzazione di biscotti, gnocchi, crackers, torte o come addensante naturale per zuppe e salse, ottima anche come impanatura per le frittelle.

Da non sottovalutare il suo utilizzo nella cosmetica naturale attraverso la produzione di ciprie, deodoranti e maschere per il viso.

E' stata presentata al Napoli Pizza Village dal 1° al 10 giugno la Pizza Pascalina nata da un progetto dell'Istituto dei Tumori di Napoli Fondazione Pascale, che mira alla diffusione di un comportamento sano e attento a una corretta alimentazione anche attraverso la pizza. Farina di frumento, friarielli a crudo, pomodorini di Corbara o San Marzano, olive di Caiazzo, olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino, questi sono gli ingredienti perfetti selezionati nel corso dello studio dai ricercatori per realizzare la pizza Pascalina che risulta essere protettiva sia nei confronti del rischio di alcuni tumori dell'apparato digerente, nonché di alcune malattie cardiovascolari.

In Sicilia, a poco tempo di distanza dal precedente decreto sulla chiusura settimanale dei panifici, è stato emanato un nuovo decreto a firma dell'Assessore Regionale alle Attività Produttive Mimmo Turano relativo al pane fresco e alla pubblicità ingannevole.

Il nuovo decreto, recependo parte della dottrina, chiarisce che può chiamarsi pane fresco solo quello preparato secondo un processo di produzione continuo senza interruzioni finalizzate al congelamento e al surgelamento o ad altri trattamenti con effetto conservante. Il provvedimento sanzionerà anche la pubblicità ingannevole, le diciture come "pane di giornata", "pane appena sfornato", "pane caldo", non potranno più essere utilizzate per alimenti che in realtà non sono freschi.

Il nuovo decreto è stato pensato per tutelare sia il produttore che realizza prodotti freschi di pregio, sia il consumatore, al fine di consentirgli di ricevere una corretta e completa informazione che lo aiuti a scegliere in modo consapevole.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*