

*Newsletter luglio 2018*

E' online su Treccani.it il Dizionario dei Prodotti Dop e Igp italiani, 821 voci dalla A alla Z, 526 riferite ai vini e 295 agli alimenti dal nord al sud della penisola che definiscono le produzioni Dop e Igp italiane. Questa iniziativa punta a rendere accessibile a tutti il patrimonio agroalimentare nazionale contro la diffusione di informazioni false o sbagliate al fine di valorizzare le eccellenze e contrastare ogni forma di contraffazione.

L'Università Federico II di Napoli lancia il corso di laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee, presso il Dipartimento di Agraria dell'Ateneo.

Esso rappresenta una forte innovazione nel quadro della didattica nazionale, l'obiettivo è quello di formare professionisti che sappiano trasformare il cibo in risorsa valorizzando il patrimonio gastronomico. I laureati in Scienze Gastronomiche Mediterranee saranno figure professionali esperte dell'intera filiera del cibo, dalla produzione al marketing, dalle tecnologie alimentari alla nutraceutica, dalla storia e filosofia del cibo alla comunicazione.

Il corso di studi, di durata triennale, aperto a cinquanta studenti previo superamento di un test d'ingresso, sarà attivato a partire dall'anno accademico 2018 - 2019.

Si porta all'attenzione delle Associazioni Panificatori il problema dei prodotti da forno di produzione e vendita domestica, il fenomeno purtroppo è più diffuso di quello che si pensi. Tale pratica, se costante nel tempo e con riferimento a significativi quantitativi di prodotto, potrebbe danneggiare in modo sostanziale gli operatori della panificazione e della pasticceria che operano legalmente nel rispetto di tutte le norme fiscali e igienico sanitarie relative al settore.

Infatti, tra i principali problemi posti dalla produzione e vendita di pane e dolci di produzione domestica, vi sono i vantaggi fiscali che permettono agli abusivi di mantenere prezzi più bassi e creare concorrenza sleale, nonché questioni di carattere igienico sanitario poiché in caso di allerta alimentare non sarebbe facile rintracciare gli operatori responsabili.

I ricercatori hanno trovato in Giordania i resti carbonizzati di una focaccia cotta al forno che precede di 4.000 anni l'inizio dell'agricoltura.

Questo vuole dire che i nostri antenati impastavano e infornavano il pane già 14.000 anni fa.

Le analisi mostrano che per produrre quel pane sono stati macinati, setacciati e impastati, prima di essere cotti, i predecessori selvatici degli attuali orzo, farro e avena.

Tutto questo è avvenuto prima dell'avvento strutturato dell'agricoltura, anzi, è possibile ipotizzare che la produzione e il consumo di pane prodotto con cereali a crescita spontanea, possano aver spinto gli uomini dell'epoca a coltivare i cereali in modo stabile e organizzato.

Presso il Parco Archeologico di Selinunte in Sicilia inizia la mietitura del grano con il quale si produrrà pane e pasta con il logo del Parco di Selinunte e del Consorzio Ballatore, organismo che fa capo all'Assessorato Regionale all'Agricoltura che ha curato la sperimentazione sul terreno.

Nove sono gli ettari del parco destinati a rinvigorire e custodire, grazie ai grani antichi autoctoni, le secolari tradizioni dell'agricoltura locale che rischiava di andare perduta.

Verrà coltivato grano duro di origine siciliana dal Russello, al Tumminia fino al Perciasacchi.

La novità è il grano Monococco che è stato ritrovato all'interno della grotta dell'Uzzo uno dei più importanti siti preistorici della Sicilia.

Il ricavato delle vendite andrà a finanziare i progetti di valorizzazione del Parco di Selinunte.

Può essere utile ai panificatori sapere che un nuovo prodotto si è aggiunto al companatico di qualità, infatti, si è concluso positivamente il lungo iter per l'ottenimento della Igp alla Lucanica di Picerno, paese in provincia di Potenza, che diventa il diciassettesimo prodotto della Basilicata a cui viene riconosciuta l'indicazione geografica protetta.

La Lucanica di Picerno può quindi essere commercializzata fregiandosi del riconoscimento di qualità grazie alla materia prima utilizzata, alle tecniche di produzione, al gusto particolare e alla tradizione che esso rappresenta.

La produzione è di circa 815.000 chili annui con un valore economico di 7,3 milioni di euro.

A seguito di una ricerca tutta italiana finalizzata a realizzare alimenti di alto valore salutistico con caratteristiche antiossidanti, è stata realizzata la pizza con l'inulina.

Quest'ultima è una sostanza che viene estratta da vegetali come il carciofo, la cicoria o l'agave che tende a eliminare la microflora batterica intestinale indesiderata, stimolando quella benefica.

Si è visto inoltre che essa rallenta e riduce l'assorbimento dei grassi e l'assimilazione degli zuccheri.

La pizza con l'inulina rappresenta un esempio di ricerca e innovazione applicata al settore dell'alimentazione.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*