

Newsletter aprile 2019

Guardando alle produzioni precedenti, l'olio d'oliva italiano è ai minimi storici, 175.000 le tonnellate che si otterranno nel 2018, pari a - 59 % su base annua. Sono state le regioni del sud, con la sola eccezione della Basilicata, quelle che hanno risentito maggiormente della scure produttiva a iniziare dalla Puglia una delle regioni maggiormente colpite da eventi atmosferici e naturali avversi.

Più rosee le stime per il centro e il nord Italia con dati migliori in Toscana, Umbria e Liguria.

Il Consiglio Oleicolo Internazionale calcola invece sotto la soglia delle 3 milioni di tonnellate la produzione mondiale 2018, in flessione del 7% sull'anno precedente.

I volumi di produzione internazionale sono sostenuti dalla produzione di olio d'oliva spagnolo. Le stime di Madrid pubblicate dalla Commissione dell'Unione Europea, indicano quantità che sfiorano 1,8 milioni di tonnellate, con un incremento del 42,5 % nel 2018 sul 2017.

Il connubio tra il pane e l'olio resiste nei secoli e, raccontare la cultura dell'olio, è come giungere indirettamente anche al mondo del pane che con esso si sposa.

Qui ci soffermiamo sul percorso culturale legato all'Olio Evo, riguardo il quale non si può non pensare al suo territorio d'elezione : la Basilicata.

Esistono due macro aree di produzione in Basilicata, il materano e l'area del Vulture con la sua zona Dop, nella parte settentrionale della Provincia di Potenza.

In queste due zone si coltivano principalmente le Cultivar Cima di Melfi, Ogliarola del Vulture, Majatica di Ferrandina e Ogliarola del Bradano.

Se si prova un gocciolo di questi nettari di olio di oliva con una sana fetta di pane di Matera, si comprenderà perché dove c'è la cultura dell'olio e del pane nasce naturalmente la voglia di conoscenza e di esperienza.

Il cibo di strada chiamato anche street food, dove il pane è uno degli alimenti principe, è sempre più diffuso all'interno dei nostri borghi o nei quartieri delle nostre città.

Nato un po' per necessità e un po' per mantenere viva la tradizione della socializzazione tra le persone che nelle vie trova buona soddisfazione, oggi esso inizia a rappresentare una significativa realtà commerciale ed economica all'interno del settore food.

Nel tempo, il cibo di strada, ha visto all'interno delle sue manifestazioni anche l'organizzazione di eventi ludici collaterali, come giochi da tavolo, da consolle o di ruolo.

Tipiche specialità che si possono trovare in una classica manifestazione di cibo di strada sono la bombetta pugliese della Valle d'Itria, gli arrosticini abruzzesi, le olive all'ascolana, la piadina romagnola, il pane con le polpette, il pane con i totani, la ciriola romana con la trippa e la scarola, per non parlare della sempre romana focaccia bianca con la mortadella.

La colazione come momento per iniziare bene la giornata, ma anche occasione per conoscere i prodotti locali durante una vacanza o un soggiorno, svolto per vari motivi, in altre località.

Su questo tema sarebbe opportuno che i panificatori si soffermassero un po'.

Il pane e le sue molteplici varietà, infatti, attraverso una buona attività di marketing, nonché di buone pratiche, potrebbe tornare a essere uno degli alimenti principali della prima colazione.

Otto italiani su dieci, tra coloro che frequentano hotel, B&B, case vacanze e altre strutture ricettive sul territorio, vorrebbero che la loro prima colazione fosse più inserita nel contesto gastronomico locale e composta di prodotti tipici, arrivando a essere disponibili a spendere anche di più, pur di trovare cibi tradizionali sani e di qualità.

L'interesse nei confronti di una colazione tipica cresce ulteriormente nei turisti enogastronomici, disposti a spendere anche fino a una maggiorazione di 5 euro in più.
Tale situazione riapre ai panificatori un settore di mercato che nel tempo si era gradualmente contratto a favore di prodotti industriali anonimi e standardizzati.
Adesso, sembra stia tornando la cultura del fresco e naturale, fattore questo che inevitabilmente andrà a interessare positivamente il pane e i prodotti da forno nel loro complesso.

Si informa che ASSIPAN e UGL, firmatarie del CCNL "per il personale comunque dipendente da aziende di panificazione anche per attività collaterali e complementari nonché da negozi di vendita al minuto di pane, generi alimentari e vari" del 19 giugno 2013, si sono incontrate al fine di adeguare i relativi trattamenti retributivi.

In particolare, le parti adotteranno, a partire dal 1° marzo 2019, i seguenti adeguamenti retributivi sulle paghe base nazionali:

- incremento di € 20 per la qualifica A2 (panifici artigianali)
- incremento di € 31 per il livello 3B (panifici ad indirizzo produttivo industriale).

Al fine comunque di poter visionare la riparametrazione generale degli incrementi, si invita a consultare il sito internet www.assipan.it.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati