

*Newsletter febbraio 2019*

L'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea è un tema di rilevante attualità per il quale riteniamo utile spendere poche righe informative di carattere generale.

Il 29 marzo 2017 il Regno Unito ha notificato l'intenzione di recedere dall'Unione Europea a norma dell'articolo 50 del Trattato U.E..

Alla luce di questo, il Governo Italiano ha istituito un coordinamento Brexit a Palazzo Chigi per seguire e coordinare le attività inerenti la Brexit e in particolare il negoziato sull'accordo di recesso.

Dopo circa un anno e mezzo di lavoro tra i negoziatori dell'Unione Europea e quelli britannici, il 25 novembre 2018, il Consiglio Europeo ha dato il via libera all'accordo di recesso per l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea.

Si tratta di una intesa di fondamentale importanza che consentirebbe di gestire il recesso britannico in modo ordinato e in termini chiari per cittadini e imprese, prevedendo, dopo l'uscita del 29 marzo 2019, anche un periodo transitorio al 31 dicembre 2020.

I preparativi italiani alla Brexit, si iscrivono nel contesto del piano generale europeo e hanno l'obiettivo di garantire la protezione dei cittadini italiani che vivono nel Regno Unito, e dei cittadini britannici che vivono in Italia, nonché la tutela e la promozione di una adeguata preparazione delle imprese italiane che operano o che hanno a vario titolo contatti e interessi nel Regno Unito.

Febbraio, tempo di Carnevale, dalle frappe, passando per le castagnole, l'Italia ha una ricca tradizione culinaria, da nord a sud, legata a questa festa.

Infatti, oltre ai dolci di Carnevale più noti ve ne sono altri, originari delle varie regioni d'Italia, sicuramente meno conosciuti.

In Lombardia abbiamo i Tortelli, dolcetti fritti realizzati con un impasto di latte, farina, uova e burro cosparsi di zucchero; nel Veneto le Fritole, frittelle a base di frutta secca e canditi; in Emilia Romagna le Tagliatelle fritte, bagnate con succo d'arancia e cosparse di zucchero a velo; nelle Marche il Raviolo fritto e lo Scroccafuso, il primo è una sfoglia a base di farina, acqua e vin cotto farcito con crema pasticcera o castagne. Il secondo, è una frittella croccante fatta con uova, farina e zucchero; in Campania dominano gli Struffoli, dolcetti fritti fatti con farina, sale, zucchero, sugna, uova, vaniglia e scorza d'arancia; in Sicilia, la Pignolata, gnocchetti fritti realizzati con farina, uova, burro e zucchero, talvolta glassati per metà con cioccolato fondente; in Sardegna i Brugiolus, dolci fritti a base di farina, uova, patate avvolti nello zucchero e le Orillettas, listarelle di pasta intrecciate, fritte e ricoperte di miele.

Quindi, a ognuno il suo dolce per festeggiare il Carnevale...

A Carpasio, un piccolo Comune della Provincia di Imperia in Liguria, verrà restaurato un antico forno vecchio di secoli.

L'antico forno, ubicato nel centro storico del paese, risale al 1600 ed è stato in funzione fino agli anni cinquanta del secolo scorso.

Una volta concluso l'intervento di restauro il forno avrà una funzione museale ed espositiva, con delle positive ricadute anche nel settore turistico del piccolo comune ligure.

Questa notizia potrebbe essere utile al fine di stuzzicare l'interesse per il recupero dell'antico patrimonio immobiliare della panificazione come i laboratori, i forni, i molini e i depositi, nonché i beni mobili quali gli antichi macchinari, impianti e attrezzi del mestiere che rappresentano un grande patrimonio collettivo da recuperare sparso sul territorio del nostro Paese, che potrebbe fungere anche da volano turistico culturale e museale per molti di quei territori talvolta collocati al di fuori dei principali circuiti turistici.

**A proposito di fibre, di cui si parla tanto, in commercio sono presenti cinque diverse tipologie di farine di frumento tenero, ma l'attenzione si concentra sempre sulle farine bianche tipo 00 contrapponendole, spesso e impropriamente a quelle integrali.**

**Ciò avviene, in particolare, per quanto riguarda le proprietà nutrizionali e il contenuto di fibre. Su quest'ultimo punto è importante evidenziare che nella farina integrale il contenuto di fibre è notevole, circa 8g/100g, ma ancora a livelli insufficienti per fare fronte al fabbisogno giornaliero consigliato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità che è di 30g, quindi, esso deve sempre essere integrato con quello presente nella frutta e nella verdura.**

**Due studi pubblicati sulla rivista GM Crop & Food da Graham Brookes e Peter Barfoot due ricercatori del Servizio Internazionale per l'Acquisizione delle Applicazioni Agrobiotecnologiche, dimostrano come l'impiego di organismi geneticamente modificati in agricoltura, possano produrre benefici sociali, sanitari e ambientali.**

**La prima indagine evidenzia che, nel 2017 l'area coltivata a ogm è aumentata del 3%, tale incremento sarebbe dovuto alla maggiore redditività delle colture, alla crescita della domanda e alla presenza di nuove tecnologie, inoltre, attualmente i paesi in via di sviluppo rappresentano il 53% dell'area globale coltivata con semi geneticamente modificati, una scelta che nasce dalla necessità di migliorare le proprie condizioni economiche e soddisfare il fabbisogno alimentare della popolazione.**

**Il secondo studio, sottolinea che in vent'anni dal 1996 al 2016, l'impiego di colture geneticamente modificate ha permesso significativi passi avanti nella riduzione delle emissioni inquinanti rilasciate dalle attività agricole contribuendo a mitigare il riscaldamento globale.**

**Il dibattito su questo tema è ancora molto attivo tra i favorevoli e contrari agli ogm, forse è giunta l'ora di approcciarlo attraverso una modalità neutrale basata esclusivamente su delle fondamenta empiriche e scientifiche.**

**Torniamo a parlare della pizza Pascalina realizzata dall'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.**

**La pizza Pascalina, oltre a essere molto buona, con i suoi ingredienti, rappresenta una difesa contro i tumori.**

**La ricetta è semplice e gustosa : farina di frumento, friarielli a crudo, pomodorini di Corbara o San Marzano, olive di Caiazzo, olio extra vergine di oliva del Cilento, aglio e peperoncino.**

**Questi, secondo i ricercatori, sono gli ingredienti perfetti per comporre una pizza che risulti essere protettiva contro le malattie cardiovascolari e i tumori dell'apparato digerente.**

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*