

Newsletter gennaio 2019

Si è svolta dal 19 al 23 gennaio 2019 presso la Fiera di Rimini la 40^a edizione del Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Sigep organizzata da Italian Exhibition Group su una superficie di 129.000 metri quadri e la presenza di 1.250 imprese.

Quarant'anni sono un grande traguardo ma anche un trampolino per proiettarsi nel futuro con solidità.

Il Sigep concentra innovazione e internazionalizzazione, esso rappresenta l'espressione di una filiera con un rilevante peso economico specifico e di indotto nazionale e internazionale.

Sigep rappresenta una punta di diamante nell'ambito delle manifestazioni fieristiche italiane, l'espressione di un made in Italy che tutto il mondo tenta di copiare.

Esso aiuta le imprese a svolgere serenamente il proprio lavoro, affiancarle nella competizione e supportarle nella promozione.

In questo quadro si è inserita, come tutti gli anni, l'attività di Assipan Confcommercio che nei giorni della durata di Sigep ha svolto la sua presenza istituzionale e di consulenza agli operatori della panificazione.

Con il 2019 a Ospedaletti in Liguria, sul fronte del commercio e della panificazione in particolare, si apre un nuovo corso che prevede novità e iniziative.

L'operazione voluta da Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Imperia è affidata al panificatore Ospedalettese Luigi Giuliani, Presidente Assipan Confcommercio della Provincia di Imperia, nonché Consigliere Nazionale Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia.

Nel 2019 verrà organizzato un evento di grande richiamo, Ospedaletti Mare e Gusto, al fine di ridare fiato, insieme ad altre iniziative, al commercio e al turismo locale.

Luigi Giuliani storico panificatore di Ospedaletti è convinto che la chiave di volta sia quella di fare sistema al fine di sviluppare le giuste sinergie indispensabili a reperire le risorse necessarie.

Riteniamo sia interessante accennare in modo molto sintetico alla cottura del pane, ossia a quel processo di riscaldamento attraverso il quale l'impasto si trasforma in un prodotto cotto.

Durante la cottura, nel pane, avvengono numerosi fenomeni i principali dei quali sono lo sviluppo in volume del prodotto, la formazione della crosta e della mollica, la produzione di aromi, la colorazione, la diminuzione dell'umidità e del peso.

Un corpo può ricevere il calore in tre modi, per conduzione, ossia quando il calore viene trasmesso da un corpo a un altro attraverso contatto diretto tra loro, per convezione, ovvero quando una quantità di particelle liquide o gassose si sposta portando con se il calore e per irraggiamento, ossia quando il calore viene trasmesso nello spazio attraverso le onde elettromagnetiche.

Quando l'impasto entra nella camera di cottura, viene investito dal calore e la temperatura sulla sua superficie raggiunge rapidamente i 100 gradi per arrivare ai più o meno 200 gradi a fine cottura.

Una volta riscaldato, lo strato superficiale dell'impasto propaga il proprio calore all'interno, iniziano così a riscaldarsi anche gli strati sotto la crosta sebbene con minore intensità, basti pensare che la parte centrale dell'impasto generalmente arriva a 100 gradi solo alla fine del processo di cottura.

Con Matera capitale europea della cultura 2019 anche il pane festeggia con un proprio marchio.

Il pane di Matera racconta di una storia secolare e di uno degli elementi distintivi della città.

Alla luce di questo, l'artista Massimo Casiello ha realizzato un timbro con il quale marchiare le grandi forme del pane di Matera.

Sono 28 i forni che hanno aderito all'iniziativa.

Il ritorno del timbro ha fatto riscoprire la Matera di una volta, infatti, c'è stato un tempo in cui nelle grotte abitate non si poteva cuocere il pane in assenza delle canne fumarie e pertanto le donne, dopo aver preparato l'impasto, lo portavano nei forni pubblici dove era necessario marchiarlo al fine di identificarlo.

Inoltre è molto interessante constatare che la richiesta di finanziamento tra due giovani si accompagnava alla consegna del timbro del pane, questo a conferma della sua centralità nella cultura locale e del suo alto valore antropologico.

L'attività di promozione per la valorizzazione del grano italiano ha gradualmente iniziato a invertire la rotta della filiera cerealicola dando grande risalto ai prodotti panari 100% made in Italy e ultimamente anche a quelli prodotti con i grani antichi.

Nel corso del 2018 si è quasi praticamente azzerato l'import del grano canadese anche a seguito del dibattito sul glifosato.

Il Canada è stato a lungo uno dei principali fornitori di grano duro dell'Italia per un quantitativo che nel 2017 è stato pari a 720 milioni di chili.

In Italia, la Puglia è la regione con la maggiore produzione di grano duro con 343.300 ettari coltivati e 9.430.000 quintali prodotti.

Torniamo a parlare di nuovo del sale, come ormai già detto, numerosi studi hanno dimostrato che vi è uno stretto legame tra quantità di sale assunta e la pressione arteriosa. L'eccessivo consumo giornaliero di sale è, infatti, uno dei principali responsabili dell'insorgenza della ipertensione arteriosa che causa gravi patologie all'apparato cardiovascolare.

In Italia il consumo medio di sale pro capite è circa 10 – 15 grammi giornalieri, cioè 2 – 3 volte superiore a quanto raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della sanità.

Quindi, la riduzione progressiva del consumo di sale ha sicuramente un effetto benefico sulla salute.

E' da tenere presente che il sodio aggiunto durante la cottura dei cibi o a tavola nel corso del pranzo o della cena, rappresenta in media il 35% dell'assunzione totale, e quello contenuto nei prodotti trasformati sia artigianali che industriali è pari a circa il 55% del totale, giungendo così alla quota del 90%.

Da qui si deduce di quanto sia importante la nostra scelta finalizzata alla riduzione del consumo personale giornaliero di sodio.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati