

*Newsletter luglio 2019*

Negli ultimi anni il consumo del pane in Italia è sceso del 40% con un utilizzo pari a 31 chili annui a persona. Dal 2008 ad oggi si contano meno di 3.000 imprese di produzione panaria e meno 1.000 imprese di vendita, il prezzo del pane è costantemente al di sotto dell'indice medio di incremento dei prodotti alimentari, a fronte di tariffe per le utenze come la luce, l'acqua e il gas che aumentano. A rendere il quadro ancora più difficile vi è la concorrenza della grande distribuzione e il fenomeno dell'importazione di pane congelato dall'est Europa. Sono dunque necessarie urgenti misure a sostegno della rivalutazione del prodotto pane nell'alimentazione e di valorizzazione della tradizione e cultura panaria. Per questo motivo è stato chiesto il riconoscimento dello stato di crisi del settore ed è stato presentato al Ministro dello Sviluppo Economico un documento con dieci punti da affrontare.

La pinsa romana potremmo definirla l'antenata della pizza ritrovandone citazioni addirittura nel VII libro dell'Eneide. Diffusa e apprezzata dagli antichi romani la pinsa sta tornando di moda, ma quali sono le differenze con la pizza ? Innanzitutto l'impasto, la pinsa viene prodotta con una miscela di farine di frumento, soia e riso, ma anche di miglio orzo e farro. Vi è inoltre un maggiore apporto di acqua e una minore quantità di lievito rispetto alla pizza che la rendono in genere più leggera. Il tempo di lievitazione della pinsa è di ben oltre le 24 ore. La forma è ovale e allungata di dimensioni più piccole rispetto alla circonferenza della classica pizza e il nome pinsa deriva proprio dal latino "pinsere" che vuole dire allungare. Per quanto riguarda il condimento, come la pizza, ci si può sbizzarrire con i prodotti di stagione o con qualche nuova ispirazione. Ora non resta che scegliere, pinsa o pizza ? O entrambe, alternandole di volta in volta ?

I prodotti IGP italiani a Singapore saranno tutelati grazie a un accordo che ne proteggerà 36. L'Italia, nel quadro della procedura di entrata in vigore dell'accordo di libero scambio tra l'Unione Europea e Singapore ne ha ottenuto la registrazione e la protezione da parte delle autorità locali competenti. Il Ministero delle Politiche Agricole in collaborazione con i Consorzi di tutela e i produttori, ha raggiunto un importante risultato per la protezione internazionale delle IGP italiane. Secondo il Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, l'accordo siglato con Singapore è un risultato molto significativo, un traguardo che permette di avere in un paese piccolo ma ricco, lo strumento giuridico necessario per poter difendere le nostre IGP dalle imitazioni che danneggiano i produttori italiani ma anche i consumatori locali. Questo accordo si aggiunge al lavoro che il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, insieme alle altre istituzioni italiane preposte, sta svolgendo nel mondo al fine di sradicare il fenomeno della contraffazione dei prodotti agroalimentari italiani.

Le norme che regolano i materiali a contatto con gli alimenti sono chiamate con l'acronimo di MOCA, ovvero Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Il regolamento comunitario n. 1935/2004 stabilisce i requisiti generali in materia di sicurezza dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Recentemente la Commissione Europea ha emanato una raccomandazione agli stati membri finalizzata a monitorare la situazione attuando il piano coordinato di controllo per i materiali e gli oggetti destinati a entrare a contatto con gli alimenti.

Tra i tanti materiali che gli stati membri dovrebbero monitorare rientrano anche le carte da forno, imballi in carta per prodotti di panificazione, attrezzature di corrente utilizzo nei laboratori alimentari.

La Commissione richiede di terminare il monitoraggio entro il 31 dicembre 2019 per poi procedere, sulla base dei riscontri, a emanare specifiche norme di salvaguardia della salute dei consumatori e in particolare dei bambini che sono risultati essere particolarmente esposti ad alcune sostanze contenute nei materiali in esame.

I litorali d'Italia rispondono all'appello lanciato dal Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per celebrare la cultura del cibo "Made in Italy" sotto l'ombrellone.

Una delle località dove l'iniziativa chiamata "Tipici" ha avuto un buon successo è stata Marina di Carrara. Essa è finalizzata a creare un connubio tra i produttori di prodotti tipici locali e i turisti al fine di sviluppare una cultura diffusa della buona gastronomia di qualità.

Gli eventi di incontro tra la gastronomia locale di qualità e i turisti, realizzati in varie parti d'Italia, sono stati supportati anche dalla presenza di nutrizionisti con il compito di informare il grande pubblico in vacanza riguardo l'importanza della buona alimentazione quale fattore fondamentale per la prevenzione di molti fattori degenerativi.

Cambia il disciplinare della vera pizza napoletana, sono state presentate le novità inserite all'interno del disciplinare internazionale AVPN per l'ottenimento del marchio "Vera pizza napoletana".

Si tratta di un aggiornamento storico che tocca le farine con l'inclusione del tipo 0 e in percentuale del tipo 1, il lievito con l'immissione del lievito di birra secco e ulteriori indicazioni per l'uso del lievito di birra fresco nonché del lievito madre, infine nuove informazioni sui processi di lievitazione e maturazione dell'impasto.

Dogmi irrinunciabili per la preparazione dell'impasto è che esso debba essere diretto, cioè con tutti gli ingredienti messi insieme, il tempo di fermentazione e maturazione è necessario che duri il tempo utile ad assecondare in modo ottimale la temperatura e l'umidità, la manualità della preparazione della pizza, ovvero la centralità del lavoro artigianale, e la cottura da realizzarsi nel forno a legna.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*