

Newsletter gennaio 2020

Rimini, 18 - 22 gennaio 2020, si è svolta presso la Fiera di Rimini la 41^a edizione del Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Sigep organizzata da Italian Exhibition Group. La manifestazione ha visto la presenza di 1.250 espositori, 33.000 buyers internazionali e 200.000 presenze.

Sigep concentra innovazione e internazionalizzazione, rappresenta l'espressione di filiere con un rilevante peso economico 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 imitare.

Esso aiuta le imprese a svolgere la propria attività, affiancandole nella competizione e supportandole nella promozione dei propri prodotti.

In questo quadro, come ogni anno, si è inserita l'attività di Assipan Confcommercio che per tutti i giorni della durata della manifestazione ha svolto attivamente la propria presenza istituzionale e di consulenza agli operatori della panificazione.

Nel corso dei lavori di questa edizione Assipan Confcommercio ha anche realizzato un convegno di grande successo che ha affrontato il tema molto attuale relativo alle false notizie che ruotano intorno al prodotto pane.

Domenica 19 gennaio 2020, si è svolto presso la Fiera di Rimini, nel corso del Sigep, in sala Mimosa, il convegno organizzato da Assipan Confcommercio : "Le false notizie sul pane che danneggiano i panificatori e i consumatori : quello che c'è da sapere".

L'incontro è stato aperto dal Presidente Nazionale Assipan Confcommercio Claudio Conti, a seguire ha preso la parola la dott.ssa Valeria Bottalico, biologa nutrizionista, che ha illustrato in modo scientifico i benefici apportati dal quotidiano consumo del pane e smontato una a una le false notizie che oggi ruotano intorno a questo alimento principe della dieta mediterranea. Ha moderato l'incontro Atenaide Arpone del "Panificatore Italiano".

Roma 28 gennaio 2020, è stato presentato alla presenza del Presidente Confcommercio Imprese per l'Italia Carlo Sangalli, della Vice Presidente Donatella Prampolini Manzini, di membri del Governo, della politica e dei rappresentanti di alcune Associazioni Nazionali di Categoria di Confcommercio, Confali "Alimentare Insieme", il nuovo organismo confederale di coordinamento della filiera agroalimentare di Confcommercio.

Confali unisce le sette Associazioni Nazionali di Categoria del comparto agroalimentare presenti in Confcommercio : Assipan (Associazione Italiana Panificatori), Assocaseari (Operatori del settore lattiero caseario), Confida (Distribuzione automatica di cibi e bevande), Fedagromercati (Operatori all'ingrosso agro, floro, ittico, alimentari), Federgrossisti (Commercio all'ingrosso dei prodotti alimentari non deperibili), Fida (Federazione Italiana Dettaglianti Alimentari) e Uniceb (Unione degli importatori ed esportatori industriali, dei commissionari, dei grossisti, ingrassatori, macellatori e spedizionieri di carni, bestiame e prodotti derivati).

Il Coordinamento conta complessivamente 65.000 imprese associate, per un totale di 400.000 addetti e un fatturato complessivo di oltre 51 miliardi.

Confali salda la rappresentanza del settore agroalimentare di Confcommercio in un'unica grande organizzazione per dare più forza al dialogo con la politica e le istituzioni e informare il mercato e i consumatori secondo principi di correttezza, trasparenza e verità.

E' utile ricordare che per le attività commerciali che diffondono musica d'ambiente al proprio interno, il termine per il pagamento dei compensi SIAE, sulla base di quanto previsto dalla legge per la tutela del diritto d'autore per le esecuzioni musicali effettuate a mezzo di strumenti meccanici, è stato fissato al 29 febbraio 2020.

La SIAE riconosce uno sconto alle imprese associate alla Confcommercio, esso è subordinato al rispetto dei termini di pagamento di cui sopra.

Un recente sondaggio, affinato da un monitoraggio sui principali social, svela come la torta di mele sia la più amata e cucinata dagli italiani. Una persona su tre la considera il dolce di famiglia per eccellenza. Le mele preferite per la preparazione sono le Golden e le Renetta, le regioni in cui spopola maggiormente sono la Lombardia, la Sicilia e l'Emilia Romagna.

Un primato confermato anche da Google, infatti la voce "torta di mele" è cercata 246.000 volte in media ogni mese, mentre la parola "crostata" solo 74.000 volte.

A Tirana in Albania si svolgerà dal 26 al 29 marzo 2020 la manifestazione Italy for Ho.Re.Ca., una fiera che guarda con ottimismo a un'area strategica per la crescita della economia italiana.

Questa è una delle regioni d'Europa dove l'Italia deve continuare ad essere protagonista tenuto conto che essa rappresenta per questi paesi il secondo partner economico dopo la Germania.

Durante i lavori espositivi verranno presentati ad un pubblico internazionale specializzato prodotti e attrezzature per la panificazione, la pasticceria, la pizzeria e la ristorazione.

Per la prima volta Treccani accoglie la cultura delle Indicazioni Geografiche e dei prodotti tipici italiani all'interno delle proprie opere con la pubblicazione della edizione 2020 dell'Atlante Qualivita, il primo e unico volume a livello europeo dedicato alle produzioni certificate.

Un riferimento enciclopedico finalizzato ad affermare il ruolo delle filiere italiane di qualità come elemento della cultura nazionale insieme al loro inestimabile valore economico.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati