

Newsletter maggio 2020

Terminato il lockdown che ha costretto tutto il sistema Paese alla chiusura, riprendiamo la pubblicazione della nostra newsletter. La nuova apertura ovviamente non può non essere dedicata alle conseguenze provocate dalla pandemia del Covid 19.

Purtroppo lo scenario economico che ci si pone davanti risulta essere difficile, in questi ultimi mesi si sono succeduti tanti decreti sia per la gestione dell'emergenza sanitaria, sia per tentare di limitare i danni che il lockdown ha provocato all'economia nel suo complesso.

Alla luce delle tante norme proposte, però, alla fine, si è vista una scarsa propensione da parte del governo allo sviluppo di linee di finanziamento a fondo perduto per le piccole e medie imprese e il permanere di un complesso di procedure burocratiche che hanno rallentato se non addirittura impedito l'ottenimento degli aiuti promessi.

Stiamo di fatto navigando nell'emergenza con strumenti ordinari, non tanto per la quantità di denaro messo a disposizione ma a causa di procedure non rispondenti alle reali necessità delle imprese e delle famiglie.

E' necessario che le istituzioni comprendano che in questa situazione di emergenza sanitaria, gli imprenditori della panificazione insieme a tutti quelli degli altri comparti produttivi, devono affrontare grandi costi per sopravvivere.

Occorre dare una iniezione di fiducia agli imprenditori attraverso il messaggio chiaro di una moratoria fiscale da far durare fino alla fine dell'anno, e non un breve slittamento della data nella quale dover procedere al saldo dei pagamenti.

Inoltre, è necessario tornare a dare un forte impulso alla domanda interna sul lato dei consumi.

Le istituzioni devono anche comprendere che all'interno del quadro macroeconomico generale le misure di sostegno sociale e gli stimoli produttivi devono viaggiare insieme e in equilibrio.

Se riparte la produzione e il fatturato aumenteranno gradualmente anche gli introiti fiscali per finanziare il sistema sociale.

Terminiamo queste brevi riflessioni ricordando anche noi quelle che sono ormai delle note raccomandazioni che però è molto importante rispettare.

- 1 lavare spesso le mani;
- 2 evitare contatti ravvicinati e mantenere la distanza minima di un metro;
- 3 non toccare gli occhi, il naso e la bocca con le mani;
- 4 evitare i luoghi affollati;
- 5 evitare le strette di mano;
- 6 coprire la bocca e il naso con la mascherina o con fazzoletti monouso;
- 7 se sono presenti sintomi simili all'influenza restare a casa, non recarsi al pronto soccorso o presso gli studi medici ma contattare il medico di medicina generale, la guardia medica o i numeri regionali.

30 maggio 2020, con un grande risultato e soddisfazione, si chiude dopo sessanta giorni, l'iniziativa di solidarietà "Amico fornaio, la colazione in corsia" a favore dei medici e degli infermieri degli ospedali San Jacopo e Santi Cosma e Damiano, di Pistoia impegnati nella gestione dell'emergenza Covid 19.

L'iniziativa, nata da un gruppo di panificatori Assipan Confcommercio della Provincia di Pistoia, ha accompagnato le colazioni del corpo sanitario di questi ospedali in questo difficile periodo, essa ha voluto trasmettere il messaggio che in una collettività solo se vi è aiuto reciproco si possono gettare le basi per guardare al futuro.

Il Sorgo è una coltura ancora poco conosciuta nonostante occupi il quinto posto nel mercato mondiale dei cereali. Con una produzione globale che si mantiene stabilmente intorno ai 60 milioni di tonnellate, ottenute su una superficie di circa 40 milioni di ettari, il sorgo negli ultimi tempi ha conosciuto una grande evoluzione.

Questa graminacea che non contiene glutine, sta suscitando attenzione nelle imprese specializzate nel gluten free e nel mondo delle intolleranze, incluso ovviamente quello della celiachia.

Secondo gli esperti, il sorgo contiene molta fibra, circa l'80% del totale, proteine intorno al 12% e una quota lipidica del 3 %, con un basso indice glicemico che lo renderebbe adatto all'alimentazione di persone affette da diabete.

Il sapore è dolciastro, l'aroma neutro, e per questo è abbinabile a farine aromatiche o di legumi.

Uno dei vantaggi offerti dalla coltivazione del sorgo, è quello di non essere esposta alla contaminazione di micotossine e di avere bisogno di ridotti trattamenti con fungicidi o insetticidi se non in casi eccezionali.

A ciò dobbiamo aggiungere la sua capacità di valorizzare l'acqua, perché a differenza di altri cereali, il suo fabbisogno idrico è molto contenuto.

Riteniamo utile tornare a parlare di Kamut, termine che non identifica il nome di una varietà di frumento ma il marchio registrato da Kamut Enterprises of Europe e da Kamut International.

Esso è utilizzato per contraddistinguere e commercializzare una specifica varietà di grano coltivata esclusivamente con metodo biologico in un'area che si estende nelle grandi pianure del Nord America.

Non è mai stato ibridato o modificato geneticamente e questo gli garantisce caratteristiche qualitative uniche.

Il nome del tipo di grano commercializzato dal marchio Kamut è il Khorasan dal nome della regione iraniana da cui ha origine.

La produzione e la vendita con il nome commerciale di Kamut è strettamente regolamentata, deve essere certificata e rispettare una serie di norme stabilite dall'azienda statunitense.

Il marchio garantisce il rispetto di uno specifico disciplinare di coltivazione.

In commercio sono presenti cinque diverse tipologie di farine di frumento tenero, ma l'attenzione dei media si concentra sempre sulle farine bianche tipo 00 contrapponendole 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, seppure notevole, (circa 8 g/100 g), è ancora a livelli insufficienti per fare fronte al fabbisogno giornaliero consigliato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Lo stesso, deve quindi essere integrato anche con la quantità di fibre presenti nella verdura e nella frutta.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati