

Francia: l'IVA differenziata

Negli obiettivi da conseguire, possibilmente in futuro molto vicino, la dirigenza dell'ASMPP mira a quello di ridurre l'IVA per i beni di consumo prodotti dal nostro settore professionale specifico e da quello della ristorazione, ramo questo sempre più praticato anche nelle pasticcerie-confetterie. Nel decalogo d'intenti che il presidente Kaspar Sutter ha presentato al recente congresso nazionale, il tema IVA figura al secondo posto; e il responsabile per le relazioni con il mondo dell'economia e della politica Urs Wellauer, ne fa riferimento pressoché ogni volta che affronta argomenti d'attualità su «panissimo».

Questa introduzione serve a dare notizia di quando sull'IVA è avvenuto in Francia dove, a due anni dall'entrata in vigore del tasso ridotto - 5,5% contro il 19,6% (!) precedente nel settore della ristorazione - continua ad alimentare i dibattiti. Le divergenze s'esprimono in particolare sul bilancio di tale misura, che comporta mancati introiti per lo Stato all'ordine di 2,5 miliardi di euro l'anno.

A titolo di contropartita il mondo professionale si è impegnato, a

datate dal 2009, ad assumere personale, aumentare i salari e a ridurre prezzi e tariffe. Così, tra il 2009 e il 2010, sono stati creati 30mila posti di lavoro supplementari; ma non è tutto: l'abbassamento di tasso dell'IVA ha consentito

di ridurre del 17,5% il numero dei fallimenti salvando in tal modo decine di migliaia di posti di lavoro.

A fine marzo di quest'anno il settore della ristorazione contava 44 600 salariati in più che al 30 giugno 2009.

In materia di remunerazioni tuttavia, gli apprezzamenti divergono perché se allo Stato sono mancati 2,5 miliardi di euro, ai nuovi salariati è stato versato oltre un miliardo.

E i vantaggi per la clientela? Nonostante l'aumento generalizzato dei costi di gestione e delle merci, i prezzi sono calati di circa l'1%; l'obiettivo da conseguire resta comunque quello iniziale fissato al 3%. nc

Glutine forte oppure debole?

Questo complesso proteico che sta alla base di quella meraviglia naturale e indissolubile che è l'impasto, vuoi per i lievitati e affini come per le paste alimentari, da quando è indicato quale responsabile della celiachia e altre intolleranze, è diventato oggetto d'attento studio. Ipotizzando che l'aumento della diffusione dei disturbi causati dal glutine sia in sostanza dovuto ai «progressi» della qualità dei frumenti, da cui si ricavano le farine da sottoporre a forti sollecitazioni meccaniche negli impianti di panificazione industriale, che richiedono un glutine forte, si sta cercando di tornare alla coltivazione di frumenti meno performanti.

Ricercatori olandesi dell'università di Wageningen hanno evidenziato come le varietà antiche dette di «taglia alta» presentino un glu-



tine di minore qualità tecnologica, ma anche a ridotto potenziale allergenico. Sulla scorta di questo risultato si sta intensificando il recupero di vecchie varietà di frumento. C'è da scommettere che per i tipi di frumento di III e IV classe, nel nostro paese declassati spesso a foraggio, si stiano profilando tempi migliori. nc



Scorcio di parco eolico in terra iberica.

Energia nucleare o solare; e l'eolica?

La foto di copertina e il breve testo d'accompagnamento segnalano una prima nazionale - pur se di modesta portata - nel settore energetico. E' firmata dalla panetteria-pasticceria-confetteria Meier di Wiesendangen (ZH), e su questo numero di «panissimo» si abbozza alle energie alternative, ma sorvolando su quella eolica.

Tutti i media nazionali hanno portato ripetutamente alla ribalta il tema delle installazioni eoliche, che al momento incontrano però più oppositori che sostenitori sul cammino d'una possibile realizzazione.

La prima nazione europea che ha pensato di sfruttare al meglio il vento è stata la Germania, che di recente è stata superata dalla Spagna, il paese dei mulini a vento immortalati da Cervantes nel Don Chisciotte.

L'elettricità prodotta dagli impianti eolici spagnoli, è superiore a quella ottenuta con le centrali nucleari ancora attive, al momento, nel paese. Il rapporto parla di un 21% contro il 19%, detto altrimenti:

L'energia eolica prodotta da 19mila parchi eolici, fornisce elettricità a 13 milioni di famiglie.

A titolo di paragone, quella solare copre solo il 2,6% del fabbisogno totale.

L'iniziativa ha permesso al paese di risparmiare 250 milioni di euro richiesti dall'acquisto di petrolio, e preservato l'ambiente dall'immissione di 1,7 milioni di tonnellate di CO₂. Stando alle previsioni si calcola per il 2015 un apporto al PIL di quasi 18 miliardi di euro, nonché un contributo all'occupazione stimato in 130mila posti di lavoro. Intanto, il benefico Eolo che nei paesi di La Muela e Fuendetodos della provincia di Saragozza soffia quasi tutto l'anno, con venti che toccano anche i 100 km all'ora, ha portato ricchezza grazie agli aerogeneratori installati sui loro terreni affittati a imprese di «energia verde».

Fuendetodos, che ha dato i natali a Francisco Goya, ne ha approfittato per creare una struttura turistica che porta oltre 20mila turisti l'anno a visitare la casa del grande pittore.

E da noi, dove il potenziale offerto dal territorio montagnoso è notevole, che si fa? Non molto per la verità; però i Grigioni stanno passando ai fatti, e nella zona della Surselva realizzeranno un impianto eolico - costo 200 milioni - in grado di fornire elettricità a gran parte del Cantone.

Nereo Cambrosio

Novità nel campo dei gelati

A parte quelli che sono presentati al Sigep di Rimini ogni anno, non passa estate senza che in Italia – paese da considerare pur sempre il vessillifero di settore a livello mondiale –, i gelatieri proponano novità che magari durano una sola stagione, ma intanto vivacizzano il mercato.

Poi arriva il Salone del Gelato di Longarone a fine novembre, che qualche gustosa e inedita proposta per il dessert gelato delle Feste di fine anno, non manca mai di proporlo.

I nuovi sapori di questa estate

Il quotidiano torinese La Stampa del 3 agosto ha dedicato un'intera pagina alle composizioni gelate da poco apparse sul mercato. Tra le offerte spiccano quelle di tre linee cosmetico-salutistiche; eccole, con qualche nostro commento.

Gelato antietà, a base di açai (bacca della foresta amazzonica), con proprietà antiossidanti 30 volte superiori a quelle del vino rosso, più mix di vitamine.

Gelato abbronzante, a base di goiaba, frutto brasiliano che stimola la produzione di melanina, ricco di Vit C e A; prepara la pelle all'abbronzatura. A tale proposito il nutrizionista Giorgio Calabrese aggiunge: «L'abbronzatura può cominciare in gelateria, o con una dieta ricca di carote, anguria, pesche, albicocche; ma poi ci vuole il sole».

Gelato dimagrante, fatto utilizzando i lupini al posto della soia – sempre sospettata di contenere ogm –, senza lattosio né glutine, raccomandato dalla nutraceutica. I semi di lupino vengono desamarizzati mediante lunga permanenza in acqua salata.



Il sorbettiere ambulante, in una stampa popolare dell'Ottocento.



«Il curler», dessert al piatto presentato a Torino: il «sasso» è fatto con semifreddo all'infuso di fave di cacao; il «bersaglio» è in cioccolato e passato d'albicocche. Figura: in pasta sablé.

Al momento mancano dati sull'accoglienza riservata dai consumatori a questi gelati, ma si spera che non intervengano a modificare il risultato d'uno studio dell'università di Amsterdam sul rapporto tra cibo e espressioni di gioia, dove il gelato primeggia regalando l'86 % di emozioni positive.

Tra i gelati che hanno arricchito l'assortimento, appare anche il gelato al pane; fatto con pane fermentazione spontanea di farina integrale, ammolato con latte e panna e frullato con zucchero e miele.

E dire che Tiziano Bonacina e Giuseppe Piffaretti, preparandosi al primo Concorso internazionale del gelato tenutosi a Torino nel 2006, avevano già elaborato un tipo di gelato al pane. Poi, in fase di degustazione fatta da una giuria di consumatori, era stato suggerito – da Renato Kramer, già editore di libri di gastronomia – di optare per uno a base di torta di pane. Tale gelato era poi stato apprezzato anche dai consumatori ticinesi che più tardi ebbero l'occasione di degustarlo.

Nereo Cambrosio

Pane e bugie – indagine nel mondo brumoso dei consumi

«Questo libro è una sorta di vaccino contro i pericoli della cattiva informazione. Si tratta insomma di andare oltre i luoghi comuni per rispondere all'interrogativo: mi stanno raccontando la verità?» Dario Bressanini. Delle 297 pagine che il libro conta, 24 elencano i rimandi che l'autore dedica alle fonti informative. Ben più numerose poi quelle che riportano stralci di conferenze, interviste, prese di posizione, opinioni pro e contro taluni temi a impatto internazionale espresse da nutrizionisti reputati e da rappresentanti delle multinazionali operanti in campo alimentare; il che non impedisce all'autore di confutarli. Questo per dire con quanto scrupolo e competenza Bressanini si sia posto all'opera.

Il riferimento nel titolo al pane – per altro non indagato nel libro – è



da vedere come il bene di consumo più diffuso, e forse più affidabile, che volente o nolente accompagna un'infinità di piatti, genuini o ingannatori. L'autore, che è ricercatore presso il Dipartimento di Scienze chimiche e ambientali dell'Università degli studi dell'Insubria a Como, è affabulatore di rara efficacia e le sue pagine si leggono come un romanzo avvincente; fin troppo, a volte. Infatti, se il lettore è un verde inflessibile, può a tratti pensare che l'autore sia interessato a stare sul versante dei potenti del mercato. Parimenti qualcuno di costoro potrebbe, per il contenuto d'altre pagine, taciarlo di sostenitore dei loro antagonisti. Per finire, però, la logica stringente di Bressanini spinge a

convincere tutti i contendenti; leggerlo per credere.

Mirati per il nostro settore

Assodato che il libro dovrebbe essere testo di riferimento per l'intera area dell'alimentazione, i capitoli più prossimi al nostro campo professionale sono quelli che trattano i cereali, gli OGM, «naturale o artificiale?» – biologico o convenzionale, il latte, il glutammato – ovvero l'umami, ritenuto il quinto sapore fondamentale, e lo straordinario capitolo sullo zucchero che è un'autentica lezione. nc

«Pane e bugie», Dario Bressanini, Chiarelettere editore srl, 13.60 euro, cinque edizioni tra aprile e luglio 2010.