

29 Maggio 2018

Aspan, arriva il consorzio di imprese per esportare il pane made in Bergamo

L'assemblea annuale dei panificatori ha fatto il punto sui nuovi progetti e ha indicato le novità normative che il settore è chiamato ad affrontare. La filiera corta a km zero "QuiVicino" conquista il territorio, ma la categoria si prepara anche ad affrontare i mercati esteri



L'Associazione provinciale panificatori si prepara ad affrontare nuovi

mercati. Dopo il successo dell'export del pane made in Bergamo, già promosso e portato avanti da Luca Tresoldi de "La

boutique del pane” in Viale Papa Giovanni, Aspan intende affrontare i mercati esteri creando un consorzio di imprese (al momento in venti hanno manifestato interesse a formalizzare l’accordo) allargando la proposta oltre che a prodotti da forno e dolciari ad altre specialità tipici. Il progetto Aspan consente di abbattere i costi che affrontare da soli campagne export comporta e beneficiare di vantaggi sul fronte di logistica, trasporti e costi doganali. Manca poco alla formalizzazione del consorzio che mira ad affrontare i mercati del Nord Europa e guarda con interesse a quelli asiatici, in rapida espansione. Il panificatore, ha sottolineato il presidente Aspan **Massimo Ferrandi** nel corso dell’assemblea annuale, svoltasi ieri, 28 maggio, nella sede dell’Associazione, deve rendersi conto che è l’artefice di un prodotto che, per le caratteristiche di genuinità, originalità e semplicità e per tutto lo sforzo che richiede per essere offerto fresco tutti i giorni, è un bene prezioso. “Le nostre aziende sono garanzia di un prodotto che continua ad essere fatto con criteri artigianali, con materie prime di primissimo livello con una conoscenza che non si può improvvisare perché viene dall’esperienza, dalla tradizione ma anche dal miglioramento continuo. Dobbiamo aiutare anche il consumatore a rendersene conto. Stiamo cercando nuovo valore in iniziative che possano aprirci a nuovi mercati, anche fuori dai confini italiani. Sfruttare l’apprezzamento di cui godono i nostri prodotti all’estero, mentre il mercato interno sconta un costante trend di riduzione dei consumi, può costituire un’opportunità molto interessante e concreta che la nostra Associazione intende offrire alle imprese associate attraverso la formazione di un network a cui tutti possono potenzialmente aderire. Aspan supporterà in questo senso le imprese associate interessate a costituirsi in uno specifico consorzio che favorisca l’esportazione dei prodotti da forno artigianali”.

La relazione del presidente Aspan Massimo Ferrandi ha illustrato anche le novità normative per la categoria, dal regolamento sull’acrilammide all’introduzione delle nuove sanzioni per le violazioni delle norme sull’etichettatura degli alimenti. “In assenza di riferimenti da parte del Ministero della Salute, abbiamo organizzato con la dirigenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’ATS di Bergamo, un incontro aperto agli associati sull’acrilammide per avere una spiegazione più possibile esaustiva e sulle modalità con cui possiamo ottemperare all’obbligo e se possibile trasformare un’incombenza in opportunità”. Altro nuovo adempimento posto a carico delle imprese è previsto dal nuovo regolamento sulla normativa privacy (GDPR) che presenta diverse problematiche applicative, “spropositato per le nostra realtà” ha sottolineato Ferrandi.

L’assemblea ha rappresentato l’occasione per fare il punto sull’attività di filiera corta “QuiVicino”, tra le iniziative presenti al Tavolo Sostenibilità di East Lombardy, che si sta rivelando una potente arma per risollevare le sorti della panificazione artigianale. “Avviata da Aspan nel 2011, l’attività di filiera corta si è consolidata con una produzione annua di circa 4mila quintali di grano tenero provenienti da terreni situati in Lombardia (prevalentemente nella provincia di Bergamo). E’ un esempio di economia circolare che presenta valori economici, ambientali e culturali che comportano ricadute positive sul territorio. Grazie alla filiera corta “QuiVicino” abbiamo avviato un’interessante iniziativa: con il comune di Scanzorosciate, Istituto Comprensivo Scolastico, Slow Food e S.I.R., quotidianamente è stato fornito pane fresco prodotto con farina della filiera alle mense scolastiche da parte del nostro panificatore del territorio”.

Prosegue l’impegno sul fronte formativo per creare nuove leve e guardare con ottimismo al futuro del mestiere: “La formazione “in entrata” è ormai consolidata grazie alla collaborazione di lunga data con gli Enti di formazione locali: ABF - Azienda Bergamasca Formazione, Fondazione ISB e IKAROS, in complessivi sei centri di formazione dislocati sul territorio provinciale, propongono ormai da anni i corsi professionali per allievi panettieri. Questo tipo di formazione è importante perché, oltre ad immettere manodopera nel mercato, consente nel tempo un ricambio alla guida delle imprese del settore. Utile strumento di contatto tra imprese e allievi è, oltre ai tirocini curriculari, l’apprendistato in alternanza scuola lavoro. Abbiamo attivato anche il percorso di educazione alimentare per le scuole “Il pane della nostra terra” centrato sul pane dove l’apporto dei panificatori può giocare un ruolo di altissimo valore umano ed educativo. L’iniziativa è svolta in collaborazione con la nostra Unione Regionale e la Fondazione Italiana Educazione Alimentare”.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/aspan-arriva-il-consorzio-per-esportare-il-pane-made-in-bergamo/>

Anche la solidarietà rappresenta il pane quotidiano di Aspan, ha ricordato Ferrandi: “Abbiamo costituito nella Fondazione Comunità Bergamasca il “Fondo Aspan” che rappresenta una risorsa annualmente incrementata e i cui rendimenti generano solidarietà. Siamo passati dai 10 mila euro del 2003 agli oltre 60 mila del 2018. E’ un fondo che i panificatori hanno avuto l’onore di costituire per primi come organizzazione imprenditoriale”. Ai panificatori è stato riconosciuto il ruolo sociale di “presidio territoriale” per la capillare presenza sul territorio e per il quotidiano contatto con i cittadini. In questo solco si colloca la recente collaborazione avviata con la cooperativa Namastè che porta avanti un progetto sostenuto dalla Fondazione Comunità Bergamasca nei 19 comuni degli ambiti territoriali di Seriate e Grumello del Monte.

Hanno portato i loro saluti in assemblea il presidente nazionale panificatori, nonchè past president, **Roberto Capello**, il direttore Ascom Confcommercio Bergamo **Oscar Fusini**, il presidente di Fogalco **Riccardo Martinelli**, il presidente Fondazione della Comunità Bergamasca **Carlo Vimercati** e il fiduciario Slow Food Bassa Bergamasca **Barbara Schiavino**. Tra i partecipanti anche l’ex presidente **Dante Verzeni** e l’ex segretario **Giancarlo Cortesi**.