

## Panificatori, l'Aspan investe sulla formazione

Inaugurato il nuovo corso professionale dell'Abf a Castel Rozzone. L'associazione ha allestito il laboratorio



Il personale ben preparato è una ricchezza per l'impresa (e per tutto il territorio). I panificatori dell'Aspan lo sanno bene ed è per questo che non si sono limitati a ripetere il concetto a mo' di slogan, ma si sono dati da fare per tradurlo in realtà. Si sono infatti attivati per promuovere - attraverso l'Abf, l'azienda speciale per la formazione della Provincia - l'avvio di un corso per operatore della panificazione e della pasticceria nella Bassa Bergamasca ed hanno sostenuto direttamente i costi per l'allestimento e le attrezzature del laboratorio, oltre a fornire la docenza nelle materie di propria competenza.

Il corso è partito quest'anno a Castel Rozzone, dove è già attivo da un anno un percorso per operatori del legno, e nei giorni scorsi si è tenuta l'inaugurazione ufficiale. Si tratta di un corso di formazione triennale che permette di assolvere all'obbligo scolastico dopo la terza media e di conseguire un attestato di Qualifica di II livello europeo. Una proposta che ha intercettato le aspirazioni dei ragazzi, visto che al debutto ha ricevuto richieste di iscrizione quasi doppie rispetto ai 25 posti disponibili, assegnati ad estrazione.

«Abbiamo fatto un importante sforzo economico - afferma il presidente dell'Aspan **Roberto Capello** - perché siamo

convinti che la qualità dell'impresa e del prodotto sia influenzata dal livello e dalla formazione degli operatori. Le nostre aziende della zona manifestavano già da tempo la necessità di addetti qualificati, difficili da trovare nelle vicinanze probabilmente perché la sede di Bergamo risultava troppo distante per i ragazzi, così è nata l'idea di metterci in gioco in prima persona per sfornare i nuovi potenziali panificatori: è un'operazione che testimonia la volontà della categoria di costruirsi il proprio futuro».

Il laboratorio può contare su due forni, due impastatrici, sfogliatrice, formatrice, tavoli, insomma tutta l'attrezzatura che lo studente potrà trovare in un panificio di medie dimensioni. «Un elemento qualificante – tiene a sottolineare Capello – è che le lezioni sono tenute da panificatori in attività, questo, se da un lato è penalizzante per gli operatori, che devono sottrarre tempo alle proprie imprese, dall'altro ha il grande vantaggio di offrire ai ragazzi la visione del mercato aggiornata a cinque minuti prima dell'ingresso in aula del docente. È vero infatti che il pane ha una tradizione millenaria, ma è altrettanto vero che i gusti e le richieste variano di continuo e la grande capacità richiesta al fornaio è saperle intercettare e soddisfare».

Anche il direttore del Cfp di Castel Rozzone, **Primiano Braccia**, sottolinea il valore del contatto diretto con gli imprenditori. «Trattandosi di un corso che deve soddisfare l'obbligo scolastico – spiega – sono previste materie tradizionali come italiano, storia, geografia, scienze, informatica e inglese, ma, oltre alla pratica effettuata in laboratorio, hanno un grande peso anche gli stage nelle aziende, che permettono agli studenti di rendersi conto della realtà lavorativa». «Come dimostrano le numerose domande di iscrizione – prosegue –, l'interesse per la proposta è alto, forse perché è un'attività che dà spazio alla manualità e alla creatività e si realizza un prodotto sempre apprezzato. Una riprova viene dal successo incontrato anche dal corso serale per adulti, articolato in 370 ore compresi laboratori e stage, che ha raccolto una ventina di iscritti, tra giovani e chi si vuole reinventare una carriera, ancor più significativo se si pensa che, a differenza di quello per i ragazzi, è a pagamento».

Ma tutti questi aspiranti panificatori e pasticceri troveranno lavoro? «Per l'artigianalità di qualità ci saranno sempre prospettive – risponde senza esitazione il presidente Capello -. Per confortare le nuove leve possiamo ricordare inoltre che la nuova modalità di acquisto del pane, spalmata durante tutto l'arco della giornata, ha alleggerito il lavoro, spostando l'attività dal cuore della notte ad un'organizzazione che privilegia il servizio just in time, ossia l'offerta di pane fresco il più caldo possibile. Questa evoluzione ha, tra l'altro, favorito l'aumento delle donne addette alla produzione, è bene perciò suggerire anche alle ragazze di prendere in considerazione l'idea di frequentare un corso di panificazione». Il nuovo laboratorio si propone anche come punto di riferimento per chi l'attività ce l'ha già, per la cosiddetta formazione continua. «Uno dei pregi della nostra categoria – dice Capello – è la disponibilità a condividere le conoscenze, forse perché ci si è resi conto che il concorrente non è il forno vicino, ma i prodotti alternativi al pane, e che se è alto il livello complessivo dell'offerta artigianale ci guadagnano tutti. La nuova struttura potrà perciò ospitare anche incontri e seminari di aggiornamento».

Il corso di panificazione di Castel Rozzone si aggiunge a quelli già attivati da Abf a Bergamo e a Clusone. Aspan, che ha fatto del raccordo con la scuola una sua priorità sin dalla fine degli anni Ottanta, cura inoltre la docenza del percorso che si svolge alla Fondazione Istituto Sordomuti di Torre Boldone e la formazione per i detenuti nel laboratorio di panificazione attrezzato nel carcere di Bergamo.

Nell'attesa della nuova annualità, i ragazzi interessati ad intraprendere questa professione possono segnarsi le date degli open day organizzati da Abf: il 24 novembre e il 19 gennaio a Castel Rozzone, 15 dicembre a Bergamo in via Gleno e a Clusone, dove si replica il 19 gennaio.