

# Assemblea panificatori Aspan, ecco le linee guida per il futuro

*Revisione degli orari di lavoro, formazione e un occhio costante ai conti. Alcune delle sfide per il nuovo direttivo Aspan*



La scelta della sede dell'assemblea annuale Aspan non è casuale: è ricaduta sulla Fondazione Isb di Torre Boldone, in uno dei tanti luoghi dove a suon di corsi, si impastano sogni e aspettative per la professione futura, tra l'attesa dei tempi di lievitazione e

l'ora di lezione in aula. Tanti i giovani che ancora vogliono imparare un mestiere ma che finiscono con il perdersi dopo il percorso scolastico, quando si mettono alla prova con i ritmi di infornate e impasti. "Ogni ragazza o ragazzo che esce da queste aule e laboratori è il professionista del domani e con il tempo diventerà un nuovo imprenditore dell'arte bianca- ha sottolineato il presidente Aspan Massimo Ferrandi-. L'invito che rivolgo a tutti voi colleghi è quello di prendervene cura ogni qual volta si avvicinano alla nostra attività come stagisti, affinché siano supportati sempre dalla vostra esperienza e dalla vostra tangibile passione per l'arte in cui siete maestri, non senza ringraziare tutte le belle realtà che si occupano di formazione e tutti coloro che si impegnano per insegnare questo mestiere. Se vogliamo fare innamorare i giovani di questo mestiere occorre ripensare le fasi di produzione, avvicinandole ad orari diurni, anche con l'aiuto della tecnologia, per spostare il lavoro sempre più durante le ore di luce, con ritmi più consoni e umani". Il tema del

lavoro è quanto mai caldo anche per i forni di città e provincia. Mai il timore di ricambio generazionale è stato così forte, problema del resto condiviso e generale per la maggior parte delle imprese. “Nell’ultimo anno sono scomparse una decina di attività, ma il problema è che si fatica davvero a trovare personale” continua Ferrandi. La scarsità di nuove leve non è l’unico problema sollevato in assemblea. “L’aumento a dismisura delle farine e delle altre materie prime, i costi dell’energia con picchi elevatissimi, hanno messo a dura prova le nostre aziende- ha ribadito, in continuità con l’assemblea dello scorso anno, il presidente Aspan-. Abbiamo dovuto adeguare il prezzo dei nostri prodotti, senza riversare tutti i costi sui nostri clienti. Chi non ha fatto gli adeguamenti richiesti dall’andamento del mercato oggi si trova in grande affanno. Le nostre imprese devono prendere coscienza delle condizioni in cui stanno operando e agire di conseguenza: se necessario va ripensato il modello di business per garantirci un futuro più certo e sostenibile, sia economico che di qualità della vita. Pur nelle difficoltà delle condizioni esterne, come quelle che abbiamo vissuto e stiamo ancora vivendo, la consapevolezza dei costi è leva imprenditoriale fondamentale ma non riguarda solo il prodotto, va estesa a tutta l’organizzazione dell’impresa: questo è un messaggio che l’associazione lancia ormai da tempo”. I servizi Aspan assicurati ai soci sono stati costantemente aggiornati e potenziati: “Il calcolo del credito d’imposta sulla spesa elettrica e di gas metano, oltre a convenzioni per agevolare i soci, sono alcune delle novità messe in campo da Aspan- sottolinea il direttore Roberto Alvaro-. Servizi che affiancano quelli tradizionali, dalle paghe alla contabilità, oltre ai corsi di formazione e aggiornamento, dalla sicurezza alimentare a quella in azienda. Prosegue inoltre il progetto di comunicazione voluto per rilanciare l’immagine e la presenza dell’associazione definire il valore dell’appartenenza ad Aspan”. Importanti passi sono stati compiuti anche sul fronte sindacale per dare valore aggiunto al contratto di lavoro con prestazioni significative sia a

vantaggio delle imprese che degli addetti. Rafforzate anche le prestazioni e assistenza dell'ente bilaterale Ebipal regionale e Ebipan nazionale, anche attraverso i fondi per gestione Tfr, oltre all'assistenza sanitaria per gli iscritti. Non mancano progetti nuovi, a partire da "Bread for creative city", che nell'anno di Bergamo Brescia capitale della cultura, pone al centro dell'attenzione il pane fresco quotidiano. Prosegue inoltre e continua la sua crescita la filiera "Qui Vicino", fiore all'occhiello dell'Associazione che da oltre dieci anni promuove la filiera certificata con tecnologia blockchain, portando in alto valori etici e traducendo in realtà i migliori precetti dell'economia circolare. Il direttore Ascom Confcommercio Bergamo Oscar Fusini ha aggiunto: "Il tema delle competenze, importante per ogni settore economico, è strategico soprattutto nel settore della panificazione dove la sopravvivenza della qualità dell'offerta e del servizio al cliente sono i valori della competizione dei piccoli forni a conduzione familiare presenti in maniera capillare nella nostra provincia. I panifici restano un presidio importante per i borghi storici ed un elemento insostituibile dell'ecosistema del commercio di vicinato tradizionale. Aspan Bergamo, grazie all'ottimo lavoro del suo presidente con il Consiglio Direttivo, del suo segretario con il personale, rappresenta un'associazione di eccellenza a livello nazionale".



## **Il nuovo direttivo**

L'assemblea Aspan ha eletto quest'anno il nuovo consiglio direttivo, chiamato poi nei prossimi giorni ad eleggere il presidente (va precisato che Massimo Ferrandi ha espresso la sua disponibilità a ricoprire per un nuovo mandato l'incarico). Confermati nel direttivo Aspan: Massimo Ferrandi

(Treviglio), Andrea Suardelli (Urgnano), Francesco Casati (Brembate), Ivan Morosini (Torre Boldone), Ettore Gipponi (Osio Sopra) e Patrizio Zaninoni (Nembro). Entrano in consiglio: Matteo Gabbiadini, Silvio Recanati e Flavio Ianniello. La scelta, rispetto al mandato precedente, è quella di passare da 11 a 9 consiglieri. “Lavoriamo a fianco per dare tutti un contributo alla crescita di questa nostra piccola ma combattiva organizzazione e assicurarne il futuro” ha ribadito Massimo Ferrandi.

Sono stati inoltre nominati i revisori dei conti: Giorgio Gozzoli (presidente), Samuele Marinoni (Urgnano), Matteo Testa (Treviglio).

## **Conferma presidenza a Massimo Ferrandi**

Il Consiglio Direttivo nominato dall'assemblea, ha confermato alla presidenza Massimo Ferrandi di Treviglio e ha nominato vicepresidenti Andrea Suardelli di Urgnano, vicario, (confermato) e Francesco Casati di Brembate. Fanno parte del Consiglio Direttivo: Matteo Gabbiadini (Bagnatica), Ettore Gipponi (Osio Sopra), Flavio Ianniello (Arzago d'Adda), Ivan Morosini (Torre Boldone), Silvio Recanati (Terno d'Isola), Patrizio Zaninoni (Nembro).

Il collegio dei revisori dei conti vede Giorgio Gozzoli presidente, Samuele Marinoni (Urgnano), Matteo Testa (Treviglio).

---

## **Macellai, riconferma per Coffetti: “La categoria deve**

# vincere la sfida del ricambio generazionale”

*Il numero dei negozi è in calo da anni. Il presidente del gruppo Ascom al terzo mandato: “Il nostro è un lavoro che richiede molti sacrifici”*

Ettore Coffetti è stato riconfermato alla guida del Gruppo Macellai di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1972, di Bergamo, Coffetti è al suo terzo mandato e per il prossimo quinquennio sarà affiancato da un direttivo ormai assodato. Confermati, infatti, i due vicepresidenti Giuseppe Oberti (70 anni, Grone) e Nicola Cazzaniga (36 anni, Canonica d’Adda), e il consigliere Luciano Pandolfi (66 anni, Cologno al Serio). Tra le incognite che il settore dovrà affrontare nei prossimi anni c’è sicuramente quella del ricambio generazionale, vera scommessa della categoria per riportare in auge un mestiere che richiede competenze e tanto sacrificio. Sul territorio, infatti, il numero dei negozi dedicati alla carne è in calo e da 251 attività nel 2017 (di cui 22 in città) si è scesi a 232 (di cui 17 in città) a fine 2021: un deficit di 19 unità (-7,5%).



“A pesare sulla categoria è sempre il ricambio generazionale – conferma Ettore Coffetti -. Il 50% delle macellerie bergamasche sono in attività da più di 25 anni, con il

mestiere che richiede un saper fare altamente specifico che nella maggior parte dei casi viene tramandato di padre in figlio. E oggi non sono tanti quelli che scelgono di continuare l'attività di famiglia: fare il macellaio vuol dire infatti avere competenze tecniche, pratiche, logistiche e amministrative e non tutti hanno la volontà di intraprendere un lavoro che richiede molti sacrifici".

Il rovescio della medaglia è nei numeri di un settore che tiene, capace di diversificare l'offerta adeguandosi alle nuove richieste dei consumatori e, quindi, proponendo piatti "pronti a cuocere", prodotti di gastronomia, primi piatti: "In questi ultimi due anni i vari lockdown e il blocco della ristorazione hanno fatto riemergere il valore delle macellerie di quartiere – conferma Coffetti -. Dietro a una fetta di carne ci sono infatti competenza, qualità, cortesia e assistenza che in altri spazi di vendita non si trovano. Ora vogliamo continuare su questa strada organizzando magari delle iniziative all'aria aperta".