

Roberto Capello confermato alla presidenza nazionale di Federpanificatori

Roberto Capello è stato confermato alla presidenza della Federazione Italiana Panificatori dall'assemblea nazionale a Roma e resterà in carica fino al giugno 2023.

Roberto Capello ha notato: “La conferma alla presidenza è una conferma di una linea politica e tecnica di conduzione di una categoria che in questi ultimi anni ha subito una metamorfosi indotta sia da fattori interni che da fattori esterni. Dal punto di vista esterno, ossia il mercato, è cambiato il pensiero di come fare il pane, che non è più l'alimento che serve per riempire la pancia ma è un alimento che accompagna il cibo. Da quello interno c'è un cambio generazionale necessario, soprattutto perché questo lavoro ha bisogno di continuità. Amo definire i fornai degli allevatori di pasta e un allevatore non si improvvisa, ma cresce con tanta esperienza. Questi sono i fattori che ci devono condurre per i prossimi anni, tenendo anche presente che la complessità generale sia in termini legislativi che gestionali tende sempre ad aumentare. Inoltre, il livello culturale della categoria si sta notevolmente alzando. Mi consola il fatto che non sono più mosche bianche ma realtà diffuse le persone che erano ingegneri, architetti, economisti e che adesso si sono spostati su questa attività per una questione di famiglia, ma anche perché è un lavoro molto intrigante e quindi si buttano con consapevolezza e lo fanno con grande intelligenza”.

Sui cambiamenti che si stanno notando nella categoria il presidente ha dichiarato: “È un lavoro complesso. C'è lo stereotipo del fornaio della notte ma sta diventando una rarità, perché è cambiato il modo di consumare il pane. Ormai il consumo si è spostato in tarda mattinata e in pomeriggio,

perché in molte case il pasto principale è diventata la cena quindi non ha senso sfornare molto presto. Inoltre un elemento molto importante è il cambio di genere. In Lombardia prevale il sesso femminile”.

Sui progetti futuri, Capello ha affermato che si tratterà di “un progetto di cultura. Se noi agiamo sulla cultura degli operatori è chiaro che poi creiamo delle imprese di successo e questo è lo scopo delle organizzazioni intermedie. Non dobbiamo diventare grandi come organizzazione, ma grandi punti di riferimento per dare risposte puntuali, precise e concrete alle necessità di una categoria che è in continua mutazione”.

Sull'introduzione della fatturazione elettronica e del registratore di cassa telematico ha commentato che “l'introduzione è complicata ma alla lunga i costi di gestione di contabilità sono destinati a diminuire, perché aumenta l'efficienza. Il mondo va così e dobbiamo farlo capire alla categoria. Il fornaio deve essere sempre attento e sensibile alle necessità dei consumatori”.

Panificatori, Capello lascia la presidenza Aspan dopo 21 anni. Al vertice Ferrandi

Le dimissioni erano già state annunciate ad inizio di mandato, per favorire il ricambio. Di Treviglio il nuovo “numero uno”

Ma il panificio storico rilancia e rinnova il punto vendita

Nell'area tra via Moroni, San Tomaso de' Calvi e dei Caniana le attività commerciali stanno scomparendo, eppure c'è chi scommette sul quartiere e investe nel restyling, come il forno Gilardi

Panificatori, messa del vescovo per il patrono

La celebrazione in occasione della festa di Sant'Antonio Abate. Dedicato un ricordo al past president Mario Tresoldi, scomparso sabato

Vanotti, il fornaio che si fa strada con i prodotti senza glutine

Il panificio di via Ghislandi a Bergamo ha dato vita ad un laboratorio che produce gallette e snack di riso e mais,

ampliando notevolmente il proprio mercato. Ci sono anche i "Crustulì", ispirati alle croste della polenta. Domenica sarà tra i premiati dalla Camera di commercio

"Tilde", a Treviglio il panettiere che rilancia i grani antichi

Simone Conti, laurea in Lingue a Bergamo e in Editoria a Londra, ha aperto a Castel Cerreto un laboratorio di panificazione artigianale. Pasta madre, grani locali e lunghe fermentazioni sono i segreti della sua produzione. «I prodotti arrivano da aziende che praticano un'agricoltura in piccola scala e senza pesticidi. Il glutine è limitato e nella macinatura vengono tutte le proprietà nutritive originali»

Donizetti entra anche in panificio. Nel giorno del suo compleanno omaggio ai clienti

L'iniziativa dell'Aspan nell'ambito del programma Stagioni di pane. Chi fa acquisti nei negozi aderenti riceverà un piccolo dono e un volantino per conoscere meglio il grande compositore

Consumo di pane ai minimi storici. Capello (Aspan): «Non è una crisi, ma un'evoluzione»

Il presidente dei panificatori sui dati della Coldiretti: «Gli acquisti delle materie prime non sono calati. La verità è che il settore si sta trasformando e oggi i panifici sfornano una miriade di prodotti che finiscono nel sacchetto insieme al pane»

Giornata mondiale dell'Alimentazione, un pane in omaggio nei panifici bergamaschi

Iniziativa simbolica dell'Aspan per sottolineare l'importanza del diritto al cibo. Nelle insegne aderenti sabato 15 o domenica 16 ottobre

Panettone Day, sei bergamaschi in finale a Milano

Sabato, a Sweety of Milano, i verdetti del concorso nazionale, che ha selezionato anche sei creazioni di pasticceri e panificatori orobici. Ecco chi sono