

PANI SPECIALI E FERMENTI, EVOLUZIONE DEI PRODOTTI ARTIGIANALI IN CORSO PER PANIFICATORI

5 Aprile 2018



ORTONA - “Pani speciali e fermenti” al centro del corso di aggiornamento professionale per panificatori che si è svolto al laboratorio sperimentale Molino dell’Adriatico di Molino Alimonti di Ortona (Chieti).

La didattica teorico-pratica è stata dedicata alla gestione e uso del lievito madre solido e liquido, alla gestione e uso della biga, fermentazioni spontanee da frutta, con l’utilizzo di farine macinate a pietra, farina di farro, farina di segale e semola rimacinata, secondo il metodo del maestro panificatore **Ezio Marinato**.

Per Fiesa Assopanificatori hanno partecipato, in qualità di allievi, **Vincenzo Ruccolo, Americo Baiocco, Fabrizio Monicelli, Pasquale Riccio, Simone La Rivera, Fabio Buoncristiano e Settimio Tassotti.**

“Per i prodotti con tipologie di lieviti fermentati è in corso un grande dibattito tecnico-scientifico – dichiara in una nota Vincenzo Ruccolo, vice presidente nazionale di Fiesa Assopanificatori – ma vi sono anche numerosi regolamenti e leggi che prescrivono quanto e cosa dichiarare in etichetta”.

Bisogna riconoscere che si riscontra una evoluzione interessante dei prodotti artigianali della panificazione. “Debbo essere sincero – sottolinea Ruccolo – a conclusione di questa esperienza formativa sono sempre più convinto che, nel nostro Paese, la normativa in materia è vetusta e, spesso, non adeguata all’evoluzione non solo del comparto della panificazione, bensì dell’intero settore alimentare. È per questo che rilancio con forza la proposta di istituzione, da parte dei Ministeri competenti, di un Tavolo Permanente Nazionale sulla Panificazione aperto a panificatori artigiani, ricercatori, studiosi e tecnologi del settore di riferimento”.

Queste iniziative confermano il programma delle attività approvato dalla Fiesa Nazionale che della formazione continua fa il suo punto strategico. Infatti, la Fiesa e la Confesercenti nazionale hanno sottoscritto un accordo con l’Università la Sapienza di Roma al fine di implementare il sistema formativo degli operatori del settore alimentare.

“I panificatori sono sempre più consapevoli che la formazione permanente è il processo di apprendimento che permette agli imprenditori di restare saldi nel mondo produttivo internazionale – dice il maestro Americo Baiocco – Questo significa che l’obiettivo è quello di incrementare le proprie conoscenze, le capacità e le competenze per la crescita professionale, oltre che civica e sociale”.

Per Fiesa Assopanificatori il processo di modernizzazione del sistema produttivo passa per l’istruzione e la formazione in una logica di sviluppo integrato che è una delle priorità fondamentali perseguita dalle Pmi.