

ADDETTI ALLA PANIFICAZIONE, CONSEGNATI IERI POMERIGGIO GLI ATTESTATI AI PARTECIPANTI AL CORSO ORGANIZZATO DA CONFCOMMERCIO PALERMO E UNIONE PROVINCIALE PANIFICATORI

Consegnati, ieri pomeriggio, nella sede di Confcommercio Palermo, gli attestati di frequenza al corso di formazione professionale per imparare l'arte della panificazione., rivolto anche a coloro che, pur lavorando nel settore, hanno voluto aggiornarsi, allargando competenze e conoscenze. Presenti la presidente di Confcommercio Palermo, Patrizia Di Dio, che ha organizzato l'iniziativa assieme al presidente dell'Unione provinciale panificatori Natale Spinnato. Due gli obiettivi del progetto-corso: soddisfare i fabbisogni formativi dei panificatori sul territorio di Palermo e provincia e dare un contributo concreto alla possibilità di trovare una occupazione ad adulti disoccupati o inoccupati. Le lezioni sul campo si sono svolte nella sede della Cittadella del Povero di Biagio Conte, in via Decollati, dove durante le attività pratiche sono stati prodotti 100 kg. di pane al giorno destinati naturalmente agli ospiti della Comunità. Da un'indagine condotta da Confcommercio Palermo e Unione provinciale panificatori, le aziende che si occupano di panificazione e dolci da forno lamentano l'inesistenza di corsi di formazione che formano figure da inserire nel proprio organico e molte volte ricorrono a formare il proprio personale all'interno della propria bottega, ottenendo risultati insoddisfacenti dal punto di vista delle conoscenze teorico-pratiche, con conseguente danno economico dovuto al dispendio di tempo sottratto all'azienda. Oltre alle esercitazioni di laboratorio, sono stati affrontati argomenti specifici riguardanti la sicurezza sul lavoro, tecniche di lavorazione tradizionali e le normative che regolano il settore. I partecipanti al corso hanno frequentato anche uno stage nelle botteghe per acquisire conoscenze e competenze pratiche. I partecipanti adesso sono in grado di identificare e comprendere le esigenze della panificazione; valutare la convenienza economica delle scelte della produzione; identificare le materie prime; conoscere come adempiere a tutti i vincoli burocratici e come organizzare la propria attività; come affrontare i problemi della produzione del pane; come creare una rete di relazioni per «fare sistema» col territorio. Sono state portate avanti lezioni sugli aspetti normativi di igiene alimentare, la sicurezza sul posto di lavoro, merceologia, diritto del lavoro, ma anche argomenti specifici per favorire l'acquisizione delle conoscenze e delle tecniche e proprie della panificazione. Ecco i partecipanti, tra i quali anche alcuni laureati che, con tanto di titolo di studio e master, non hanno trovato un posto di lavoro attinente alla loro specializzazione: Carlo Abbate, Paul Acuzie, Elvis Felix Atikpo, Giuseppe Girgenti, Giuseppe Greco, Francesco La Mantia, Vincenzo Lo Nardo, Salvatore Lo Nigro, Maria Alba Mangione, Daniele Mondello, Francesco Palanga, Gabriele Privitera, Emanuele Randazzo, Giuseppe Randazzo, Gioachino Restivo, Davide Rizzato, Davide Sidoti, Giuseppe Siragusa, Emanuele Giuseppe Spera, Alessandro Ventimiglia, Filippo Ventimiglia. Riconoscimenti anche per gli imprenditori e i maestri panificatori che hanno ospitato per lo stage formativo i corsisti: Gaspare Abbate, Angelo Aromatico, Ottavio Gruccione, Gianmichele Messina, Missione Speranza e Carità, Giuseppe Pace, Gioacchino Quartararo, Gaetano Spinnato, Ambrogio Vario, vice presidente Slow food Sicilia e produttore cerealicolo, Natale Spinnato, Spinnato Forni. *«Si tratta di una utile e bella iniziativa - afferma Natale Spinnato, presidente dell'Unione provinciale panificatori di Confcommercio Palermo - perché ci vede protagonisti sia nell'ambito della formazione che nella creazione di sviluppo locale e anche occupazionale. Le piccole imprese artigianali della provincia di Palermo, e in particolare le botteghe artigiane per la produzione del pane e dolci da forno sono molto interessate, infatti, colmiamo un vuoto che oggi esiste nella formazione e aggiornamento del personale».* *«Confcommercio Palermo - spiega la presidente Patrizia Di Dio - è l'unica nel Mezzogiorno, dopo Bari, ad aver proposto un corso per panificatori e intende offrire un contributo concreto all'incremento dell'occupazione nel territorio. La ventina di partecipanti dimostra l'interesse che c'è per il settore. Un'occasione - aggiunge Di Dio - per recuperare e salvaguardare la tradizione e la qualità del pane palermitano e al contempo valorizzare al massimo un antico e nobile mestiere rendendolo professionale e al passo coi tempi. I vecchi panifici devono diventare eccellenze del territorio e possono farlo riscoprendo le vecchie farine da associare alle tecniche di panificazione anche in funzione delle nuove esigenze dell'alimentazione, con l'occhio sempre attento al consumatore che desidera nutrirsi bene, con gusto e con attenzione alla salute. Metteremo a disposizione le nostre esperienze nel campo della formazione - conclude Patrizia Di Dio - curando anche l'accompagnamento al lavoro, il supporto di orientamento dei soggetti interessati attraverso i propri sportelli multifunzionali».* Infine, sono state consegnate le targhe ai primi tre corsisti che si sono classificati nella gara della «miglior mafalda», che ha visto gli stessi corsisti votarsi tra loro per stabilire il migliore. Il premio, vinto da Giuseppe Randazzo, è stato dedicato alla memoria del cavaliere Pietro Lo Piccolo, già presidente dell'Unione provinciale panificatori e

dirigente di Confcommercio Palermo, con la grande passione per l'automobilismo. Presenti anche il figlio Fulvio e la moglie Anna Maria Ingria ai quali Confcommercio ha donato una targa per ricordare un uomo che ha tanto dato anche al mondo del volontariato. Pietro Lo Piccolo, negli anni Sessanta e Settanta, è stato uno dei personaggi più noti della città. Verso la fine degli anni Cinquanta, assieme al fratello Francesco, ha portato avanti l'attività fondata nel 1910 dal padre. Tra i protagonisti nella lotta all'abusivismo del pane, e non a caso nel '97 è stato vittima di un attentato incendiario che ha molto danneggiato il suo forno.