

BIOPAN – PANE BIOLOGICO ABRUZZO & MOLISE: FORMAZIONE CONTINUA PER LE INNOVAZIONI DI PRODOTTO

30 Novembre 2021



Non c'era bisogno di conferme. Ma la caparbietà e la serietà dei Fornai che aderiscono a BIOPAN (Pane Biologico Abruzzo e Molise), progetto promosso da Fiesa Assopanificatori Confesercenti, si estrinseca soprattutto nel voler tener conto che è necessario massima attenzione alle mutazioni del mercato alimentare e alle esigenze dei consumatori.

Il gruppo di panificatori, tutti certificati dai ICEA come produttori di prodotti da forno biologici, composto da Gianfranco Fallucchi, di Casacalenda (CB), Mario Porrone, di Agnone (IS), Caudio D'Angelo, di Castelmauro (CB), Vincenslao Ruccolo, di San Vito Chietino (CH), Anna Cirone, di Silvi Marina (TE), Americo Baiocco, di Montereale (AQ), Giovanni De Lollis, di Civitaluparella (CH), Camillo De Cristofaro, di Petacciato (CB) e Angelo Ricci, di Montaquila (IS), nonostante il periodo di superlavoro dovuto alla preparazione dei prodotti della tradizione delle festività natalizie, non hanno voluto rinunciare ad una giornata formativa basata su un'attività esperienziale pratica.

I fornai del BIOPAN, domenica 28 novembre, sono stati ospiti del Mulino Candelori, nella Zona industriale di Casoli di Atri (TE), dotato di adeguati laboratori e aule formative, uno dei pochi molini del Centro Italia a produrre le "Farine Biologiche" certificate, necessarie all'identificazione delle ricette e dei prodotti certificati da ICEA.

Docente è stato il Dottor Attilio Di Sciascio, Tecnologo Alimentare con una grande esperienza nel campo della panificazione, che ha introdotto sistemi e tecnologie innovative per produrre anche plum cake, muffin e altri prodotti biologici, compresi quelli della tradizione natalizia delle due regioni gemelle, Abruzzo e Molise.

Naturalmente, non poteva mancare un'attenta visita al Molino dei F.lli Candelori. I fornai, guidati dal titolare Gianluca, hanno avuto la possibilità di verificare tutte le fasi di trasformazione dal grano, fino alla farina con un sistema di molitura che assicura la purezza in tutte le fasi produttive. Molto interesse hanno suscitato i laboratori di analisi interni per i controlli della qualità del grano, per la verifica della provenienza, fino all'insaccamento delle farine biologiche, dando evidenza notevole ai grani abruzzesi e molisani in un sistema di filiera agroalimentare di filiera.

Nel corso della giornata formativa, i panificatori presenti hanno avuto anche la possibilità di confrontarsi sulla necessità del settore della panificazione di un attento piano formativo necessario sia per l'accesso alla professione di fornaio, sia per l'adeguamento costante e periodico delle competenze e delle capacità degli addetti. In questo quadro è emerso che la

panificazione ha l'esigenza di puntare soprattutto all'acquisto esperienziale: consumazione sul posto, somministrazione in affiancamento, programmi di degustazione, show cooking, percorsi sensoriali attraverso le eccellenze tipiche e tradizionale che fanno da contorno ad un rapporto trasparente con il consumatore.