

BREAD FOR SENEGAL: PANIFICATORI D'ABRUZZO CONTRO LA FAME NEL MONDO

15 Aprile 2019



PESCARA – “Il pane che le mani creano ogni notte, plasmato dalla sensibilità interiore di ciascuno, si trasforma in una passione da condividere e diventa strumento tangibile per combattere, senza ipocrisia, la fame nel mondo”: con queste parole, indirizzate dalla tecnologa alimentare Simona Lauri all’associazione Fiesa Assopanificatori Confesercenti d’Abruzzo, si apre la conferenza stampa di presentazione dell’iniziativa Bread for Senegal.

Il progetto, in collaborazione con “Una scuola di arcobaleni” e la Camera di Commercio Chieti-Pescara, prevede la realizzazione di un panificio in Senegal, nel villaggio di Sambowtè. Lo scopo dell’iniziativa, però, non è soltanto quello di realizzare il panificio, ma anche quello di assicurare una formazione professionalizzante in loco con l’obiettivo di arrivare in poco tempo all’autogestione dell’impianto da parte delle persone che vivono nel Villaggio.

Alla Conferenza stampa hanno partecipato Lido Legnini, presidente vicario della Camera di Commercio, Angelo Pellegrino, direttore Fiesa Regionale d’Abruzzo, Vincislao Ruccolo, vice presidente Assopanificatori nazionale, il dottor Antonio Pacella, medico nutrizionista, Attilio Di Sciascio, tecnologo della panificazione, la professoressa Costanza Cavaliere, dirigente scolastico dell’Istituto di Istruzione Superiore “Algeri Marino” di Casoli (CH) e la professoressa Patrizia Marziale, dirigente scolastico dell’Istituto di Istruzione Superiore per il Turismo “A. Argoli” di Tagliacozzo (L’Aquila).

Angelo Pellegrino, ha spiegato che “questa è una grande iniziativa di solidarietà internazionale: un esempio di economia circolare che permette ai nostri colleghi di creare un’impresa che possa operare su più territori; una rete per fare reddito ed integrare l’economia dei villaggi. Sono felice che la Camera di Commercio abbia sposato questo progetto perché consapevole di una serie di vantaggi per un contesto più ampio.”

“Una bellissima iniziativa a cui l’ente ha subito aderito – ha aggiunto Legnini –. La Fiesa si riconferma un’associazione molto attiva, con una serie di programmi molto seguiti dalla categoria, riconfermandosi attore principale di un settore che negli ultimi anni soffre molto. E’ facile rispondere “aiutiamoli a casa loro” se poi non c’è un programma vero. Bread for Senegal è un’iniziativa concreta di solidarietà, capace di mettere a sistema un progetto di sviluppo con la nobile arte bianca, promuovendo allo stesso tempo modelli di micro impresa e scambi di beni tra villaggi e città”

La realizzazione del panificio, con la produzione del pane e di altri prodotti da forno ha l’obiettivo di creare nuovi posti di lavoro per promuovere stabilità economica e per combattere la povertà favorendo lo sviluppo della comunità locale attraverso la formazione, il lavoro e l’autonomia della popolazione. Il panificio che verrà realizzato consentirà al villaggio di fare il pane per il proprio consumo e per venderlo ai villaggi vicini.

Secondo Costanza Cavaliere, “il pane è una bellissima metafora di spartizione e condivisione a testimonianza della proposta concreta di Confesercenti e Camera di Commercio. Domani, 16 aprile, partiremo per una settimana per il Villaggio di Sombotè e lì incontreremo il prefetto locale per creare una rete di relazioni con una risonanza adeguata alle risorse che si stanno per mettere in campo”.

“Le cose belle nascono per caso. Come diceva Don Milani non nasciamo uguali e a tocca a noi fare qualcosa per allineare i contesti in cui viviamo. Questo è un momento storico in cui la scuola è chiamata a costruire una cultura improntata su una maggiore democraticità. Veicolare tra giovani un modello di società democratica in cui si riconosca valore della solidarietà e della pace è un’azione educativa capace di insegnare più di mille parole”, ha concluso Patrizia Marziale.