

L'AQUILA: DALLA FORMAZIONE AL LAVORO CON LA "SCUOLA DEL PANE"

31 Agosto 2017



L'AQUILA - Formare studenti e lavoratori attraverso corsi di panificazione professionalizzanti, riconosciuti dalla Regione Abruzzo, promuovere il territorio ridando valore alla figura degli artigiani e delle specialità locali, il tutto con una visione d'insieme che abbia al centro i prodotti del comprensorio aquilano, riapre lo scenario sulla certificazione del pane dell'Aquila Dop, di origine protetta.

Con questa vision è stato siglato, questa mattina, il protocollo d'intesa da cui prenderà il via la nuova "Scuola del pane", ricompresa nei corsi dell'Istituto di istruzione superiore "Da Vinci - Colecchi" dell'Aquila.

A presentarla in conferenza stampa il segretario generale della Camera di Commercio Fausta Clementi, la dirigente scolastica dell'Istituto Serenella Ottaviano, il sindaco di San Demetrio Ne' Vestini Silvano Cappelli, il presidente onorario di Confcommercio Mario Maccarone, il presidente dell'Ente bilaterale per il terziario Celso Cioni, il presidente provinciale dell'associazione italiana panificatori e affini (Assipan) Lucio Marinangeli e il presidente provinciale della federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione (Fida) Confcommercio Angelo Liberati.

"Si tratta di un'iniziativa che può formare panificatori professionisti qualificati - ha spiegato ad *AbruzzoWeb* Celso Cioni - guidati da un grande esperto italiano nel settore, Giovambattista Quaglia, che è stato per anni, ai vertici dell'istituto nazionale di nutrizione".

Una professionalità che sarà, dunque, al servizio degli studenti e dei lavoratori che decideranno di iscriversi al corso

."Questo garantirà un livello altissimo nella formazione di quella che io amo chiamare 'arte bianca' - ha aggiunto - e di riqualificare questa professione, ancora poco apprezzata sul nostro territorio".

Il presidente dell'Ente bilaterale per il terziario, ha voluto poi sottolineare che una procedura per risollevarne il valore di questo tipo di artigiano, già era stata avviata: "Negli anni ottanta era stato proposto all'istituto abruzzese della qualità, di istituire una certificazione del pane aquilano Dop, di origine protetta - ha proseguito Cioni - ma il tutto venne interrotto, con lo scioglimento dell'istituto".

L'apertura di questa scuola è l'occasione per "ripartire alla carica, per valorizzare il grano locale e restituire valore al nostro pane - ha concluso - Penso che questo sia un primo passo di un percorso che potrebbe riaprire uno scenario interessante anche sul piano delle certificazioni".