

FORMAZIONE PROFESSIONALE

Aggiornarsi per affrontare il futuro

Iniziamo una breve inchiesta sulle iniziative di formazione che devono aiutare i fornai ad affrontare il mercato degli anni 2000

TORINO: IN PIENA ATTIVITÀ IL NUOVO LABORATORIO

Partiamo da Torino, dove l'Associazione provinciale panificatori, guidata da Giovanni Gai, dedica a questi problemi particolare attenzione.

Il sindacato torinese ha una lunga tradizione nelle attività formative e di aggiornamento, grazie anche alla collaborazione dell'Amministrazione comunale. Per una trentina d'anni, il centro delle attività di formazione e aggiornamento professionale è stato in via Giordano Bruno, nel laboratorio-scuola ospitato in locali di proprietà del Comune. Dalle scorso mese di marzo, il laboratorio-scuola è stato trasferito a Moncalieri, in corso Trieste, anche qui in locali concessi dal Comune. Si sviluppa su una

superficie di circa 140 metri quadri ed è completamente attrezzato, con forno e tutte le attrezzature più moderne. "Ci è costato intorno ai 30 mila euro ma - sottolinea l'ing. Giovanni Vernaglione, che dirige la segreteria dell'associazione - abbiamo avuto un contributo dalla Camera di Commercio e il concreto appoggio di aziende del settore". L'attività del nuovo laboratorio-scuola è iniziata ufficialmente con il primo corso di formazione e riqualificazione professionale, dedicato al tema delle "Vienneserie". Si è svolto in due giornate, l'11 e il 12 settembre scorsi, e ha registrato la partecipazione di una trentina di operatori dell'arte bianca, giovani e meno giovani. Il succes-



L'immagine di un corso di formazione professionale

sivo 9 ottobre, si è svolto un corso dedicato alla pasticceria siciliana e il prossimo 21 novembre si concluderà l'attività programmata per l'ultimo quadrimestre dell'anno, con un corso intitolato: "Verità sul congelato" e dedicato alle tecniche del freddo.

"A ogni corso - dice Vernaglione - partecipano dai 30 ai 35 allievi, di tutte le età. Stiamo vivendo un periodo di transizione, la domanda cambia e il mercato si trasforma. E molti di coloro che si dedicano all'arte bianca sentono la necessità di

scambiare idee, di migliorare la formazione, di qualificarsi meglio davanti ai nuovi impegni". Mentre questo primo ciclo formativo si avvia alla conclusione, si stanno già mettendo a punto i programmi per il prossimo anno che, spiega Vernaglione, si svolgeranno con un impianto diverso. Le domande di partecipazione sono molte e arrivano dalla città e dalla provincia. Il laboratorio-scuola dei panificatori di Torino ha conquistato solida fama già negli anni passati, con l'organizzazione di veri e

propri corsi di formazione professionale (teoria, pratica, normativa igienico-sanitaria e amministrativa), corsi di formazione e aggiornamento, anche su richiesta.

Qualche anno fa vennero a Torino per imparare l'arte bianca anche panificatori brasiliani. Erano una decina e superarono onorevolmente una prova piuttosto severa: 200 ore di corso più 400 ore di stage nei laboratori di associati del sindacato torinese.

Quasi in contemporanea con l'attività formativa diretta ai brasiliani, il laboratorio-scuola affrontò una 'trasferta' speciale: un corso teorico-pratico di panificazione per i detenuti della Casa circondariale Lo Russo e Cotugno. Tra le attività più impegnative del prossimo futuro, c'è anche un corso completo di formazione, con teoria e pratica: è in corso la trattativa con Provincia e Regione.

Una parte dell'attività del laboratorio, è dedicata alle scuole: due e anche tre scolaresche alla settimana entrano nei locali di corso Trieste, ascoltano le spiegazioni dei maestri panificatori e poi tutti con...le mani in pasta.

"Quest'anno", dice Vernaglione, "ne sono già passate una ventina e trenta circa sono ancora nel panierino. E' un'attività che svolgiamo d'accordo con il Comune: l'amministrazione fa girare su Internet l'informazione che il nostro laboratorio-scuola offre questo servizio e gli istituti scolastici della provincia ci contattano direttamente. Arrivano in trenta, quaranta per volta e imparano a conoscere il pane e chi lo fa. Anche questa, in qualche modo, è formazione, perché si insegna ai più giovani a conoscere meglio la valenza del pane nella nutrizione umana".