

Buongiorno a tutti, sono Fabio Fontaneto, pastaio e presidente di Appafre.

Ringrazio il caro amico Lorenzo Pini per avermi dato la possibilità di partecipare con voi illustri colleghi ,ai

Saluti di inizio ai lavori di oggi.

In questa sede vorrei farmi portavoce della mia categoria di pastai della piccola e media impresa, ma credo di incontrare il parere favorevole anche dei colleghi delle altre associazioni nel porre l'accento sulla questione del capitale umano nelle nostre aziende.

Chi come noi di Appafre ha scelto di proseguire nelle proprie aziende concetti e lavorazioni artigianali si trova a scontrarsi quotidianamente con un impoverimento delle competenze specifiche. È sempre più difficile sostituire i pastai che naturalmente raggiungono il tanto agognato pensionamento con personale giovane. Non è un problema di formazione, quella siamo pronti a farla noi, ma è un problema di attitudine al lavoro, di spirito di sacrificio e di voglia di mettersi in gioco. Il nostro è un settore che può dare grandi soddisfazioni, anche oltre i confini nazionali, ma ovviamente come tutto nella vita non arriva gratis, bisogna svegliarsi presto, essere disposto a lavorare nei turni e nei periodi di picco anche la notte e il fine settimana.

È un lavoro che richiede passione e sensibilità, spesso è necessario annusare l'aria per capire se all'impasto bisogna aggiungere un litro d'acqua o ridurre di 1 minuto il ciclo di lavorazione, tutte competenze che a differenza di come funziona il mondo oggi richiedono tempo e applicazione.

Ma ovviamente non sono qui per fare una predica, ma per proporre azioni concrete volte a creare queste competenze. Proprio per trovare una soluzione, grazie alla collaborazione dell'istituto Maggia di Stresa, la prima scuola di cucina sorta al mondo, la nostra associazione ha deciso di lanciare un corso per chi vuole avvicinarsi al mondo della pasta fresca, attraverso un percorso teorico e pratico presso le aziende nostre associate dove i giovani avranno la possibilità di imparare stando a stretto contatto con i nostri professionisti e toccare con mano il mondo del lavoro e perché no innamorarsi della pasta e del nostro mondo. Ci auguriamo che questo tipo di iniziative vadano a formare una nuova categoria lavorativa che in questo momento non ha percorsi formativi dedicati come ad esempio i cuochi o gli addetti alla sala, per far crescere in maniera più solida un settore che sta trovando sempre più riconoscimento non solo a livello nazionale ma anche internazionale.

Vi rubo poi solo ancora 2 minuti per parlare di un altro elemento molto importante in questo momento non solo nel nostro settore ma in tutto quello del cibo, che è lo spreco alimentare. Ho conosciuto una grande persona, con un grande cuore ,un pastaio con un piccolo laboratorio vicino a Lecco , Francesco di Pasteto, Francesco da lavoro a diversamente abili, persone disagiate o persone che vogliono riscattarsi in libertà vigliata. Oltre al lavoro del pastificio ha una cucina dove prepara piatti pronti, si recano ogni giorno al mercato della verdura di Milano dove recuperano una piccolissima parte di ortaggi invenduti che vengono così recuperati lavorati cotti e rimessi in circolo negli ambienti del solidale . Dal suo lodevole esempio un'idea che volevo condividere oggi con tutte le associazioni di categoria, perché non provare a pensare ad un progetto dove costruiamo un grande centro cottura per recuperare i prodotti che non possiamo destinare alle vendite ma che vengano comunque valorizzati e servono per creare posti di lavoro e per aiutare le persone bisognose e il pianeta contro lo spreco?

Far del bene , fa star bene...

Grazie mille per il tempo dedicatomi.