



I panificatori alla scoperta della filiera di grano duro corta

Se i dati riguardanti la disoccupazione sono alle stelle ci sono, di contro, mestieri che non conoscono la crisi e che potrebbero rappresentare per i giovani nuovi sbocchi occupazionali in settori «antichi». Stando ai dati delle Camere di Commercio ed elaborati dalla CGIA di Mestre, chi si occupa di pizza al taglio, gastronomia, rosticceria, friggitoria, pulizie, estetismo, serramenterie, forni per pane, tutela del verde e gelaterie, sono tra le 20 attività artigiane che, nel 2013, hanno visto 24mila nuovi posti di lavoro. Il maggior numero delle iscrizioni, 4.257, sono state nel 2013 nel settore della preparazione di cibi da asporto (pizza al taglio, gastronomie, rosticcerie, friggitorie), bene anche per i panettieri con 1.634 nuove iscrizioni per 22.804 imprese. Emerge una forte espansione dei lavori legati ai settori dell'alimentazione e dei servizi. Le imprese di panificazione a Catania e provincia sono ad oggi 992.

Per incoraggiare «le nuove generazioni di panificatori», oltre naturalmente gli associati di lungo corso, l'ASSIPAN, ospiterà un incontro, organizzato dal Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia, per divulgare i risultati del progetto «Filiera di grano duro corta, autenticata e rintracciabile» - Pancrecente» finanziato nell'ambito del PSR 2007-2013 Misura 124, presso la sede di Confcommercio Catania **lunedì 14 aprile alle ore 16.00**. Interverranno la presidente provinciale di ASSIPAN Confcommercio Giusi La Cava, il dott. Massimo Palumbo, responsabile scientifico del progetto, che illustrerà l'utilizzo di una semola integrale rimacinata di grano duro derivante da un mulino di pietra, e il dott. Giovanni Fava, tecnologo alimentare, che spiegherà i vantaggi di lieviti autoctoni selezionati dal Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia per la panificazione. Un'opportunità che l'ASSIPAN vuole dare ai suoi associati che rientra in un programma di formazione per i panificatori. Ai partecipanti saranno donate le confezioni di semola integrale rimacinata di grano duro.

