



**RELAZIONE DEL PRESIDENTE
EMANUELE BONAFINI**

ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI
Trento, 6 marzo 2024

Assemblea 2024

Orientarsi al futuro

Il ruolo strategico del Polo di
Arte Bianca e Pasticceria negli
scenari futuri di sviluppo per la
categoria

Orientarsi al futuro

Il ruolo strategico del Polo di Arte Bianca e Pasticceria negli scenari futuri di sviluppo per la categoria

Autorità, care Colleghe, cari Colleghi e Amici,

apro i lavori di questa Assemblea Generale rivolgendo a tutti voi un caloroso saluto ed esprimendo il mio personale ringraziamento a tutte le persone intervenute oggi.

Tre sono gli approfondimenti che desidero sottoporre all'attenzione dell'Assemblea:

1. il **ruolo strategico del nuovo Polo di Arte Bianca e Pasticceria** negli scenari di sviluppo per la nostra categoria;
2. le azioni finalizzate alla **promozione e tutela dell'attività di panificazione** e della valorizzazione del territorio;
3. l'aggiornamento sull'attuazione del **mandato per l'adesione associativa ad Assipan Confcommercio**.

Il ruolo strategico del nuovo Polo di Arte Bianca e Pasticceria negli scenari di sviluppo per la nostra categoria

Desidero iniziare con il ringraziare la dirigenza, i docenti e gli allievi dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto per l'ospitalità e per contribuire quotidianamente, insieme agli organismi provinciali preposti, all'incremento di questo percorso formativo e alla divulgazione alle nuove generazioni di un'arte, come quella di fare il pane, che accompagna la storia dell'uomo fin dagli albori della civiltà.

La **Scuola di Arte Bianca e Pasticceria** - inaugurata sedici anni fa, il 28 febbraio 2008 - è nata su sollecitazione della nostra Associazione, in sinergia con la Provincia Autonoma di Trento e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e **oggi rappresenta per il Trentino un'eccellenza**, importante tanto per i giovani, che al termine del percorso formativo possono affacciarsi con successo al mondo del lavoro, che per le nostre imprese che hanno sempre più bisogno di risorse umane qualificate.

L'esigenza di dare garanzie di sopravvivenza alle aziende di panificazione trentine, proponendo condizioni che permettano l'accrescimento professionale degli addetti e l'inserimento di giovani tecnici qualitativamente e professionalmente preparati, oltre che la necessità di un aggiornamento professionale continuo agli addetti del settore, indispensabile per mantenere efficienti le aziende e consentire di essere concorrenziali, ha posto le basi per la realizzazione e lo sviluppo di questo percorso formativo.

Con la delibera di Giunta n. 59 del 20 gennaio 2023 **la Provincia**, grazie anche al nostro intervento presso l'Assessorato all'Istruzione, **ha assegnato alla scuola nuovi e più moderni spazi**, che

oggi possiamo visitare ed ammirare, **per rilanciare il percorso dell'arte bianca e continuare a generare forza lavoro preparata per il mondo delle nostre imprese**. Oggi, dopo quindici anni, la linea di panificazione risulta quindi adeguata alle esigenze di una scuola moderna e sempre più professionale, all'avanguardia, con un impianto produttivo completo, che consentirà di poter svolgere una formazione puntuale e mirata, di qualità e all'altezza di imprimere nuovi impulsi ad un settore che è sempre più alla ricerca di personale, motivato e professionalizzato, da inserire nelle aziende.

Concludo, ricordando l'importante traguardo raggiunto dagli studenti della classe 4° AP i quali, sotto la guida dei docenti Elena Zorer e Valentino Baldo, hanno conquistato l'ambito podio alla 45° edizione della fiera "Sigep-The Dolce World Expo", in scena a Rimini dal 20 al 24 gennaio e anticipo che, al termine dei lavori assembleari, consegneremo un attestato a conferma della stima e della gratitudine da parte dell'Associazione per l'impegno e il lavoro svolto in occasione di Sigep e della partecipazione alla manifestazione Autumnus. A loro vanno i nostri più sentiti ringraziamenti e un meritato applauso.

Le azioni finalizzate alla promozione e tutela dell'attività di panificazione: "Marchio pane fresco" e nuovi corsi per Maestro Artigiano Panificatore e Responsabile Attività Produttiva

Tra le iniziative a tutela della nostra categoria è importante ricordare la realizzazione del **marchio "pane fresco"** - promosso dall'Assessorato all'Artigianato, Commercio e Turismo. Un marchio **che tutela la qualità del pane fresco artigianale trentino**, che abbiamo fortemente voluto per contraddistinguere gli operatori del territorio che producono pane fresco, per valorizzarne la professionalità e agevolare il consumatore a riconoscere la qualità del pane fresco, di produzione artigianale, rispetto al pane scongelato, prodotto a livello industriale.

Ricordiamo che il marchio, che **può essere utilizzato su confezioni, imballaggi ma anche su cartelli, insegne e materiale promozionale**, può essere richiesto alla Provincia Autonoma di Trento presso il Servizio Artigianato e Commercio. Invitiamo quindi le imprese associate, che non lo abbiano già fatto, a chiedere la concessione d'uso e rammentiamo che l'Associazione, tramite la segreteria associativa, aiuta ed assiste le imprese associate che intendono farne richiesta.

In quest'ottica, per iniziare da subito a diffondere e far conoscere al consumatore questo importante messaggio, **abbiamo realizzato per gli associati nuove soluzioni grafiche**, come ad esempio locandine, adesivi, vetrofanie ed espositori da banco, **da esporre all'interno del proprio punto vendita**, che al termine dell'assemblea provvederemo a consegnare.

Altro importante traguardo è la realizzazione del **corso per il conseguimento della qualifica di Maestro Artigiano Panificatore**. Un corso di formazione ricercato e voluto con forza dalla nostra Associazione che in autunno diventerà realtà grazie al contributo ed alla regia della Provincia -

Servizio Artigianato e Commercio, con la collaborazione di Accademia d'Impresa. Il corso, che durerà un anno, sarà suddiviso in tre aree tematiche: gestione d'impresa, tecnico-professionale e insegnamento del mestiere dove verranno sviluppate competenze imprenditoriali e manageriali, per cogliere i futuri trend del settore e sapersi valorizzare sia come azienda che come Maestri Artigiani.

Si tratta di un importante risultato che ci permette di aggiungere ulteriori qualifiche al nostro lavoro e che l'Associazione sta portando avanti per la difesa del mestiere di panificatore, non ultimo la **realizzazione del primo corso per Responsabile dell'attività produttiva**, previsto come obbligatorio dalla Legge provinciale numero 12/2017 sulla promozione e tutela dell'attività di panificazione, che inizierà il prossimo 10 maggio e consentirà alle nuove imprese del settore di acquisire e completare i requisiti tecnici indispensabili per aprire una nuova attività.

Pane delle palafitte: un pane sfornato 4 mila anni fa

Un ultimo breve accenno, nell'ottica dello sviluppo, della promozione e della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici, va dedicato al progetto del **"Pane delle palafitte"**.

Come ben sapete, si tratta di una **ricetta inedita**, ottenuta grazie allo studio condotto su di un reperto di pane rinvenuto nel sito palafitticolo di Ledro nel 1937, che l'Associazione panificatori, con la CCIAA di Trento, la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, l'Università di Trento, il MUSE e i Musei Civici di Como, ha riproposto, dopo circa 4 mila anni, definendo le tecniche di produzione e gli ingredienti del pane ritrovato presso le palafitte di Ledro.

Nuove ricerche effettuate dalla Soprintendenza per i Beni Culturali della Provincia Autonoma di Trento e dal Poznan Radiocarbon Laboratory in Polonia hanno svelato che **la datazione del reperto archeologico si colloca intorno a 1625-1501 a.C., nel Bronzo Medio**.

Anticipo che la ricetta, il regolamento d'uso del marchio, il materiale grafico promozionale e gli studi effettuati sono da oggi a disposizione degli associati, che intendono produrre questo nuovo prodotto panario, presso la segreteria associativa e nella cartelletta che vi è stata consegnata.

Le manifestazioni e gli eventi

Ricordo infine gli eventi e le manifestazioni che l'Associazione ha organizzato, e continua costantemente a pianificare, per promuovere il processo produttivo del pane, perché riteniamo indispensabile far conoscere al pubblico il valore della nostra professione e i prodotti che ne derivano. **Il Consiglio Direttivo dell'Associazione ha selezionato accuratamente per il 2023 oltre 23 manifestazioni cui aderire**, dando priorità agli eventi in grado di attrarre un numero significativo di turisti e visitatori, per dare importante riscontro mediatico all'immagine della categoria ed ai prodotti delle imprese associate ed in grado di valorizzare il patrimonio enogastronomico trentino.

Feste tradizionali e popolari come la *Ganzega dei Ciusi e dei Gobj*, le *Feste Vigiliane* e la *Mostra dell'Agricoltura* ma anche importanti appuntamenti di rilevanza nazionale e internazionale come *Hospitality*, i *Festival dell'Economia*, dello *Sport e del TrentoDoc*, *Vinitaly*, *Autumnus città di Trento*, *Profumo di Pane Trentino*, le *Alchimie del gusto*, il *Pane delle palafitte di Ledro*, *Panefitticolo e Merende preistoriche al Muse*, il *Pane trentino in festa* a Storo, *Vinifera*, la *Festa della Ristorazione*, *Bitm*, la *conviviale autunnale dell'Accademia Italiana della Cucina*, *Alpecimbra Fis Cup*, la *Festa del Maestro Artigiano* e la partecipazione ad altri importanti eventi istituzionali internazionali come l'evento organizzato presso il *Consolato generale d'Italia a Parigi* e l'evento di promozione del Trentino a Praga organizzato da Trentino Marketing, hanno impegnato costantemente, lungo tutto l'anno, il lavoro della segreteria associativa, dei panificatori associati, dei Maestri Artigiani Panificatori, dei docenti e alunni della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, in un lavoro costante di sinergia e impegno.

Aggiornamento sull'attuazione del mandato per l'adesione associativa ad Assipan Confcommercio

L'Associazione, riunitasi in Assemblea straordinaria il 29 novembre 2023, ha approvato all'unanimità il recesso dalla Federazione Italiana Panificatori, Panificatori - pasticceri ed affini (in sigla Fippa), dando ampio mandato per avviare le interlocuzioni necessarie con Assipan Confcommercio, al fine di valutare e concludere tutti gli aspetti connessi all'adesione e con l'obiettivo di rafforzare al meglio gli interessi delle aziende associate a livello nazionale. In data 4 dicembre l'Associazione ha dunque comunicato formalmente il recesso alla Federazione Italiana Panificatori e il prossimo 7 marzo si terrà una riunione interlocutoria con il Presidente Antonio Tassone di Assipan Confcommercio.

Passo la parola alla Responsabile dell'Ufficio Relazioni Sindacali e Lavoro di Confcommercio Trentino **Giannina Montaruli** e al Vice Presidente **Sergio Tecchiolli** per un aggiornamento tecnico sull'argomento.

Ringrazio tutti gli associati e i componenti il Consiglio Direttivo, in particolare i vice presidenti Sergio Tecchiolli e Francesco Vivori, la Segretaria Paola Bonincontro per il costante impegno, il supporto continuo e la collaborazione. Dedico inoltre un sentito ringraziamento al Presidente Giovanni Bort, al Direttore Massimo Travaglia, a tutta la dirigenza ed al gruppo di lavoro di Confcommercio Trentino che ci garantiscono supporto e assistenza. Ringrazio infine per il supporto gli Assessori della Giunta provinciale, per l'importante e costante sostegno la Camera di Commercio di Trento con Palazzo Roccabruna, gli amministratori pubblici e i rappresentanti delle Istituzioni con cui abbiamo sempre proficui incontri e collaborazioni.

Ringrazio l'Assemblea per l'attenzione riservata ed apro il dibattito.

Il Presidente
Emanuele Bonafini