

Le INTERVISTE

a cura di Rosanna Iacovino (ro.iacovino@tiscali.it)

Sessant'anni di lavoro appassionato

Il piacere di servire un prodotto fresco, fragrante, appetitoso

“**S**e si affronta il proprio lavoro con la giusta moderazione, senza strafare, poi subentra la passione e con l'impegno si ottengono risultati soddisfacenti”. Questo è il pensiero di Roberto Tarquini panificatore romano con sessant'anni di attività, oggi non più titolare dell'azienda che ha creato, perché è andato in pensione. Comunque, tutti i giorni è presente nel forno: attivo più che mai, pronto a mettere la propria esperienza a disposizione di tutti, e a dare l'esempio. Soprattutto con l'amore per il pane, con l'attenzione all'igiene, alla qualità e al servizio.

L'attività di Roberto nasce a Monte Sacro, con produzione e rivendita, e rimane lì ubicata per circa vent'anni. Nel 1988 nasce il Panificio Duerre rimasto forno a lavora-



Da sinistra, i titolari Alessandro Mollame e Roberto Meuti

zione artigianale anche senella produzione sono oggi impegnate circa trenta persone. Maestria, artigianalità e capacità imprenditoriali, gli hanno dato ampio prestigio e molta clientela.

Roberto Meuti e Alessandro Mollame, nipoti di Roberto, sono gli attuali proprietari del Panificio Duerre, la cui produzione è offerta sono improntate a tradizione e innovazione, giusto prezzo e alta qualità, ricerca

e rivisitazione di pratiche produttive consolidate.

Chiediamo a Roberto Tarquini, in occasione dei sessant'anni di attività, di illustrarci l'azienda. “L'impiego di materie prime selezionate con cura, la diversificazione dei prodotti offerti, la lavorazione dolciaria e gastronomica di qualità, uniti alla sapiente ottimizzazione delle risorse umane e materiali, permettono di rispondere alla clientela più esigente



Roberto Tarquini

in modo rapido e professionale”, ci spiega. “L'azienda investe nell'aggiornamento e nella formazione costante delle squadre di lavoro attraverso “stage” che realizzano competenze su tecniche di produzione rivolte, con particolare attenzione, alla tutela della salute, della sicurezza e della qualità”.

Roberto è impegnato anche sul fronte della solidarietà. Il pane reso, avanzato dalle consegne,

ad esempio, va alla Caritas. Dopo anni di attività in questo senso, Roberto è entrato ad ampliare questo suo impegno sociale. Oggi, oltre che alla Caritas, dona il proprio pane anche alla Comunità di Sant'Egidio e all'Acli, ed è riuscito a coinvolgere anche il Comune di Roma. Un uomo che ha avuto molto dalla vita, ma guarda anche molto al prossimo. Lo slancio di Roberto per il sociale, è sfociato an-

che in corsi per fornai: ha nell'azienda lo spazio adatto e organizza corsi per i ragazzi che vogliono imparare il mestiere, magari anche per togliere i giovani dalla strada. Nel concludere abbiamo chiesto a Tarquini un'opinione sulla situazione generale della panificazione. “Oggi è condizionata dal non spreco”, ci ha risposto, “quindi una riduzione dei consumi; e parecchie aziende non ce la fanno più, anche perché le tasse sono un aggravio enorme e se si vuole assumere un operaio, invece di essere gratificati, si viene penalizzati dalle tasse. Oggi la situazione è davvero drammatica e a noi artigiani il colpo finale è stato dato dalla liberalizzazione delle licenze. Bisogna lavorare molto seriamente e tenere duro, ma le prospettive non sono incoraggianti”.