

Roma, la formazione "fai da te"

Per supplire alla scarsa offerta formativa nella Capitale c'è chi si organizza 'in proprio' – ma con tutti i crismi!

Da tempo si lamenta che a Roma ci sia un'offerta formativa per la panificazione non è sufficiente a soddisfare tanto la richiesta di maestranze quanto la domanda di 'imparare un mestiere' che, anche se a volte non semplicissimo, offre ampie garanzie di impiego e anche, ai più intraprendenti, la possibilità di diventare imprenditori di sé stessi.

Per cercare di dare un contributo alla soluzione di questo problema è sceso in campo Roberto Tarquini, panificatore romano che, avendo passato la mano alle giovani generazioni (l'azienda è ora di proprietà dei nipoti Roberto Meuti e Alessandro Mollame, ma non avendo nessuna intenzione di 'mettersi in pensione' ha deciso di organizzare un primo corso di formazione negli spazi creati all'interno della sua azienda, il panificio Duerre (via Ripa Mammea 14 a Roma).

Con l'aiuto ed il sostegno di Assipan Confcommercio Roma ("avevamo bisogno di una iniziativa di questo genere, anche se l'obiettivo rimane quello di creare una vera e propria scuola gestita dal nostro sindacato", sottolinea il presidente Giancarlo Giambarresi) il corso è stato impostato in collaborazione con PromoTer Roma ed ha avuto una trentina di allievi che hanno unito la preparazione teorica, curata da tecnologo professor Attilio Di Sciascio, a quella pratica, alternandosi tra l'aula creata all'interno dell'azienda medesima e il tirocinio sotto gli occhi attenti di Tarquini e dei suoi collaboratori.

"Sono davvero felice di esserci riuscito, ma spero che sia solo il primo di molti corsi", spiega Tarquini, il cui entusiasmo è contagioso. "Vedi, tra gli allievi ci sono persone che vengono da tutto il mondo ... Cile,

Tunisia, Romania ... e attraverso questo corso noi spingiamo sulla legalità, infatti i nostri 'alunni' sono tutti in regola, sulla qualità, sulla sicurezza, sulla tracciabilità. Insomma, non solo saper fare il pane: saperlo fare bene, di alta qualità, buono".

E speriamo, allora, che sia solo l'inizio, il germe di una grande scuola per la panificazione romana!

