

Teramo. Il Polo Agire promuove un incontro sulle prospettive e le opportunità del settore panificazione

“L’arte dei panificatori e la filiera del pane oggi” è il titolo del seminario che il Polo Agire, il consorzio delle piccole e grandi imprese dell’agroalimentare d’Abruzzo, ha organizzato per martedì 4 novembre, a partire dalle ore 9.30, presso la sala convegni di Confindustria Teramo. All’incontro parteciperà anche Michele Stanca, docente dell’Università di Modena e Reggio Emilia e presidente dell’Unasa (Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Applicate allo Sviluppo dell’Agricoltura, alla Sicurezza Alimentare ed alla Tutela Ambientale), tra i protagonisti più autorevoli del dibattito sulle prospettive dell’agroalimentare e della cerealicoltura moderna.

Sono previsti anche gli interventi di Dario Compagnone e Giampiero Sacchetti, rispettivamente preside e docente della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali dell’Università degli studi di Teramo; Attilio Di Sciascio, esperto del settore panificazione; Gianluca Candelori, imprenditore e titolare del Molino Fratelli Candelori; Vincenzino

Ruccolo, presidente della Fiesa Confesercenti Regionale d’Abruzzo.

Nel corso del seminario, sarà presentata la seconda edizione del “Corso per panificatori esperti”, promosso dal Polo Agire in collaborazione con la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali dell’Università degli Studi di Teramo, la Fiesa Confesercenti Regionale d’Abruzzo e il Molino Fratelli Candelori. Il corso, teorico e pratico, si terrà nei prossimi mesi ed è finalizzato sia alla diffusione di competenze specialistiche nel settore del pane e della pizza sia a facilitare il reclutamento di manodopera qualificata in grado di garantire produzioni di qualità.

«Docenti ed esperti del settore panificazione - spiega William Di Carlo, presidente del Polo Agire - illustreranno le prospettive di un settore in evoluzione in cui l’innovazione e la formazione di qualità giocano un ruolo strategico e, spesso, decisivo per contrastare la crisi. È questo il motivo che ci ha spinto a organizzare la seconda edizione del corso per panificatori esperti, un’opportunità per chi vuole qualificarsi ulteriormente e un’occasione per promuovere un’arte che deve continuare a sostenere la nostra economia».