



UNIONE PROVINCIALE
ARTIGIANI PADOVA
Confartigianato

Successo dell'iniziativa della categoria Alimentaristi Farsi conoscere e promuovere

Un successo l'iniziativa "Conoscerci e promuovere" organizzata dal Sistema di Categoria Alimentaristi dell'Unione Artigiani lo scorso 23 novembre al ristorante "La Bulesca" di Rubano. Erano infatti oltre 140 le persone che hanno partecipato al convegno e alla successiva esposizione e degustazione di prodotti tipici enogastronomici presentati dagli alimentaristi e dalla storica cucina del ristorante rubanese. Scopo della manifestazione, giunta alla terza edizione e che rientra nel progetto "Promozione e valorizzazione dell'artigianato padovano" finanziato dalla Camera di Commercio di Padova con il contributo dell'Ebav, era infatti quello di promuovere tra i consumatori la qualità dei prodotti agroalimentari lavorati artigianalmente.

Particolarmente apprezzato l'intervento di Vasco Mazzari, presidente del Sistema di categoria alimentaristi Upa, che ha toccato i temi più sentiti dagli artigiani, in particolare rispetto alla qualità dei prodotti alimentari artigianali e ai prezzi.

«C'è sempre maggiore sensibilità da parte delle aziende sui temi di certificazioni Iso, controlli di gestione, miglioramento del management – ha affermato Mazzari - Oltre ai servizi di consulenza diretti alle aziende, come attività sindacale, stiamo progettando corsi relativi al management d'impresa. A livello regionale stiamo realizzando uno studio di analisi di costi e prezzi dei prodotti di panificazione. Sulla questione prezzi, la Confartigianato Alimentazione del Veneto, le Associazioni provinciali e la Regione Veneto hanno sottoscritto un protocollo denominato "Listini bloccati" che prevede l'impegno da parte delle imprese alimentari a non aumentare i prezzi fino al 14 febbraio 2009. Un segnale importante per dimostrare che gli imprenditori artigiani, nonostante gli aumenti dei costi aziendali, sono sensibili alle difficoltà delle famiglie in questo periodo di crisi economica. Infine i colleghi pasticceri del direttivo della Confartigianato del Veneto sono giunti alla fase conclusiva della certificazione del disciplinare di pasticceria».

Il convegno ha visto anche la partecipazione di un relatore illustre: Pier Angelo Barontini, chef e consulente gastronomico di Slow Food. Nel suo intervento sul "gusto" come strumento di lavoro nella valorizzazione del prodotto artigiano di qualità, Barontini ha sottolineato gli ottimi risultati dell'esperienza "Sapori e saperi" della Camera di commercio, che mira alla realizzazione di una carta d'eccellenza delle produzioni del territorio patavino. Gli alimentaristi Upa che hanno partecipato al progetto hanno infatti testato i propri prodotti attraverso analisi del gusto coordinate dallo stesso chef. Questo particolare studio dei prodotti consente un successivo percorso di ricerca e miglioramento delle performance in ambito qualitativo arrivando a prodotti di eccellenza ancor più apprezzati dal consumatore.

Nel corso della serata è stato consegnato infine un riconoscimento a Nello Casoni, fornaio in pensione ma ancora attivo nella vita dell'associazione. Casoni infatti ha curato insieme al delegato di categoria Massimo Manzolaro alcuni laboratori di panificazione nell'ambito del progetto "Impariamo di gusto" realizzato nel corso dell'anno da Upa e Ulss 16.

Non è mancata la solidarietà: il ricavato di oltre 600 euro della lotteria che aveva come premi prodotti artigiani verrà devoluto allo Iov.

Per informazioni sulla campagna "Listini bloccati" e per il ritiro delle vetrofanie per quanti vogliono aderirvi, rivolgersi al referente Upa Giacomo Lovison (tel. 0429-786111, email gjacomino.lovison@upa.padova.it).