



UNIONE PROVINCIALE
ARTIGIANI PADOVA
Confortigianato

CATEGORIE: GLI ALIMENTARISTI SOFFRONO MA NON SI ARRENDONO

“Il momento è difficile anche nel nostro comparto, ma gli alimentaristi sono creativi e quando le cose si complicano sanno tirare fuori il meglio di sé e rimboccarsi le maniche”. Con queste parole il presidente degli Alimentaristi, Vasco Mazzari, esordisce nel delineare la situazione attuale del settore artigiano di cui è alla guida. Rispetto ai colleghi di altri comparti, gli artigiani dell’alimentare stanno subendo un calo del fatturato inferiore: “Si avverte una diminuzione nei consumi da parte della popolazione, ma riteniamo che sia fisiologico vista la congiuntura economica generale”. A quanto segnalato dalla categoria ci sono zone del territorio provinciale dove l’alimentare soffre maggiormente: l’area di Padova e dintorni risente meno della crisi rispetto a ciò che avviene nella Bassa padovana e nell’Alta, dove il pessimo andamento degli altri comparti ha trascinato nelle difficoltà anche l’alimentare. Nell’area di Padova città gli artigiani alimentaristi avvertono meno l’incidenza degli affitti: “Anche confrontandomi con altre categorie ho rilevato una diminuzione degli affitti anche del 20 per cento, ad esempio nella zona dell’Arcella. Ad ogni modo, nonostante le difficoltà che può incontrare, la nostra resta una categoria viva che trova il modo di riprendersi”. La vivacità del comparto è assecondata dall’intraprendenza dell’associazione, che anche quest’anno ha messo in campo numerose iniziative a sostegno degli artigiani: “I nostri progetti cercano di valorizzare l’aspetto della qualità dei prodotti e una sorta di rieducazione del consumatore ad un’alimentazione sana e completa, due concetti che vanno di pari passo con quello del rispetto ambientale”. Tra le iniziative di ultima generazione quella della filiera sta attirando le attenzioni degli associati: da un’idea del Consorzio Agrario di Padova e Venezia gli artigiani stanno acquistando la cosiddetta “farina a chilometri zero”, rigorosamente lavorata nel padovano e distribuita dallo stesso consorzio ripartita tra panificatori, pasticceri e produttori di pasta fresca. Sempre relativamente alla filiera, oltre alla farina c’è anche il salame d’oca, ottenuto tramite un processo di lavorazione della carne anch’esso a chilometri zero. Secondo Mazzari la categoria potrà trarre vantaggi notevoli dai percorsi di aggregazione: “Per essere al passo con i tempi e avere competitività oggi è indispensabile giocare in squadra. Da qui è nato il progetto che ha dato vita al Consorzio Padovani Gran Dotori, un marchio di qualità che d’ora in avanti caratterizzerà l’arte pasticceria padovana”. Nota dolente è quella del passaggio generazionale, che nell’alimentare non manca ma non viene considerato sufficiente: “Ci sono parecchie aziende che sono passate di padre in figlio, ma questa dinamica resta uno dei problemi più grandi per tutti gli artigiani, che si sacrificano per una vita nel tentativo di costruire qualcosa per i propri figli senza sapere se poi questi sapranno e vorranno prendere in mano questa eredità. Non si sa se i giovani di oggi saranno capaci, a loro volta, di tramandare ai loro figli l’azienda. C’è grande incertezza per il futuro”.