

## FORMAZIONE E LAVORO

# Il Molino Spadoni forma nuovi panificatori

Corso di formazione per creare fornai specializzati. Saranno impegnati in lezioni teoriche e pratiche

### RAVENNA

#### ELEONORA VANNETTI

Solo nella provincia di Forlì-Cesena sono 250 le imprese che si occupano di prodotti da forno per un totale di oltre 1500 occupati. Da un lato c'è un settore fortemente in espansione, dall'altro le aziende che necessitano di personale qualificato. La Cna a Forlì-Cesena, in collaborazione con Molino Spadoni e altri partner del territorio, ha creato un corso di formazione per 14 aspiranti panificatori. Saranno impegnati in un corso di 600 ore, suddivisi tra lezioni teoriche con l'intervento di esperti e pratiche all'interno di varie aziende. Il Molino Spadoni

contribuirà alla formazione con un totale di 136 ore con il consulente tecnico Piero Asaro (presidente dell'Associazione pizzaioli acrobatici siciliani). Nel laboratorio i futuri panificatori si specializzeranno nelle ricette e realizzazione dei principali tipi di pane tradizionale e di quelli più innovativi. «Ogni Regione, città o piccolo comune ha una propria tradizione in questo campo, per questo è importante formare e creare nuovi imprenditori – sottolinea il presidente Cna Agroalimentare Forlì-Cesena Sergio Ceccarelli e Federico Giovannetti vicepresidente Cna Formazione –. Questo corso, che garantisce al termine un attestato, non solo



Molino Spadoni sostiene l'iniziativa di Cna di Forlì-Cesena

forma e colma il divario che c'è tra il mondo dell'istruzione teorica e quello del lavoro, ma permette anche alle aziende stesse di aumentare la loro produttività ed innovarsi». Un ruolo chiave lo ha lo stage di 2 mesi che i futuri panificatori devono sostenere al Molino Spadoni e in altre realtà del territorio. «Per una azienda come la nostra che produce 6mila quintali di prodotti al giorno ed impiega 120 dipendenti, la costruzione di nuove figure professionali è indispensabile – conclude Giovanni Ruggiero responsabile vendite Molino Spadoni -. Ciò consente a noi imprese di crescere e allo stesso tempo di avere un ricambio generazionale».

## Una realtà consolidata con 14 stabilimenti in regione

### RAVENNA

Il Molino Spadoni è una realtà oramai consolidata non solo nel territorio ma anche a livello regionale. Infatti, in Emilia Romagna conta in totale 14 stabilimenti attivi in numerosi segmenti del settore alimentare e un allevamento, oltre allo storico mulino centrale e al magazzino di Cocolia. Questa realtà produce 6mila quintali di prodotti al

giorno, vanta oltre 120 dipendenti e 403 distributori. Inoltre, Molino Spadoni non limita le proprie vendite al solo mercato italiano, di cui detiene il 51,1 per cento di quota di mercato nella categoria delle farine speciali, ma esporta il 12 per cento della propria produzione complessiva in 30 paesi esteri, a tal punto che negli ultimi anni ha aperto anche ai Paesi dell'Est fino al Giappone e agli Stati Uniti. **E.V.**

## Corso per formare quattordici panificatori, le imprese cercano personale qualificato

Iniziativa della Cna provinciale che conta sulla collaborazione con vari partner privati

### FORLÌ

Solo nella provincia di Forlì-Cesena sono 250 le imprese che si occupano di prodotti da forno per un totale di oltre 1.500 occupati. Da un lato c'è un settore fortemente in espansione (per un valore nazionale di 7 miliardi di euro), dall'altro le aziende che necessitano di personale qualificato. Ecco allora che Cna a Forlì-Cesena, in collaborazione con Molino Spadoni e altri partner del territorio, ha creato un corso di formazione per 14 aspiranti panificatori. «Il progetto che parte da oggi (ieri, ndr) vuole valorizzare il lavoro artigianale creando personale qualificato da poter impiegare in una delle nostre imprese associate o garantire gli strumenti per avviare una propria azienda – dice il presidente Cna Forlì-Cesena, Lorenzo Zanotti –. Inoltre, lo scopo è anche conoscere questo prodotto, le filiere e la storia di



Molino Spadoni sostiene l'iniziativa dalla Cna provinciale

### UN SETTORE IN ESPANSIONE

Solo nella provincia di Forlì-Cesena sono 250 le imprese che si occupano di prodotti da forno per un totale di oltre 1.500 occupati

un territorio che in questo campo ha una forte tradizione». I 14 aspiranti panificatori saranno impegnati in un corso di 600 ore, suddivisi tra lezioni teoriche con l'intervento di esperti. Il Molino Spadoni contribuirà alla formazione con un totale di 136 ore con il consulente tecnico Piero Asaro (presidente dell'Associazione pizzaioli acrobatici siciliani). I fu-

turi panificatori si specializzeranno nelle ricette e realizzazione dei principali tipi di pane tradizionale e di quelli più innovativi. «Ogni Regione, città o piccolo comune ha una propria tradizione in questo campo, per questo è importante formare e creare nuovi imprenditori – proseguono il presidente Cna Agroalimentare Forlì-Cesena Sergio Ceccarelli e Federico Giovannetti vicepresidente Cna Formazione -. Questo corso, che garantisce al termine un attestato, non solo forma e colma il divario che c'è tra il mondo dell'istruzione teorica e quello del lavoro, ma permette anche alle aziende stesse di aumentare la loro produttività ed innovarsi. Andiamo dritti all'obiettivo, rispondiamo ai fabbisogni e alle richieste delle imprese anche in prospettiva di un nuovo impiego». In tal senso un ruolo chiave lo ha lo stage di 2 mesi che i futuri panificatori devono sostenere al Molino Spadoni e in altre realtà del territorio, il tutto è propeudeutico all'ingresso nel mondo del lavoro. «Per una azienda come la nostra che produce 6mila quintali di prodotti al giorno ed impiega 120 dipendenti, la costruzione di nuove figure professionali è indispensabile – conclude Giovanni Ruggiero responsabile vendite Molino Spadoni -. Ciò consente a noi imprese di crescere e allo stesso tempo di avere un ricambio generazionale che porta avanti questa tradizione».

ELEONORA VANNETTI