

di Martina Mastellone

Fornai e pasticceri: ecco i diplomi per un settore al passo coi tempi

Concluso l'anno d'esordio della Sirpa, originale scuola di alta formazione organizzata dal consorzio Coap che punta a migliorare anche la comunicazione oltre ai prodotti: 'sforinati' ieri i primi venti attestati

Si è conclusa ieri la prima edizione della Sirpa, scuola di alta formazione promossa da Coap, la Cooperativa approvigionamento tra Panificatori e Pasticcieri di Forlì. La Sirpa, Scuola per Imprenditori della Ristorazione, Panificazione e Pasticceria, ha coinvolto 20 partecipanti che, a partire da marzo, si sono confrontati con docenti di caratura nazionale relativamente a tematiche cruciali quali il controllo di gestione, le relazioni interne al team imprenditoriale, le modalità di accesso ai finanziamenti regionali ed europei, il rapporto con la clientela e il marketing digitale nel settore.

«La Scuola è andata bene, siamo soddisfatti e lo sono stati anche i partecipanti – afferma Fabrizio Fabbri, direttore generale di Coap –. Abbiamo richiesto un questionario di gradimento con risposte anonime per ogni lezione riguardo diversi parametri come docente, tematica, utilità e coinvolgimento: abbiamo avuto una media di 9,3 su 10, e nessuna lezione ha ottenuto un punteggio inferiore a 9».

A coloro che hanno partecipato è stato consegnato ieri, presso la sede della cooperativa, un attestato di superamento del primo livello della scuola. A consegnare i diplomi è stato il presi-



Simone Catelli, partecipante col voto più alto (con l'attestato), assieme all'assessore Vittorio Cicognani, alla sindaca artusiana Milena Garavini e a Maurizio Montanari e Fabrizio Fabbri (a destra), dirigenti del Coap, il consorzio organizzatore (Salieri)

FABBRI (DIRETTORE COAP)

«Dopo il successo di quest'anno siamo pronti al bis a gennaio passando a 40 posti»

dente di Coap Maurizio Montanari, che ha partecipato alla cerimonia assieme a Fabrizio Fabbri, al training manager del corso Giacomo Pini, all'assessore del Comune di Forlì Vittorio Cicognani e a Milena Garavini, sin-

daca di Forlimpopoli e consigliera della provincia di Forlì-Cesena. E sono stati proprio l'assessore Cicognani e la sindaca Garavini a premiare i migliori tre partecipanti alla scuola, con punteggi calcolati in base ai ri-

UNICA NOTA STONATA

Deserte le borse di studio per i giovani in cerca di lavoro: «Ma ci riproveremo»

sultati dei test svolti alla fine di ogni lezione. Il terzo posto è stato ottenuto da Marco Balzani e il secondo da Alessandro Cecchini, mentre il migliore allievo è stato il faentino Simone Catelli.

La buona riuscita della scuola ha permesso di pensare fin da subito al futuro. «Ci sarà una seconda edizione della Sirpa da gennaio a luglio e stiamo già contattando i docenti – continua Fabbri –. Ci sarà un secondo livello per i partecipanti di quest'anno, con l'approfondimento dei temi già trattati, e poi ci sarà la riapertura del primo livello con lo stesso percorso di quest'anno, stavolta però con 40 posti».

Unica nota dolente è relativa ai giovani: i quattro posti con borse di studio riservati a loro non sono stati occupati. La difficoltà di trovare manodopera nuova in un settore con orari e impegno fisico particolari è dunque ancora una realtà. «Abbiamo cercato di coinvolgere istituti alberghieri e associazioni di categoria per avere giovani in cerca di lavoro – conclude –, ma non ci siamo riusciti, magari anche per scetticismo verso un'iniziativa nuova. Speriamo di fare meglio al secondo anno, avere giovani nel settore è un'esigenza».

«Bisogna aggiornarsi e qui ci sono riuscito»

L'esperienza di uno dei partecipanti, Marco Giunti, il cui forno è attivo dal 1992: «Nell'epoca dei social è necessario guardare avanti»

Tra coloro che ieri hanno ricevuto il diploma per aver frequentato la scuola di alta formazione Sirpa c'è anche Marco Giunti, 54 anni, che gestisce il Forno Giunti in via Ravegnana a Forlì. La sua esperienza nel settore dei panificati comincia nel 1992, con l'apertura di quella che all'epoca era un'attività di famiglia. Nel corso degli anni tante cose sono cambiate e la partecipazione alla scuola è stata per lui un modo per mettersi al passo con i tempi.

«Quando ho cominciato l'attività non esisteva una grande pianificazione finanziaria ed economica, esisteva solo avere voglia di lavorare – afferma –. Una volta bastava questo ma adesso non basta più, bisogna informarsi e studiare per riuscire a rimanere sul mercato e ottenere profitti da un'attività che di per sé è

difficoltosa e in questo periodo lo è ancora di più».

La sensazione di Giunti è quella di un mondo, quello dei piccoli artigiani, che tende a restare indietro, ma che ha anche voglia di crescere e migliorarsi. «L'esperienza nella Sirpa è stata molto interessante perché abbiamo trattato argomenti che spesso non vengono presi in considerazione – continua –, ci hanno spiegato come trattare con i dipendenti e la psicologia a loro legata. Ci hanno parlato di comunicazione verbale e non verbale e di marketing, spiegandoci anche come affrontare la disposizione dei prodotti in vetrina».

Tra le tematiche trattate per aiutare i piccoli imprenditori nel settore della panificazione e della pasticceria, anche quella relativa all'utilizzo dei social per promuovere la propria attività.

«All'inizio secondo me era una cosa inutile, ma dopo il corso mi rendo conto che non lo è – spiega il fornaio –. Ho un figlio di 22 anni che ha un'impostazione diversa dalla mia, quando si parla di social ha le idee chiare ma io no; ora però capisco che c'è una fetta di mercato che magari io non prendevo proprio in considerazione».

Oggi il Forno Giunti ha sette dipendenti e il titolare è pronto a portare nella sua attività gli insegnamenti appresi durante la scuola. «Il mio è un lavoro un po' particolare, io vado a letto a mezzogiorno e mi sveglio alle 7 di sera, bisogna essere organizzati e gestirsi molto bene». Un mestiere complesso che regala però anche tante soddisfazioni, e la possibilità di imparare costantemente e mettersi sempre in gioco.

Martina Mastellone



Marco Giunti, esperto panificatore forlivese (il suo forno è in via Ravegnana), che ha deciso di prendere parte e completare il corso della scuola Sirpa (Salieri)