Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 671 del 29/03/2024

Al via il percorso formativo per maestro panificatore

Su proposta dell’assessore al commercio e artigianato Roberto Failoni, la Giunta provinciale nella seduta odierna ha autorizzato l’attivazione di un percorso formativo per il conferimento dei titoli di maestro artigiano e di maestro professionale panificatore.

Al contempo, come previsto dall’accordo di programma tra Provincia e Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Trento, approvato nel giugno 2020, la Giunta ha autorizzato la Camera di Commercio ad avviare le procedure necessarie allo svolgimento dello stesso.

Si tratta del secondo percorso per maestri dell’arte bianca, dopo quello avviato con successo nel 2012, che ha portato due anni dopo al riconoscimento dei primi dieci maestri artigiani panificatori.

Il percorso è organizzato in collaborazione con Accademia d’Impresa, azienda speciale della Camera di Commercio di Trento, con il supporto dell’Associazione panificatori del Trentino. Prenderà il via nel corso della primavera per concludersi entro il 2025, per un totale di circa 300 ore, e si rivolge a titolari, soci e collaboratori familiari di imprese di panificazione.

Il programma si suddivide in tre macro aree: gestionale, insegnamento del mestiere e professionale. Si spazierà dagli scenari di mercato alle strategie aziendali, dal marketing alla gestione economico-finanziaria dell’impresa, alla trasmissione dei saperi. Nella parte pratica, che si svolgerà presso la scuola di Arte Bianca e Pasticceria dell’istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto, gli imprenditori approfondiranno gli elementi chiave della produzione del pane e dei prodotti da forno, le tendenze in atto nei metodi di produzione e trasformazione delle materie prime, le tecniche di impasto, i processi di lievitazione, fermentazione e cottura, fino al confezionamento, ma ci sarà spazio anche per l’aggiornamento delle procedure e normative sulla sicurezza alimentare e ambientale.

Obiettivo è quello di garantire una maggiore qualificazione professionale dei partecipanti, con ricadute positive sul settore della panificazione, consentendo al contempo la trasmissione di competenze tra diverse generazioni.

La figura di Maestro Artigiano è stata istituita dalla Provincia di Trento nei primi anni Duemila per valorizzare il ruolo dell'artigiano come soggetto portatore di un patrimonio di conoscenze, esperienze e capacità professionali da salvaguardare e trasmettere, unite alla propensione all’aggiornamento e all’insegnamento del mestiere. Nel 2004 vengono avviati i primi corsi per ottenere il titolo: due anni dopo sono 56 i maestri artigiani diplomati in quattro diversi settori (acconciatore, estetista, falegname e sarto). Una grande famiglia che oggi conta 25 categorie e 415 maestri artigiani e professionali. Un numero destinato a crescere: entro l’anno si concluderà il quinto corso di estetista e nel 2025 saranno consegnati i titoli ai nuovi maestri panificatori.

Rassegna stampa ad uso interno: Articoli da L'Adige e IL T - 30.03.2024 - Articolo da Corriere del Trentino - 31.03.2024

(M.C.)