


[Home](#) | [Chi siamo](#) | [Dove siamo](#) | [Programmazione televisiva](#) | [Galleria fotografica](#) | [Staff](#) | [Contatti](#) | [Login](#)
[Home](#) > [Rubriche](#) > [News dalle regioni](#) > In venti si "diplomano" panificatori esperti con il corso del Polo Agire

In venti si "diplomano" panificatori esperti con il corso del Polo Agire

Martedì 10 Marzo 2015



In venti si sono "diplomati" panificatori esperti al termine della seconda edizione del corso promosso dal Polo Agire in collaborazione con la facoltà di Bioscienze e tecnologie agroalimentari ed ambientali dell'Università degli studi di Teramo, il Molino Fratelli Candelori e la Fiesa-Confercerenti d'Abruzzo.

La cerimonia si è svolta questa mattina nella sala convegni "Osvaldo Mazzocchi" del Centro Servizi Ibisco, a Città Sant'Angelo, a margine del seminario "L'Arte della Panificazione: panificatori in vetrina", tenutosi in occasione del "Saral Food 2015", la fiera dell'alimentazione, della ristorazione e della gelateria in programma fino a [domani](#).

Hanno ricevuto gli attestati di partecipazione al corso: Giorgio Assogna, Marina Assogna, Amerigo Baiocco, Francesco Baldini, Giuseppe Baldini, Danilo Cardelli, Umberto Cirone, Donatangelo D'Amario, Piero Di Bello, Giovanni Di Canzio, Roberto Di Marzio, Costantino Di Mercurio, Giovanni Fulgaro, Lidia

Nicolescu, Fabio Ramondo, Roberto Tribotti, Rudy Senatore, Alvaro Davide Soccorsi, Fabrizio Monacelli, Vineslao Ruccolo.

Il seminario è stato l'occasione per parlare di formazione nel campo dell'agroalimentare e, in particolare, in quello della panificazione. Il pane, è stato peraltro ricordato, è da sempre un pilastro dell'alimentazione dell'uomo anche grazie alle sue proprietà salutari.

"Partecipo con entusiasmo a questa iniziativa – ha detto Enzo Giammarino, direttore della Confercerenti Abruzzo – che va verso il recupero delle tradizioni facendo leva sull'innovazione. E torniamo a parlare anche di salute grazie a un settore, quello della panificazione, che punta sulla formazione e sulla professionalizzazione dei suoi addetti, sinonimo di eccellenza e qualità agroalimentare".

"Il nostro proposito – ha sottolineato William Di Carlo, presidente di Agire – è quello di diffondere competenze specialistiche nel settore del pane e della pizza ma anche di facilitare il reperimento di manodopera qualificata in grado di garantire produzioni di qualità. La panificazione è un settore in cui la formazione di qualità gioca un ruolo decisivo per contrastare la crisi".

Al seminario sono intervenuti anche Aldo Corsetti, docente della facoltà di Bioscienze, il quale ha illustrato i fondamenti della biotecnologia della panificazione ripercorrendone l'evoluzione storica; Lorenzo Spinosi, della Spinosi Marketing Strategies Srl, che ha trattato il tema del marketing come indispensabile strumento di promozione nel campo agroalimentare; e, infine Gianluca Candelori, imprenditore del settore panificazione (Molino Fratelli Candelori), il quale ha ricordato l'importanza di fare rete e di dotarsi di quelle conoscenze tecnologiche e di quei saperi indispensabili per affermare un prodotto oltre i confini locali.

Sotto: un momento della consegna degli attestati; l'intervento del presidente di Agire William Di Carlo; la platea presente all'incontro; il seminario

[\[Indietro\]](#)

Rubriche

- In primo piano
- PAC 2014/ 2020
- News
- News dalle regioni
- Wine Glass
- Agricoltura Biologica
- Energie
- Sviluppo - Territorio
- Tradizioni
- Mondo OGM
- Eventi



FONDO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
**L'EUROPA INVESTE
NELLE ZONE RURALI**
CAMPAGNA PROMOSSA
DAL PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
REALIZZATA
DALLA REGIONE ABRUZZO
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



**clicca per accedere
alla sezione**

Sondaggi

**A proposito di Montepulciano: sai
distinguere tra Nobile e d'Abruzzo?**

- ☐ sì!
- ☐ no!
- ☐ Non conoscevo il Nobile di Montepulciano!
- ☐ Non conoscevo il Montepulciano d'Abruzzo!
- ☐ Non capisco!