

Intervista a Dario Bertarini

Giovedì 27 febbraio

Sara- comincerei proprio da questo ... dal cambiamento e dagli input che si possono dare ai ragazzi

DB - in generale il mondo del lavoro del nostro settore è molto cambiato, non esistono più attività particolarmente specializzate, ma si va verso le multiattività, che può essere abbinare la panetteria alla pasticceria, piuttosto che al gelato, al bar o alla ristorazione... la formazione dovrebbe prevedere queste diverse figure, ma che poi alla fine siano delle competenze, visto che alcune sono comunque comuni... e quindi i ragazzi dovrebbero essere preparati un po' più a 360°, quantomeno a livello di scuola.

Dal punto di vista loro lavorativo è importante che, apprese le basi, le conoscenze, una parte della tecnica, va beh la scuola può fare solo una piccola parte purtroppo, devono essere appassionati a quello che andranno a fare perché comunque sono tutte attività che implicano un impegno abbastanza forte, intenso e quindi diciamo che è indispensabile avere questa cosa per riuscire bene. Io sostengo sempre che se uno fa una cosa che lo soddisfa, che gli piace- che dovrebbe essere un diritto di tutti – lo sforzo e la fatica diventano molto meno un problema. Poi, non è che non ci sono, ma un conto è arrivare a casa stanchi, un conto è arrivare stressati, sono due cose abbastanza diverse: lo stanco torna a casa, dorme e si riposa; lo stressato la mattina si alza con il mal di testa e deve fare un'altra giornata di lavoro. Come fare questo la scuola...nella mia esperienza di formatore ormai da qualche anno, diciamo che 2 o più sono i problemi: il primo è la natura umana, nel senso che i ragazzi arrivano a scuola molto più impreparati e immaturi, non motivati ma in senso generico, non hanno una motivazione generale nella loro vita e spesso non hanno neanche la motivazione per quel tipo di scuola, spesso sono stati messi lì perché gli istituti professionali sono le scuole più facili in quanto ancora scuola dell'obbligo...quindi non si impegnano a fare un liceo e vengono messi lì senza neanche sapere bene a cosa vanno incontro. Nelle materie insegnate a Enaip qui a Como per cucina, panetteria, pasticceria e sala bar, apparentemente l'attività più impegnativa sembrerebbe quella del fornaio perché si alza di notte, ma poi tutto sommato il cuoco sembra star peggio, al cameriere non dice

meglio, però -come dicevo prima- se queste attività vengono prese con le competenze di base apposte e un certo grado di soddisfazione e motivazione che va al di là dei soldi, sono poi attività che ripagano durante tutto il resto della vita.

Sara - Se dovessi pensare, partendo da questo stato dell'arte che hai descritto, a livello proprio ideale, utopico... quali potrebbero essere i cambiamenti concreti, sia a livello di risorse, di laboratori, di competenze... pensando proprio a un cambiamento... non so se riesci a identificare delle cose concrete da fare?

DB- Allora, dando per scontato che è difficile cambiare la materia prima, ovvero il ragazzo che entra nella scuola, o meglio sarebbe l'ideale ma questo è quello che la scuola superiore oggi prende e quindi sarebbe più che altro un cambio sociale, che è più difficile. Sicuramente la scuola potrebbe attrezzare meglio le scuole, scegliere e formare meglio i formatori, che non devono essere soltanto "ti insegno a fare la brioche piuttosto che il panino", ma c'è tutto un lato tecnico, di competenza generale che è la teoria di quello che si va a mettere in pratica e poi, che probabilmente è ancora più difficile, la parte chiamiamola umana o comunque motivazionale. L'altra cosa che secondo me dovremmo fare è cercare di diciamo allungare un po' i tempi: proprio perché i ragazzi sono immaturi e non pronti, fare dei corsi di alta formazione, che in questo momento sono fatti in Italia bene ma da scuole private con costi esorbitanti e quindi non accessibili a tutti. Quindi o aiutiamo quelle scuole a formare chi ci volesse andare con dei contributi, oppure le scuole professionali che hanno già la struttura e il personale adatto fare questa cosa. È stato fatto un piccolo studio qui a Como per fare questo, e al di là delle coperture finanziarie che mancavano, che a quel punto dovrebbero intervenire anche le aziende perché è interessante anche dell'azienda per sopravvivere trovarsi delle figure già preparate; al di là di questa cosa finanziaria, i tempi di questa cosa potrebbero stare in corsi di 6 mesi/un anno e ci sarebbe tutta una parte tecnica, professionale e anche di studio aggiuntiva, e va beh la parte pratica diamola per scontata.

L'altra cosa invece da fare è, siccome i ragazzi passano tanto del loro tempo in stage, tirocinio, alternanza, è selezionare bene le aziende che si occupano di questa parte formativa perché è una parte molto importante del loro percorso, soprattutto a livello pratico. L'esempio che mi viene in mente è quello svizzero dove le aziende per poter prendere uno stagista, gli operatori devono avere a loro volta aver fatto la scuola. Io conosco un ragazzo bravissimo, che è uno chef stellato che ha dovuto fare gli esami in svizzera, essendo italiano, perché altrimenti non avrebbe potuto avere gli stagisti. Loro sono abbastanza rigidi. Detto questo la formazione dovrebbe avere degli step e degli obiettivi, non serve tantissima gente alle nostre attività, ma servono persone formate e preparate.

Sara - quali potrebbero essere gli stimoli, anche pensando ad altri formatori, a tuoi colleghi, cosa potrebbe funzionare nello spingerli in questa stessa ottica che tu hai già? Perché ecco, non tutti....

DB – al di là dell'obbligarli?

Sara- Sì!

DB- non lo so, potrei dirti uno stimolo economico, ma secondo me certe cose devi sentirle dentro, devi farle per missione o passione... la scuola potrebbe mettere a disposizione direttamente o indirettamente la struttura o la didattica per formare formatori su competenze che attualmente non hanno e che sempre più sono richieste. Mi rendo conto anche io che ci troviamo in classe sempre più ragazzi problematici a cui è difficile insegnare, non è semplice la gestione... se poi vuoi sapere se le nostre attività sono adatte a ricevere persone di questo tipo, secondo me sì, tanto più se la struttura non è proprio piccolissima, questo per un discorso economico. Anche qui c'è tutto un discorso di sensibilizzazione dell'imprenditore da fare, anche economico, perché io ricordo qualche anno fa c'era un ragazzo che aveva dei problemi, diciamo una disabilità, ma poteva fare bene, il problema diventava economico perché in un'azienda che ha pochi dipendenti, il sobbarcarsi completamente l'onere di tenersi una persona così in azienda, in questo momento storico può diventare impossibile anche volendo. E siccome di strutture così in Italia non esistono panifici o pastifici che hanno grandi numeri, diversamente da altri paesi europei... da noi la media nazionale è di 4-5 dipendenti, tra imprenditore, familiari e collaboratori. Quindi sobbarcarsi completamente il peso, da un punto di vista

strettamente economico è difficile e la società che dovrebbe occuparsi di mantenere queste persone, tanto vale che dia un contributo un aiuto all'azienda on modo che la persona lavora.

Io lavoro con una cooperativa qui di Erba che ha aperto un biscottificio dove lavorano ragazzi disabili della persona, non è facile, abbiamo appena chiuso il secondo anno di attività più o meno in pareggio, che è già buono, ma per il momento i ragazzi non sono ancora assunti, ma figurano come collaboratori esterni. Il biscottificio ha una dipendente fissa e una 15ina di ragazzi che ruotano tra la produzione, il confezionamento e la distribuzione. L'idea è quella di dare uno stipendio, almeno un part time... quelli in laboratorio sono sempre gli stessi che hanno ricevuto una formazione, mentre gli altri si turnano. La cooperativa ha una 70 ina di ragazzi che segue all'interno e al di là della loro futura autonomia economica, sicuramente fanno qualcosa di bello. Mi è capitato di portarli a un corso professionale serio, quelli che lavorano in laboratorio, erano probabilmente più attenti dei miei colleghi! Però ecco adesso è la cooperativa che tappa il buco economico, però sicuramente lì ci si può arrivare perché la struttura e il formatore arriva dal sociale, è un'educatrice che ha fatto uno stage di qualche mese da noi per imparare a fare i prodotti che poi riproduce la e quando ha bisogno ci sentiamo e si sviluppa il prodotto e si va avanti.

Sara - mi parlavi della tua esperienza di formatore, di formatore di formatori e anche di artigiano. In che senso ti senti che restituisci questo tuo sapere di artigiano, con chi riesci a condividere queste cose? Si riesce ad avere uno scambio con colleghi, con altre realtà, all'estero... come ti confronti anche in altri contesti?

DB - A livello locale questa cosa dovrebbe essere fatta dall'Associazione in collaborazione con le scuole presenti, fortunatamente nel nostro territorio ci sono diverse strutture e non è proprio scontato, in alcune Regioni non è così. In questo momento la nostra Associazione è un po' zoppicante ma sarebbe la struttura adatta... di altro io sono stato fortunato perché circa 20 anni fa mi sono associato a un Club internazionale di formatori/colleghi che si ispira alla scuola svizzera di panificazione ma che ormai è radicato più o meno in tutti i paesi europei e quindi ci sono degli scambi privato/privato, quindi chiamo il

collega tedesco per chiedere un consiglio; ci sono scambi più ufficiali diciamo così dove almeno una volta all'anno viene organizzato un meeting internazionale in cui sono presenti tutti i formatori e ogni anno si cambia nazione e c'è una visita di qualche giorno e si va a vedere come sono le aziende di quel posto. Ci sono stati anche qualche scambio di stagisti, pochi perché nel nostro settore specifico è molto difficile trovare persone che possono anche ospitare, a differenza ad esempio del campo della ristorazione, dove spesso magari è abbinato un hotel e delle camere, per noi diventa difficile e il ragazzo dovrebbe provvedere. Pochi anche perché le legislazioni nazionali sono molto differenti e quindi spesso e volentieri si trovano dei problemi pratici nel poter fare questa cosa, dipende con quale nazione si collabora e questo sarebbe un problema da risolvere chiaramente, non so da chi.

Sara – ma in termini di legislazioni le cose sono diverse in termini proprio di competenze, di macchinari...

DB – No, in alcune nazioni è previsto che si possa fare questa cosa, alcune Nazioni la risolvono facendo pagare un costo così risulta che il ragazzo va a pagare facendo un corso in azienda, però non è dappertutto uguale. Poi un altro problema di partenza della nostra scuola è la non conoscenza della lingua, diciamo che sarebbe sufficiente conoscere l'inglese, 9 volte su 10 te la cavi così, però i nostri ragazzi fanno un po' fatica da questo punto di vista, anche se poi una volta lì devono impararlo per forza. Detto questo tra colleghi, a livello italiano ci incontriamo una volta al mese, mezza giornata, che non è poco e credo che siamo uno dei club più attivi da questo punto di vista. In presenza, praticamente obbligatoria, nel senso che se uno fa più di 3 assenze in un anno senza una giustificazione rischia di essere fuori. Ora in Italia siamo circa 250 soci e la sede principale è a Brescia dove facciamo gli incontri, ma gli stessi incontri ogni volta vengono replicati in una sede in Toscana e una in Puglia, ad Alberobello e il socio può partecipare dove vuole purché partecipi a 7-8 incontri sui 10-11 previsti in un anno; più c'è il meeting e poi ogni tanto si va a fare visita alla scuola di Lucerna che è un po' il punto di riferimento di tutto, anche se poi ogni nazione è abbastanza autonoma.

Sara – quando dici “cerchiamo di capire anche com'è la struttura delle aziende”, andate fisicamente...

DB - sì, andiamo 3-4 giorni e 1 giorno è dedicato alla visita culturale, poi andiamo a visitare le aziende del settore panetteria, pasticceria, cucina... perché il Club è su tutte e tre, la scuola di Lucerna non fa distinzioni. E poi una giornata è dedicata alla tecnica all'interno di un'azienda o di una scuola ed è a tema, che può essere di qualsiasi tipo.

Sara – come vengono scelti i modelli che andare a visitare? Ci sono dei parametri?

DB - ci sono delle esperienze, questi meeting di solito seguono il modello di quelli precedenti e siccome ogni meeting è organizzato dal club nazionale ognuno si muove in autonomia e sceglie.... Il tedesco due anni fa ci ha invitato durante l'October Fest e ci ha fatto piacere, e poi abbiamo visitato 3- 4 panifici di Monaco che sono una cosa spettacolare, perché loro hanno 400 dipendenti il più piccolo... sono culture completamente diverse.

Sara– ecco, infatti... uno vede il modello che funziona ma quando poi è davvero replicabile?

DB - qualcosa si riesce, fondamentalmente questi lavoravano come noi ma in tanti, non erano poi così automatizzati... l'esperienza inglese invece è stata completamente inutile perché vedere un panificio completamente automatizzato con 1800 dipendenti, per la nostra attività non serve... detto questo poi durante gli scambi ufficiali o i confronti privati che si hanno con i colleghi si riesce a capire anche solo la gestione economica, piuttosto che il sistema di trattamento dei dipendenti, del personali, i problemi fiscali.. quindi si riesce a capire quello che è buono e quel che non lo è, e spesso purtroppo quel che non è buono ce lo abbiamo noi, ma va beh....

Abbiamo camminato negli spogliatoi di uno di questi pastifici in Inghilterra e in 10 passi il nome sugli armadietti era sempre Mohammed... erano 1800 dipendenti e da lì usciva tutto congelato, non c'era niente in vendita diretta.

Sara - un modello irriproducibile da noi?

DB- da noi c'erano esperienze così, tipo la Panem, ma in questo momento sono finite tutte male, non so come finiremo noi.... Siamo in un periodo strano, il

mestiere del panettiere è sopravvissuto rispetto ad altri mestieri, come il fruttivendolo, il macellaio che fino a 20 anni fa c'erano e adesso sono stati per lo più sostituiti dalla moderna rete di vendita, diciamo, o grandi superfici... e per certi è irreversibile la cosa; perché siano sopravvissuti i panifici e in particolar modo in Italia non è molto spiegabile, in altri paesi come la Francia si sono visti chiudere molti panifici negli ultimi 10 anni o meglio, sono rimasti, ma per lo più sono punti di cottura di prodotti congelati e industriali che non sto a contestare, però non c'è più l'omino. Non so se noi arriveremo lì, credo che quello che ci ha salvato finora è il fatto che ... anche il presidente nazionale dei panificatori chiama "pane e diversità", cioè nel nostro mondo, anche paesi vicini anche di pochi chilometri, anche prodotti diversi... i francesi invece a un certo punto hanno puntato solo sulla baguette e quindi industrializzarlo è stato molto più semplice: è lo stesso prodotto per tutti, mi costa molto meno lo faccio io industria... detto questo anche noi abbiamo anche delle perdite in quanto artigiani, in concorrenza con prodotti che arrivano dall'Est, sempre surgelati, perché hanno un basso costo.. poi come si fa ad arrivare a quei bassi costi, i motivi sono mille, spesso sono di natura fiscale/politica, ma spesso di natura proprio qualitativa, il che per il consumatore dovrebbe essere motivo di allarme. In Veneto e nel Friuli adesso tutte le mattine arrivano camion che arrivano dalla Romania e dalla Bulgaria, a Malpensa ogni giorno atterra un cargo con pane surgelato, bisognerebbe capire....il mercato del grano è mondiale, quindi lo pagano come noi, perciò i risparmi si fanno su tutt'alto e implica in parte la salute nostra di consumatori, in parte la vita di chi lavora... dal punto di vista sociale diventa un problema. Quando compriamo un prodotto a un prezzo molto basso dovremmo chiederci come mai...

Sara- chi ci sta rimettendo...

DB- eh si perché poi mandiamo i nostri figli a lavorare là dentro e ci lamentiamo che non hanno le tutele sindacali e diventa un problema

Sara -Com'è cambiato il tuo modo di essere panettiere? Com'è cambiata la tua idea di portare avanti questo mestiere? E, in prospettiva, come lo vedi? Da qui a 10, 20, 30 anni (tu dici, vediamo la Francia...)

DB - si, la Francia, la Svizzera, la Spagna hanno avuto dei grossi cali numerici. Nella nostra zona in particolare ci sono diverse chiusure non rimpiazzate e, al momento, sono tutte persone anziane che vano in

pensione e che difficilmente vengono rimpiazzate dalle nuove generazioni. Io ho qualche alunno "vecchio" che è diventato imprenditore ma non succede più da tanto tempo e questo per mille motivi. Il principale perché diciamo che la nostra attività in questo momento (anche se a dirlo la gente non ci crede) sono poco remunerative e molto impegnative. Le due cose non quadrano e non vanno di pari passo. Anche se ci sono altre soddisfazioni poi uno deve anche fare i conti. Com'è cambiato il mio modo di vedere? In particolare non tantissimo: è sempre in evoluzione per cui non ci sono stati grossi cambiamenti. Noi come attività nostra, abbiamo sempre cercato di aggiungere qualcosa. Sono partito che facevamo solo pane. Ora, a parte la ristorazione, facciamo tutto. Dal gelato al cioccolato; da qualche settimana tostiamo anche il nostro caffè perché a me piace capire e passarci del tempo per capire come fare le cose e come dare un prodotto e un servizio che sia (non se migliore o peggiore) ma più esclusivo per poter avere una differenza con quello che si trova non tanto rispetto gli altri colleghi ma piuttosto rispetto al grande supermercato o Starbucks o chi per esso. Come cambierà non lo so. Sentivo parlare un personaggio che parlava di soggetti sindacali e diceva che noi siamo gli ultimi eroi/schiavi, nel senso che le future generazioni sarà sempre più difficile che, al di là del ritorno economico, si impegnino così tanto e, così gestita, la nostra resta un'attività a gestione familiare. Perciò i familiari hanno un impegno che è decisamente più alto di quello che può essere di un dipendente. I nostri stessi dipendenti, mediamente, hanno un impegno superiore ad altre tipologie di attività. Quindi, non so. Dipende molto da come ci si riesce ad adattare. Secondo me ci saranno meno – numericamente – attività e sempre più di qualità, nel senso di più specifiche o più particolari. Queste, dunque potrebbero "sopravvivere" o comunque avere una buona riuscita, purché conservino la caratteristica di differenziarsi totalmente dal prodotto industriale piuttosto che l'omologazione del gusto in genere. Chiaramente, sul piano dei costi, è una battaglia persa. Cioè la colazione di Mac Donald a 1€ con caffè e brioche non la potremo mai fare salvo non andare a tagliare quelli che sono i diritti dei nostri lavoratori o delle nostre famiglie. Come facciano loro non lo so. Dovreste chiederlo a loro. Di contro. C'è anche gente che - se informata bene (e questo è un lato abbastanza importante) e sensibilizzata, comunque informata di quello che va a prendere – è anche disposta a pagare qualcosa in più.

Sara - tu credi che questo si riesca a fare? Noi abbiamo pensato a te perché tu incarni questa cosa: nel portare avanti un tipo di attività, con cura, con alcune modalità, nel fatto di essere formatore; in tutti i contesti tu informi e formi, sensibilizzi proprio con la tua esperienza. Come pensi che altri possano fare questo? È anche un problema di... quantità la possibilità di contrastare lo Starbucks di turno, se ci fossero tanti Bertarini che con la loro attività danno un messaggio "altro".

DB- Sì. Qualcuno c'è già. Le strade sono sempre quelle alle quali facevo riferimento prima: l'Associazione (che è un sindacato e che però ora deve ampliare un po' il suo raggio d'azione), e la scuola. Sostanzialmente bisogna trovare uno spazio di aggregazione dove ognuno porta la sua esperienza e da lì si nasce e si va avanti. La mia esperienza è questa.

Sara- credi che si riesca, nella scuola a far passare questo? Credi che questa "diversità" arrivi ai ragazzi? Un artigiano è una personalità altra. È una persona che ha un'attenzione, una cura, una diversificazione, un'eccellenza a fronte di una realtà industrializzata.

DB- Ci si può provare. È chiaro che il ragazzo arriva a scuola e questa rappresenta il 10% della sua vita (sarebbe già buono). Per me rappresenta il 90%! Ma non tanto perché io con questa attività debbo sopravvivere ma perché io ci credo e quindi devo andare avanti e debbo anche pagare i 10/12 stipendi che devo pagare a fine mese. Non è corretto dire che lo si fa solo per quello. Però diciamo che anche quello è uno stimolo perché l'alternativa è: che faccio? Sicuramente bisogna provarci perché altrimenti l'alternativa è finire tutti nel centro commerciale a mangiare quello che ci propinano e più si aspetta e più è difficile. Perché, mentre una volta si capiva, se (facendo un esempio nel nostro settore) stava mangiando un salame buono o un salame cattivo oggi no perché siamo talmente abituati a mangiare un prodotto di quel livello che è "normale" quel sapore. Anzi, magari quando trovo quello buono dico che non è fatto bene perché ha dei difetti che sono insiti nella produzione artigianale/non su scala.

Sara- Cosa pensi possa servire ai ragazzi testare, conoscere un prodotto diverso portare delle testimonianze, visitare realtà differenti, incentivare tirocini all'interno di queste realtà. Naturalmente

tenendo conto di quanto dicevi prima, perché un conto è avere un certo numero di dipendenti...

DB- perché le realtà come le nostre, che ci credono, sono purtroppo sempre meno perché meno richiesta dal mercato e perché c'è sempre meno voglia... lo scoraggiamento, in generale, è di tutto il sistema.

Sara- come lo hai superato tu? Comunque, tu dici, io vivo in contesto di un certo tipo, come sei riuscito a resistere con tutte le tue fatiche?

DB – Quando mi alzo penso a come vendere tutto e a chiudere e poi invece comincio a pensare a come andare avanti. Ti ci trovi dentro e poi, per sopravvivere, fai. Sicuramente le esperienze e il vedere le altre realtà ti portano a quella che chiamo "invidia positiva": quando vedo qualcuno che riesce a fare qualcosa (non tanto come tipo di prodotto quanto come iniziativa) non mi dà fastidio che l'abbia fatta (anche se rovina il mio mercato) se è una cosa intelligente e se questo tipo di "invidia" è costruttiva. È chiaro che il ragazzo a scuola, così com'è fatta ora la scuola, tutto questo mondo non lo vede: esce dalla scuola e va a mangiare da Mac Donald. Vive due realtà completamente diverse. Una che dice "succederà questa cosa" e una che vive tutti i giorni, andando al bar e trovando delle cose indecenti da pranzo. Questa è la loro vita e non è facile far loro vivere un'altra situazione e che probabilmente la vita sarebbe diversa e migliore se...

Non è che io voglia far chiudere le grandi superfici perché non sarà mai possibile ma sicuramente, se da tutti ci fosse una richiesta diversa, anche nei posti "industriali", il prodotto darebbe diverso, perché poi loro sono più bravi di noi a seguire il mercato. In questo momento il mercato è dettato dal prezzo. Ogni pubblicità che c'è in televisione fa riferimento al prezzo o, indirettamente, all'omaggio: ti regalo tutto questo se compri questa cosa. È svilente perché per produrre bene, si possono ottimizzare i costi di produzione ma limare su certe cose non si può: o si rischia la salute o si vive male e se non mi accorgo che vivo male è ancora peggio.

Sara- quali sono queste iniziative che ti hanno fatto venire idee nuove e nuovi stimoli. Mi hai già detto: questo club... Quali sono gli aspetti culturali legati alla panificazione?

DB- Uh! Il pane rappresenta, a livello religioso, culturale, storico un sacco di cose. Anche questo potrebbe essere uno dei mezzi attraverso i quali veicolarlo in un certo modo. Sicuramente in particolare poi con i ragazzi nella scuola. Bisognerebbe trovare la persona che ci crede, che sia preparata e che poi lo faccia capire ai ragazzi. In parte anche ai colleghi, perché secondo me un po' si è persa questa cosa negli anni. O meglio, quando diventa un lavoro diventa poi difficile anche ricordarsi di tutto questo.

Ad esempio io avevo fatto un corso, due o tre anni fa, per gestori di B&B che volevano imparare a fare dei prodotti da forno per questioni commerciali loro, alla fine. Avevano però un'attenzione e una curiosità che nei ragazzi a scuola e nei miei colleghi spesso non trovo. Quando parlo con i miei colleghi mi dicono: "io faccio così... tanto". OK però intanto cerca di capire prima di tutto perché fai certe cose che ti arrivano da un tempo lontano e spesso si è perso il perché sono arrivate a noi così e poi perché fa parte del nostro lavoro la soddisfazione del capire cosa sta dietro: e cultura, religione, storia dietro il pane ci sono. Ce ne sarebbero di cose da fare...

Sara- Te ne viene uno, di esempio? Anche un'azione che fai quotidianamente che, culturalmente, ha un peso. Da panificatore. Che una persona che fa un'altra cosa non fa.

DB- Mah, una cosa abbastanza semplice – ricordo che me lo dicevano i miei genitori – è che il pane non andava assolutamente buttato perché rappresentava il cibo principe. Forse non più adesso ma comunque lo ha rappresentato per moltissimi secoli e quindi non andava sprecato. A proposito, qualche anno fa, con La Stecca di Como abbiamo scritto dei libri e abbiamo fatto delle ricette per il riutilizzo del pane. So che ne hanno scritto uno anche da poco. Mentre poi vedi, in alcune gestioni, diciamo di "nuovo" commercio, siccome lo scaffale deve rimanere sempre pieno, a fine giornata quella roba lì diciamo che va a finire...male. Poi...non so, il taglio a croce sopra il pane che aveva una valenza fondamentalmente religiosa, anche se poi, di fatto, è una questione più tecnologica che religiosa; però, questo si diceva. Poi tante altre cose: ci sono poesie, ci sono spettacoli. Ho un pezzo di uno spettacolo che è stato fatto a Bologna un paio di anni fa che parla del pane. Se poi vuoi fare la foto.

C'è per esempio un'azienda austriaca che fa semilavorati, miscela già delle farine per un prodotto

che non è certo il massimo dell'artigianalità (e che, però, in alcuni casi potrebbe anche passare) ma che il proprietario – visto che è particolarmente interessato allo studio della Bibbia – ha fatto un pane che si chiama "Biblico". Ripropone, in questo mix di farine, tutti i cereali che vengono citati nella Bibbia, nell'Antico e Nuovo Testamento (c'è miglio, orzo, frumento, sale marino del Mar Nero). E lui l'ha fatto perché ha questa passione.

Sara- Pensi che questo modo di essere panificatore sia un buon modo per essere un cittadino attivo nella comunità del tuo paese, proprio per la modalità che tu hai scelto.

DB- Spero. Penso che proprio nel mio paese siamo una delle ultime attività rimaste e quindi non c'è quasi più nulla. È un paesino piccolo però... quando ero bambino io diciamo che in questa via tutto ciò che serviva si trovava. Ora non c'è più nulla in paese. O il nostro tipo di attività è sopravvissuto per motivi oscuri a tanti cambiamenti o anche perché noi ci siamo sempre messi in gioco e dati da fare. In fondo era tanto più semplice abbandonare e...

Sara- Come sono i rapporti con le istituzioni? E con i servizi locali (la raccolta differenziata, il gas, l'elettricità, ...) C'è un riconoscimento perché siete una delle due attività rimaste all'interno del Comune? Che tipo di relazione c'è?

DB- I rapporti, per quanto mi riguarda, sono buoni. Spesso e volentieri, quello che può succedere è che le problematiche che derivano dall'attività specifica siano più riferite a normative a livello nazionale più che a livello locale. A tutt'oggi il comune capisce che un'attività in paese che, comunque, mette a disposizione dei cittadini beni di prima necessità sia comunque necessaria, al di là del tipo di attività. Però, comunque, spesso, nei paesi piccoli, spariscono le attività. Poi il Comune si accorge che non ci sono più ma quando è ormai tardi. Ma, come per i ragazzi, si tratta di un cambiamento più grande di noi che dovrebbe essere sociale/culturale ed è tardi. Detto questo, quello che c'è cominciamo a salvarlo. Ci sono ad esempio alcuni Comuni piuttosto che province e regioni autonome che agevolano aperture piuttosto che conservazioni di piccole attività commerciali, di

vario genere perché ad esempio il baretto o il panettiere o il piccolo fruttivendolo o il macellaio, soprattutto in comuni un po' isolati, comunque servono. Una volta parlando con un collegami diceva che lui, per riconoscere il Comune, quando c'era la chiesa, la caserma dei carabinieri e il panettiere, in queste tre figure riconosceva il comune. Io non so se è ancora così. Credo che tutti e tre...abbiamo un po' di problemi ma per lui quelle tre attività per lui facevano comune. Se c'era il resto andava meglio, un luogo dove scambiare quattro parole sennò restiamo tutti in casa col nostro tablet connessi con tutti e con nessuno

Sara- Dalla chiacchierata è emerso che per te è stata una continua evoluzione, una continua presa di coscienza, messa in discussione, adattamento. Ma ci sono state anche proprio dei momenti, delle fasi cruciali nei quali sei stato convinto di fare alcune scelte specifiche... Lascio; ritorno alla formazione, ... l'ingresso nel Club per avere nuovi stimoli...; riesco a identificare realtà molto positive...o è stato un excursus piuttosto lineare? Quando, ad esempio, dal fare ragioneria hai scelto di fare questo, lo hai scelto...

DB- Io continuo a dire che "sono in prova". Ho cominciato per problemi di salute di mio padre e piuttosto che chiudere sto qui. Sono dunque ancora "in prova", anche se sono passati un po' di anni. No, è un percorso abbastanza regolare perché anche nella vita e tanto più nel lavoro anche in questo momento seppure ci sono più problemi di tanti anni fa, darsi degli obiettivi è piuttosto ambizioso, ma darsi un obiettivo un po' più grosso potrebbe voler dire "domani voglio aprire un altro punto vendita" piuttosto che ampliare la produzione e darsi del tempo per effettuarlo. Poi, nel frattempo, siccome queste cose non sempre avvengono, darsi anche degli obiettivi più raggiungibili e a breve raggio: ho intenzione di sviluppare un nuovo prodotto che abbia una determinata caratteristica. Lì, funziona o non funziona, non si rischia la sopravvivenza dell'azienda. Oppure iniziare a produrre qualcosa che non è mai stato fatto. Fare delle prove. Questo per me è abbastanza incentivante perché, comunque, una buona parte del lavoro – come tutti i lavori – è routine e allora uno poi si stufa. Ma se accanto alla routine - che ti mantiene e che ti stabilizza- però, nel frattempo qualche stimolo ce l'hai... Di mio sono abbastanza pigro per cui spesso e volentieri mi faccio trascinare perché almeno poi so che lo debbo fare e poi... una volta che sono in ballo... Col club è stato così. A scuola, la

dottorssa Botta ha cominciato a dire che dovevo andare lì a darle una mano, ... ed è iniziata una cosa per scherzo, con qualche lezione così, e alla fine è diventato un impegno. Ma, ripeto, fare cose nuove, al di là che porti lavoro, di sicuro aiuta ad essere stimolati e a fare sempre di più.

Purtroppo (o per fortuna) il nostro campo è così ampio che non c'è limite ad imparare, alla conoscenza. Volendo darsi da fare. Ho sopra, in ufficio, una decina di libri, presi e ancora da leggere perché poi non c'è il tempo, ma poi qualche sera lo leggeremo...

Sara- ti viene da aggiungere qualcosa? Consigli?

DB- Dare consigli è sempre difficile. Se non quello di guardarsi sempre in giro, di non smettere mai di imparare, soprattutto da giovani, non fermarsi. Purtroppo nella nostra realtà non è premiato quello che è stato a fare lo stage in Irlanda piuttosto che in Guatemala, a dispetto, ad esempio della ristorazione dove è si cerca di capire se la persona, il giovane ha fatto anche questo tipo di esperienze perché, al di là di quello che impari, sono esperienze che aprono un po' di più la mente. Per il resto non so. Non so ad esempio se tra 10 o vent'anni esisteranno ancora panifici o no, almeno come sono adesso. Sicuramente si dovrà cambiare qualcosa ma questa è l'unica strada per continuare ad esserci ancora. È un lavoro piacevole. Se poi avrà ragione chi dice che noi siamo gli ultimi martiri/eroi, vorrà dire che andremo tutti a prendere il panino dalla macchinetta. In fiera a Rimini quest'anno c'erano le macchinette che facevano la pizza in un minuto e mezzo. Magari è anche buona...Non l'ho provata. Ma mi risulta un po' deprimente.

Distributori di pane già ci sono e sono stati utilizzati da qualche collega. Le nostre attività, soprattutto per chi fa solo pane, soprattutto nel pomeriggio non sono molto redditizie e allora, invece di aprire il negozio, mette questo distributore, tipo quello delle bibite. Ho un collega in Val d'Intelvi che tiene il negozio aperto tutto il giorno. Poi in una piccola frazione vicina ha messo questo distributore: meglio che niente. Sé quello lo posso anche accettare. È un modo di distribuzione alternativo. D'altra parte il personale costa e, al massimo puoi fare contratti precari. C'è poi un problema con il personale: è difficile, in Italia, premiare quelli bravi e liberarsi di quelli che non hanno nulla a che fare. Nelle aziende piccole questo è ancor di più un problema perché quello che non lavora, di fatto si mangia i soldi del premio di chi lavora. Per dirla

in breve. Poi a livello sindacale non so dove sta la ragione, ma negli ultimi anni ce n'è un altro di problema che riguarda il personale: ha un tasso di rotazione molto alto e quindi diventa un problema la sua formazione. Devi avere una persona alla vendita (reparto tanto importante quanto il laboratorio)

Sara- sei riuscito ad individuare le cause di questo rapido turn-over?

DB- È abbastanza trasversale. Nel mondo della ristorazione, ad esempio, è stato sempre più o meno così. Uno faceva un'esperienza in ristorante piuttosto che in un hotel e poi decideva di cambiare. Nel nostro settore conosco panettieri anziani che hanno lo stesso dipendente da 30 anni. Con i giovani è diverso. Da un lato perché vanno a fare un lavoro meno impegnativo. Non credo sia un problema economico perché, comunque, il nostro contratto, applicato correttamente prevede un salario abbastanza decente per il dipendente. Che sia un problema di orario...o delle festività per la pasticceria. Non me lo so spiegare. Ma detto questo per l'imprenditore è un problema. Noi abbiamo una decina di dipendenti. A parte una commessa, credo che siano nuovi tutti, degli ultimi tre anni. Devi formarli e se vuoi fare le cose bene è una cosa ancora più lunga. Anche per l'addetta alla vendita, ora che impara a conoscere e riconoscere tutti gli articoli... Poi, a livello contrattuale, sono pagate meno... lo mi adegua, ma...non capisco perché sono persone importanti tanto quello che produce: io produco bene ma poi se chi deve vendere non sa vendere o ha un brutto rapporto con le persone, ... fa danno almeno quanto chi ha fatto bruciare la torta. E questo è un problema che si aggiunge ai non pochi già presenti. Sul perché non so, forse alcuni giovani preferiscono lavorare in una situazione standardizzata: meno richieste e, dunque, meno impegno... Noi poi lavoriamo sulla settimana di 6 giorni e non di 5, in alcune attività siamo aperti anche alla domenica.