

In colloquio col presidente dei panificatori altoatesini Benjamin Profanter:

Ormai da più di due anni Lei è il presidente dei panificatori altoatesini e dirige l'associazione di categoria in seno all'Unione. Quale bilancio può trarre da questa esperienza?



In retrospettiva non posso che fare un bilancio positivo. Il buon clima di lavoro che regna sia all'interno del Direttivo che nei singoli mandamenti ha consentito di svolgere una grande mole di lavoro nella rappresentanza degli interessi della nostra categoria professionale. Non solo siamo riusciti a far valere svariate istanze politiche; abbiamo migliorato soprattutto l'immagine della nostra professione e l'interesse dei giovani a lavorare in questo tradizionale comparto produttivo. La nostra professione è infatti assai gettonata tra le scelte lavorative dei giovani altoatesini che, spesso, decidono di cominciare un apprendistato da noi o di frequentare la nostra scuola professionale. È uno sviluppo di cui non possiamo che essere molto orgogliosi.

Ciononostante abbiamo ancora un lungo lavoro davanti a noi. Occorre concretizzare i contenuti del documento di lavoro

emerso dalla riunione a porte chiuse. E in particolare nel campo della formazione professionale dei panificatori e dei commessi ci sono svariate priorità da affrontare. Assai importante è qui mantenere – come finora – la vendita di bevande calde e fredde presso gli esercizi.

Nel 2012 siete stati gli unici panificatori della provincia a passare interamente alla produzione biologica. Perché lo avete fatto?

Sono quasi trent'anni che produciamo pane e prodotti da forno con ingredienti biologici. In questo campo siamo stati il primo panificio in Alto Adige ad offrire prodotti biologici certificati. E dato che gran parte del nostro assortimento era già di qualità biologica, il passaggio ad una produzione biologica integrale ci è sembrato un passo del tutto naturale. Adesso siamo il primo panificio interamente biologico della regione, ed offriamo alla nostra clientela un pane naturale e sano. Tutto il pane e tutti i prodotti da forno vengono ormai prodotti al 100 per cento in qualità biologica. Ciò significa che rinunciamo in toto all'impiego di miscele pronte e prodotti surgelati, e in questo siamo unici in Alto Adige e dintorni. Siamo orgogliosi di sostenere con i nostri prodotti biologici il plusvalore regionale, e di creare nuovi e sani rapporti di collaborazione.

Come vede il futuro della Sua categoria?

Sono convinto che, grazie a valide decisioni strategiche, le aziende che fanno parte della nostra associazione potranno contare su un futuro di successo. Di certo tutti i panificatori dovranno affrontare nuove sfide e nuove difficoltà, ma chi sa leggere i segni del tempo e sa adeguarsi rapidamente ha ottime possibilità di influenzare positivamente il mercato. Come posso posizionare e distinguere al meglio me stesso e i miei prodotti per diventare unico e irripetibile nel mio comparto? Solo in questo modo ci si riesce a svincolare dalla spirale dei prezzi. La nostra associazione, e l'Unione nel suo complesso, vuole indicare per tempo agli associati gli iceberg che si nascondono sotto la superficie di questo nostro mare tempestoso, e fornire loro i mezzi per poterli evitare.