

Nella pagina a fianco, Chiara Guaglia, presidente dell'Associazione *Arte Innovativa degli Alimenti*.



ni noi, invece, organizziamo i nostri incontri dimostrando a chiare lettere che la qualità assoluta del prodotto non pregiudica l'utilizzo della tecnologia, impiegata per gestire la produzione con un programma settimanale che permetta all'imprenditore di non lavorare di notte e di minimizzare i costi. Così come lavo-

"LA FORMAZIONE DEL LABORATORIO NON È STATA IMPRONTATA ALLA DESCRIZIONE E DIFFUSIONE DI RICETTE, MA QUALE PORTA DI ACCESSO A METODI E TECNICHE MODERNI PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA E LE CONDIZIONI DI LAVORO DEGLI ARTIGIANI"

riamo molto sulla trasmissione di messaggi positivi, soprattutto verso i partecipanti più giovani o verso le scolaresche, per stimolare l'amore per un lavoro che è espressione continua di creatività e per far nascere il desiderio dell'affermazione personale e del successo.

Quali sono gli obiettivi che si prefigge?

Essere un "incubatore" d'impresie di piccola e media dimensione, che sappiano affrontare un mercato sempre più orientato alla qualità globale dei prodotti, nel quale il cliente consumatore esprime esigenze d'informazione e di cultura alimentare sempre maggiori. Ci siamo posti quest'obiettivo perché è ormai evidente che le famiglie italiane si sono trasformate da acquirenti di beni in acquirenti di servizi, che migliorano la qualità della vita attraverso il consumo gratificante dei prodotti stessi.

Intendiamo raggiungere questi obiettivi attraverso metodi di insegnamento basati sul trasferimento di logiche produttive e



gestionali, piuttosto che sulla sola realizzazione di ricette, e, soprattutto, sul coinvolgimento di valenti professionisti che siano non solo docenti, ma anche consulenti del futuro imprenditore. Tengo infine a mettere in evidenza che tutte le iniziative lanciate da il Laboratorio sono coerenti alla nostra filosofia aziendale, che prevede l'impiego di materie prime naturali e senza l'uso di miglioratori.

Qual è oggi il bilancio di cinque anni di vita?



L'esperienza dei primi cinque anni di vita ci ha dimostrato che la formazione ha un'utilità limitata per chi partecipa ai corsi tradizionali, in quanto molto spesso un'organizzazione imprenditoriale priva di procedure codificate di qualità rende difficile, o addirittura impossibile, applicare quanto appreso in aula. Per questo motivo abbiamo organizzato corsi ed eventi per pasticciieri, panettieri, pizzaioli e chef secondo uno schema che suggerisce ai partecipanti la sequenza dei corsi più utile per trasformare l'apprendimento in aula in vantaggio operativo, partendo dalle logiche di base prima di affrontare argomenti avanzati. Tra le iniziative che hanno riscosso maggiore successo ricordo gli interventi del Maestro Piergiorgio Gionilli, del Relais Dessert Andrea Zanin, del MOF Joseph Dorfer, del Maestro Achille Zoia, dello Chef Fabio Tacchella, e gli incontri itineranti i

