

Abruzzo e Bangladesh uniti nel segno del pane artigianale

PESCARA\ aise\ - C'è uno spicchio di artigianato abruzzese nel cuore profondo di un Paese lontano come il Bangladesh, ed ha il gusto di pane impastato con la solidarietà. Sono passati quasi vent'anni – correva infatti il 2004 – quando prese le mosse un progetto promosso da una onlus, "Rishilpi", sposato dalla Cna Abruzzo per avviare nel distretto di Satkhira, nella divisione di Khulna, un programma di formazione per aspiranti panificatori: obiettivo, dotare un territorio vastissimo di un piccolo sistema di forni in grado di rifornire le scuole della zona, scontando mille difficoltà di ogni tipo, non ultima la rigida divisione della società in caste, che rappresenta proprio il terreno di impegno della onlus. In un contesto irto di difficoltà d'ogni genere. A dare gambe al progetto della confederazione artigiana – allora presieduta da Franco Cambi – fu un docente d'eccezione: Ezio Centini, immaginifico e creativo pasticcere di Bisenti in Val Fino, ovvero uno dei nomi più conosciuti del settore in Abruzzo soprattutto per la sua attività di cioccolataio. Ecco il suo racconto: "Sono stato tre volte in Bangladesh: nel 2005, nel 2006 e nel 2009, e ogni volta per un mese. Abbiamo portato laggiù, con una vera e propria missione, due forni a legna, due impastatrici ed altre attrezzature più piccole per la produzione del pane. Ho formato durante la mia presenza una decina di ragazzi, alcuni dei quali si sono poi dedicati stabilmente al mestiere di fornaio". Col tempo, ovviamente, l'attività si è evoluta: "Il problema più grosso si è rivelato il costo per il trasporto del pane dai luoghi di produzione ai villaggi di destinazione con le scuole. Per questo, alla fine, si è optato per dotare ogni villaggio con scuola di micro-forni: è difficile anche solo immaginare, da qui, quanto sia complessa la gestione di queste attività in un Paese dagli usi del tutto differenti, a cominciare dal tipo di alimentazione per i forni" dice ancora Centini. Oggi di quella prima intuizione - che trovò il sostegno finanziario di Unioncamere, della Provincia di Pescara e della Banca di Ancona - è rimasto un importante lascito professionale: il consolidamento di alcune attività che hanno preso la strada di una produzione di pane e dolci ispirata a nuovi e più avanzati strumenti. Comunque nel segno di quella esperienza indimenticabile. (aise)