



Cooperazione

## Dal Burkina Faso a San Patrignano per imparare la panificazione

di Redazione 12 maggio 2016

Due ragazzi di 26 e 28 anni del Paese africano si fermano un mese nella Comunità sulle colline di Rimini per apprendere direttamente l'esperienza del forno della struttura e poi aprire una realtà occupazionale nel proprio luogo di provenienza. Il progetto è portato avanti da San Patrignano con il Movimento Shalom e Unicoop Firenze

Ferdinand, 28 anni, e Asmadu, 26 anni, sono arrivati nei giorni scorsi dal Burkina Faso a San Patrignano, dove saranno ospiti fino a metà giugno. In questo periodo avranno l'occasione di imparare l'arte della panificazione nel forno della Comunità, lavorando accanto ai ragazzi in percorso.

L'iniziativa si inserisce nel progetto condotto dalla Comunità insieme al Movimento

Shalom con l'obiettivo di avviare uno scambio interculturale e di formazione professionale fra i ragazzi di San Patrignano e le realtà del centro di formazione Shalom a Fadà e Koupela in Burkina Faso. Il progetto intende insegnare ai giovani africani l'arte bianca e consentire loro di riportare nella loro terra quanto imparato, lavorando come fornai nel paese di origine. Per i ragazzi Burkinabè si tratta di un'importante opportunità per favorire lo sviluppo e la crescita del loro territorio, in contrasto con il fenomeno dell'urbanizzazione che vede sempre più giovani andare ad ingrossare le fila di disperati che cercano fortuna nelle metropoli.

Il laboratorio di panificazione e arti bianche di San Patrignano provvede sia al fabbisogno interno della Comunità, garantendo i tre pasti principali, nonché pasticceria, dolci e gelati, sia alla produzione di prodotti da forno per la vendita, secondo la tradizione di eccellenza e artigianalità che riprende la lavorazione manuale dell'impasto associato a una lunga lievitazione. Il forno svolge un'importante attività di formazione professionale per tutti i ragazzi in percorso che desiderano imparare sul campo i mestieri di panificatore e pasticciere. Oltre ai filoni di pane bianco, i ragazzi apprendono la lavorazione di pani speciali ed è importante anche la formazione nel settore dell'arte pasticceria, che include la produzione di dolci per le festività, biscotti di vario tipo, crostate, grissini, focacce e piadine.

Nei prossimi mesi, inoltre, alcuni ragazzi di San Patrignano che sono al termine del percorso di recupero trascorreranno un periodo nei centri di formazione Shalom in Burkina Faso, dove si metteranno al servizio degli altri, provando l'esperienza del dare senza ricevere nulla in cambio, e potranno insegnare ad altri ragazzi africani loro coetanei i segreti della panificazione. Il progetto è reso possibile grazie al sostegno di Unicoop Firenze, che ha per prima favorito l'incontro fra le due realtà.