

## L'ITET "Tannoia" invitato da Confindustria al pastificio *Riscossa per il PMI DAY*



**CONTRAFFAZIONE E MADE IN ITALY**  
**VISITA AL PASTIFICIO RISCOSSA**  
Corato 17 novembre 2017 ore 10.00

Ore 10.00 **Saluti**  
**Patrizia del Giudice** Presidente Piccola Industria Confindustria Bari BAT  
**Margherita Mastromauro** Direttore Generale Pastificio Riscossa f.lli Mastromauro spa  
**Michela Mazarano** Assessore Sviluppo Economico Regione Puglia

Ore 10.30 **Il valore del Made in Italy: la via dei contratti di filiera e la minaccia della contraffazione**  
**Margherita Mastromauro** Direttore Generale Pastificio Riscossa f.lli Mastromauro spa  
**Michela Lacenaro** Presidente di Confagricoltura Bari

Ore 10.50 **Discussione con gli studenti**

Ore 11.00 **Visita Guidata al Pastificio**

Ore 11.30 **CONCLUSIONE**  
La visita è dedicata agli studenti, ma anche agli amministratori degli enti locali, agli organi di informazione e agli imprenditori. **Partecipano gli studenti dell'Istituto Tecnico Tannoia di Corato.**

**RISCOSSA**  
Pastificio di Qualità

**Confagricoltura**  
Bari

Seconda importante esperienza *sul campo* per gli studenti della prima classe dell'indirizzo Agraria dell'ITET "Tannoia" di Corato. Dopo la suggestiva "Camminata tra gli olivi", organizzata dal Comune di Corato ([leggi l'articolo](#)), la classe si è impegnata a sviluppare in modo interdisciplinare la tematica proposta da Confindustria per la 7ª Giornata Nazionale delle Piccole e Medie Imprese: "Contraffazione e made in Italy".



La conferenza si è tenuta presso l'importante realtà produttiva territoriale del pastificio Riscossa che ha permesso agli studenti di partecipare ad una tavola rotonda con prestigiosi relatori del settore. Infatti, gli studenti, accolti con grande ospitalità nella Sala Conferenze dal Direttore Generale del Pastificio Riscossa f.lli Mastromauro spa, dott.ssa Margherita Mastromauro, hanno ascoltato con interesse i contributi rigorosi, ma chiari ed esplicativi, apportati dai relatori. Il primo è stato quello della dott.ssa Patrizia Del Giudice, presidente Piccola Industria Confindustria Bari BAT, promotrice della Giornata, è seguito l'intervento del prof. Domenico Laforgia, Università degli Studi di Bari, nonché direttore del

Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro della Regione Puglia, il quale ha precisato modalità, ambiti e risvolti della contraffazione per le imprese produttive.

La relazione del dott. Michele Lacenere, presidente di Confagricoltura Bari, ha affrontato invece lo spinoso tema della contraffazione alimentare, a cui si è collegata la dott.ssa Mastromauro, prima per illustrare le caratteristiche di qualità della filiera produttiva del pastificio, poi per relazionare sull'esperienza delle contraffazioni del marchio e del prodotto che il pastificio ha dovuto fronteggiare negli anni.



I partecipanti hanno potuto esperire anche il senso e l'importanza del concetto di filiera di qualità poiché la giornata ha previsto anche la visita agli ambienti di produzione del pastificio. Con grande curiosità, i ragazzi si sono vestiti con camici igienici, copri-scarpe e cuffie per accedere agli ambienti della pastificazione e, guidati dall'ing. responsabile tecnico del pastificio, hanno osservato le fasi di produzione della pasta come visitatori privilegiati: si sono osservate le procedure automatizzate di controllo e di qualità, le caratteristiche fisico-chimiche degli ambienti (umidità, calore, ecc.), il funzionamento dei macchinari. Gli studenti hanno interagito con curiosità e ponendo domande.



L'esperienza, assai formativa per gli studenti, si è conclusa con un omaggio, gentilmente offerto dalla Riscossa a ciascun ragazzo, di un gradito pacco-saggio con alcuni dei prodotti osservati durante la fase di preparazione, potendo così completare il percorso della filiera produttiva dal produttore alla ... tavola del consumatore, apprezzando tutta la qualità di uno degli originali made in Italy.

R.B.