



associazione  
provinciale  
pasticcieri  
artigiani  
reggini

## CURRICULUM

---

### INDICE:

- 1) **Presentazione**
- 2) **Attività**



## 1) PRESENTAZIONE:

L'Associazione Provinciale Pasticceri Reggini è stata costituita nel 1998, con lo scopo di favorire e promuovere la crescita della pasticceria nella provincia di Reggio Calabria e di valorizzare la produzione artigianale, di promuovere attività di formazione professionale per aiutare la crescita culturale dei soci, di attivare ogni iniziativa utile per l'esercizio lavorativo dei soci, di tutelare e difendere la categoria. Tutte le attività promosse dall'Associazione Provinciale Pasticceri Reggini non hanno fine di lucro.

Sin dalla sua costituzione, l'Associazione si è prodigata ad organizzare in modo professionale, manifestazioni ed eventi, anche grazie alla valida collaborazione degli artigiani pasticceri che hanno costituito la stessa Associazione: --

L'APAR è così divenuta una solida realtà nel territorio reggino distinguendosi per:

- adeguatezza ed originalità;
- specializzazione e professionalità;
- garanzia di affidabilità;
- attenzione costante all'evoluzione del mercato e valido supporto agli artigiani di categoria.

L'elasticità e l'efficienza dell'Associazione si basa sul continuo aggiornamento delle personale e sul costante adeguamento dei mezzi, per essere sempre in grado di mantenere le promesse ed anticipare le esigenze. Il nostro personale è sempre pronto ad utilizzare al meglio le capacità acquisite in quasi vent'anni di esperienza, per raggiungere con efficacia gli obiettivi posti dalla clientela e garantire standards qualitativi tra i più elevati.

## 2) ATTIVITA'

L'associazione è retta e disciplinata secondo il principio della mutualità, senza fini di speculazione privata e volta a perseguire la funzione sociale propria delle associazioni.

Lo scopo dell'associazione è quello di perseguire lo scambio mutualistico tra l'associazione ed i suoi soci attraverso la realizzazione delle attività di cui al proprio oggetto sociale.

In particolare l'associazione intende di:



associazione  
provinciale  
pasticcieri  
artigiani  
reggini

- 1) impegnarsi per la concretizzazione di una realtà dove siano rispettati i diritti, le libertà fondamentali, senza divisione di razza, sesso, lingua, religione, contribuendo alla valorizzazione dell'attività artigianale;
- 2) sviluppare una cultura e una sensibilità che rendano il consumatore critico e consapevole delle sue scelte in ordine alle garanzie di qualità, giustizia sociale e compatibilità ambientale che ogni singolo prodotto offre;
- 3) favorire per ogni prodotto ampia informazione circa il produttore, i modi e le condizioni di produzione e commercializzazione, anche attraverso incontri diretti tra produttori e consumatori e altre simili iniziative;
- 4) sviluppare lo spirito di solidarietà e la partecipazione democratica dei soci e assicurare un'adeguata informazione sull'attività sociale;
- 5) diffondere e rafforzare il modello associazionistico, nonché i principi di mutualità e solidarietà;
- 6) riconoscere il lavoro quale strumento fondamentale di sviluppo della persona umana. L'associazione si impegna a offrire opportunità di lavoro ai propri soci e a incentivarne la formazione professionale e la formazione culturale in relazione ai temi connessi agli scopi sociali dell'associazione stessa. Conseguentemente l'attività dell'associazione è volta a valorizzare il lavoro dei soci lavoratori alle migliori condizioni economiche, sociali e professionali;
- 7) promuovere ogni azione ritenuta più opportuna di retta a sensibilizzare l'opinione pubblica sulle problematiche inerenti il proprio oggetto sociale;
- 8) collaborare con organi legislativi, amministrazioni statali, Enti Locali e forze pubbliche per il raggiungimento di un migliore risultato;
- 9) gestire autonomamente o in regime di convenzione con Enti Pubblici, ogni servizio necessario a raggiungere al meglio il proprio oggetto sociale;
- 10) mettere a disposizione le proprie strutture e le proprie esperienze ad altri organismi che abbiano le stesse finalità;
- 11) gestire corsi di formazione professionale, a scopo promozionale dell'arte pasticceria;
- 12) promuovere ed organizzare, anche in collaborazione con altri organismi di cui condivide gli scopi, seminari, incontri, dibattiti, borse di studio e manifestazioni e ogni attività in genere attinenti al proprio scopo sociale;

Associazione Provinciale Pasticcieri Reggini – Via Marvasi n.8 – 89128 Reggio Calabria CF: 92023630806  
Cell: 335/6499255 – Mail: [associazioneapar@gmail.com](mailto:associazioneapar@gmail.com)



- 13) promuovere ogni attività di ricerca e analisi inerente all'attività caratteristica;
- 17) realizzare e distribuire stampati, periodici, materiale didattico e quant'altro attinente lo scopo sociale.

L'APAR è specializzata nella organizzazione al fine di favorire e promuovere eventi con lo scopo di diffondere ed incrementare l'arte pasticceria reggina. In particolare, solo ai fini semplificativi si possono riassumere le seguenti attività:

- Progetto fiera del dolce sino ad arrivare alla XVII rassegna;
- Un chilometro di torta al bergamotto (per promuovere e diffondere l'utilizzo del bergamotto anche all'interno del settore-dolciario);
- La zeppola di San Giorgio (manifestazione promossa per oltre cinque anni in onore del patrono della città offrendo, gratuitamente, le zeppole prodotti direttamente in loco dai maestri pasticceri associati);
- Corsi di formazione professionale in collaborazione con la Provincia di Reggio Calabria;
- Corsi di formazione professionale con enti accreditati presso la Regione Calabria, rilasciando a fine corso un attestato professionale riconosciuto;
- Corsi di aggiornamento professionale gratuito a favore di tutti gli associati;
- Corsi gratuiti di gestione aziendale;
- Corsi gratuiti di Marketing.
- 

Durante l'anno 2018, l'associazione ha promosso ed organizzato:

#### **A) FESTIVAL DEL CIOCCOLATO**

Durante tale manifestazione sono state coinvolte alcune scuole promuovendo dei laboratori didattici dove si dimostrava la lavorazione del cioccolato fino alla realizzazione del prodotto finito. La manifestazione ha coinvolto anche tanti cittadini interessati all'arte pasticceria. Tale manifestazione è stata svolta sul corso Garibaldi.



associazione  
provinciale  
pasticcieri  
artigiani  
reggini

## **B) MANIFESTAZIONE DEFINITA “SCIRUBETTA”**

La parola “Scirubetta” deriva dall’arabo e vuol dire bevanda fresca e può essere considerata la prima forma di gelato inventata. La preparazione della scirubetta, infatti era il preparato della neve fresca insaporita con miele di fichi, mosto cotto o in tempi più recenti con caffè, frutta o cioccolata.

Il lungomare Falcomatà, ha ospitato per quattro giorni un festival unico, dove la bontà del gelato artigianale, preparato con le migliori materie prime, ha incontrato arte, cultura e natura grazie ai tantissimi eventi organizzati. Durante l’evento, con una presenza di oltre 150.000 persone, sono state fornite circa 200.000 porzioni di gelato, preparate dai 40 maestri gelatieri provenienti da tutta l’Italia, che si sono impegnati nella produzione del gelato.

Lo scopo principale della manifestazione, oltre a quello di promuovere l’arte e la cultura del gelato artigianale, è quello far diventare la “Manifestazione Scirubella”, un evento di grande richiamo coniugando, l’arte dolciaria di eccellenza, con la cultura ed il turismo, ponendosi l’obiettivo di essere uno strumento efficace ed attrattivo che possa contribuire concretamente alla valorizzazione territoriale dell’intera provincia.

## **C) XVII RASSEGNA DEL DOLCE ARTIGIANALE**

La manifestazione è stata svolta con l’obiettivo di promuovere i prodotti artigianali e tipici del territorio.

Per la realizzazione dell’evento, l’APAR si è avvalsa della pubblicità mediante l’uso della stampa e della televisione locale.

L’evento mirava ad applicare l’arte in pasticceria mediante la produzione di prodotti tipici.

Oltre alla realizzazione di tali prodotti di pasticceria, con conseguente degustazione gratuita, si è organizzato un progetto definito “Dolce Tipico Reggino” con la partecipazione di tutti i pasticceri presenti.



associazione  
provinciale  
pasticcieri  
artigiani  
reggini

L'obiettivo della manifestazione è stato quello di valorizzare la produzione artigianale, di promuovere l'attività di formazione per aiutare la crescita dell'arte pasticceria reggina a tutela e difesa della categoria.

Durante la manifestazione si è proceduto alla realizzazione di una vetrina natalizia.

A tutti i pasticceri è stato consegnato un riconoscimento con delle targhe ricordo.

Durante l'anno sono stati organizzati anche diversi seminari per favorire la crescita professionale degli associati oltre alla valorizzazione delle materie prime locali con l'impiego delle stesse nella produzione dei laboratori.

Associazione Provinciale Pasticcieri Reggini  
Il Presidente  
Angelo Musolino