



B&P

Barabino & Partners

Consulenza di direzione
in Comunicazione d'Impresa

COMUNICATO STAMPA

PANARELLO: Panarello a scuola di dolcezza.

L'azienda dolciaria avvia una collaborazione con l'Istituto Alberghiero Bergese di Genova: una borsa di studio, stage in azienda e docenze nei corsi per valorizzare la pasticceria nelle professionalità dei prossimi operatori della ristorazione.

Una collaborazione siglata tra Panarello e Istituto Bergese di Genova permetterà agli studenti del corso *Prodotti dolciari artigianali e industriali* – opzione di studio all'interno dell'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* per l'anno scolastico 2013/2014 – di apprendere le tecniche e la passione per la pasticceria.

L'accordo prevede due borse di studio per due studenti meritevoli, che comprenderanno un percorso formativo retribuito da svolgersi presso il laboratorio di Via Carso a Genova, unitamente a quattro stage formativi in azienda, messi a disposizione per studenti selezionati, che favoriranno il raggiungimento degli obiettivi formativi del percorso di studi e insegneranno concretamente la professione pasticceria. Il tutto a testimonianza della volontà di sviluppare opportunità a favore dei ragazzi e di promuovere la pasticceria di qualità.

Inoltre, durante l'anno, quattro interventi formativi saranno svolti da Panarello presso l'Istituto Bergese per tramandare la tradizione dolciaria genovese.

In questo modo Panarello metterà a disposizione delle nuove generazioni la propria esperienza promuovendo una valorizzazione della qualità pasticceria nella ristorazione del futuro mentre l'Istituto Bergese consentirà ai propri studenti di conoscere e collaborare con una delle maggiori realtà produttive del territorio.

“E' motivo d'orgoglio, per un'azienda come la nostra che ha sempre investito in ricerca e sviluppo nella produzione, avere la possibilità di investire anche sui giovani, quindi sulle risorse che faranno la pasticceria di domani. – ha dichiarato l'amministratore delegato di Panarello Guido Profumo – Portare la nostra esperienza in aula sarà fonte di grandi stimoli per noi e per loro.”

“Questa collaborazione nasce – ha dichiarato il professor Giovannino Falcone, vice preside dell'Istituto Bergese - dall'attivazione, da quest'anno, di una nuova specializzazione in *Pasticceria, prodotti dolciari artigianali e industriali* grazie all'intuizione del dirigente prof.ssa Anna Grazia Greco e all'impegno del corpo docente. L'opzione pasticceria all'interno del percorso enogastronomia – ha continuato Sentieri - coglie una particolare esigenza del mercato e un relativo "vuoto" nel panorama d'istruzione regionale. Con l'intervento dei professionisti Panarello, il corso acquisterà maggior prestigio e ulteriore qualità didattica”.

Panarello è una storica realtà da oltre 120 anni simbolo della tradizione dolciaria. Qualità dei prodotti, passione professionale, rispetto della tradizione e continua ricerca per migliorare la produzione e adeguare i prodotti al gusto e alle esigenze nutrizionali attuali, sono i valori che l'azienda ha saputo trasferire sul marchio che oggi è tra i più apprezzati non solo localmente.

L'Istituto Alberghiero Nino Bergese prende il nome da un grande maestro della cucina italiana e internazionale profondamente legato alla nostra città, dove ha vissuto e lavorato per molti anni con passione. L'Istituto vanta numerosi curricula formativi tra cui il turistico e il ristorativo. .

Genova, 7 novembre 2013