

⇒ **Stage in azienda** Borse di studio

Studenti a lezione da Panarello

L'iniziativa dell'Istituto Bergese per il corso di pasticceria

■ Una collaborazione tra l'azienda dolciaria Panarello e Istituto Bergese di Genova permetterà agli studenti del corso di prodotti dolciari artigianali e industriali - opzione di studio all'interno dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - di imparare 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.

«È 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 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 della professoressa 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».