

ACCORDO SIGLATO FRA LA SCUOLA E L'AZIENDA

PROFESSORI MA CON DOLCEZZA AL BERGESE PASTICCIERI IN CATTEDRA

In crescita le iscrizioni agli istituti alberghieri. Ora i maestri della storica Panarello di Genova vanno a scuola a insegnare i segreti della sfoglia e delle creme. Stage in azienda per i ragazzi

SE negli istituti alberghieri si registra una impennata di iscrizioni (all'istituto Bergese di Genova lo scorso anno più cinque classi prime) lo si deve anche e soprattutto alle trasmissioni tipo Masterchef e affini. «E se la tivù e i media hanno fatto fin qui orientamento ora penso che sia il caso che lo facciano le aziende. Cominciamo noi, sperando di essere imitati» E' Guido Profumo, amministratore delegato della Panarello che, così commentando, annuncia l'iniziativa della storica azienda dolciaria nata a Genova nella fine dell'Ottocento: lezioni di pasticceria all'istituto Bergese e quindi stage formativi con tirocinio e borse di studio in azienda. Si è già cominciato nei giorni scorsi quando i pasticciери di Panarello hanno introdotto la sfoglia e i bignè, segreti e delizie "informati" per i ragazzi.

Si proseguirà a gennaio. «Allorquando- rivela Profumo - faremo incontrare gli studenti con alcuni protagonisti della nostra filiera, chi lavora in mulino chi produce mandorle... il nostro scopo è allevare i pulcini della pasticceria». Ci ha preso gusto Panarello e ora pensa ad un secondo progetto con un'altra scuola genovese, facendo lavorare un terreno seminativo che produca soprattutto frutti di bosco. «Il dovere di chi fa impresa è fare cultura» conclude l'amministratore delegato.

Dunque saranno gli studenti del corso Prodotti Dolciari artigianali e industriali- opzione di studio all'interno dell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera-ad apprendere tecniche e passione della

qualità pasticceria. «Si tratta di una nuova specializzazione -spiega Giovannino Falcone vicepresidente del Bergese- che coglie una particolare esigenza di mercato e un relativo

vuoto nel panorama dell'istruzione regionale».

L'accordo prevede, come si è detto, due borse di studio per studenti che svolgeranno un percorso formativo retribuito presso il laboratorio di via Carso a Genova, quattro stage in azienda per studenti selezionati e vari incontri degli specialisti di Panarello presso l'Istituto Bergese.

D.B.

IN CATTEDRA

Prima lezione: bignè e sfoglie. Poi salgono in cattedra mugnai e produttori di mandorle





Pasticcieri e studenti nel momento della sigla dell'accordo fra Panarello e l'Istituto Bergese