



Genova, 15 dicembre 2014

COMUNICATO STAMPA

PANARELLO: L'azienda dolciaria rinnova la 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.

Anche quest'anno, la 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 2014/2015 – di apprendere le tecniche e la passione per la pasticceria.

L'accordo prevede due borse di studio per due studenti meritevoli, che comprendono un percorso formativo retribuito a fine corso triennale da svolgersi presso il laboratorio di Via Carso a Genova, unitamente a quattro stage formativi in azienda, messi a disposizione per studenti selezionati, che favoriscono il raggiungimento degli obiettivi formativi del percorso di studi e insegnano 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 mette 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, prossima a compiere 130 anni, che ha sempre investito in ricerca e sviluppo nella produzione, poter continuare ad 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 è fonte di grandi stimoli per noi e per loro."

"Questa collaborazione è nata l'anno scorso – ha ricordato il professor Giovannino Falcone, vice preside dell'Istituto Bergese, grazie all'attivazione di una specializzazione in *Pasticceria, prodotti dolciari artigianali e industriali* e riconfermata dal nuovo preside Angelo Capizzi. L'opzione pasticceria all'interno del percorso enogastronomia – ha continuato il preside Capizzi – coglie una particolare esigenza del mercato e un relativo "vuoto" nel panorama d'istruzione regionale. Ancora una volta, con l'intervento dei professionisti Panarello il corso acquisterà maggior prestigio e ulteriore qualità didattica, poiché siamo convinti che l'attività professionalizzante a scuola necessita di integrazioni formative in azienda, in un'ottica di progettuale condivisa tra i tutor didattici ed i tutor aziendali, ciò riesce a saldare l'operare come azienda simulata a scuola con le attività in azienda reale, di questa condivisione siamo grati a Panarello".

Panarello è una storica realtà genovese, da oltre 120 anni simbolo della tradizione dolciaria locale. Contraddistinguono l'azienda, il rispetto della tradizione, la qualità delle lavorazioni e delle materie prime impiegate e il costante impegno nella ricerca di soluzioni avanzate e efficienti sia in campo produttivo che commerciale. La ricerca dell'eccellenza in tutti i passaggi produttivi e distributivi dei propri prodotti rendono Panarello un marchio di garanzia nella pasticceria fresca come in quella confezionata.

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.

Contatti:

Chiara Carrara
Resp. Area Commerciale
c.carrara@panarello.com
www.panarello.com • www.panarelloshop.com