

Sei in: [Home](#) > [Economia](#)

ECONOMIA - GENOVA



15 dicembre 2014

Panarello conferma la collaborazione con Istituto alberghiero Bergese



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".