

COMUNICATO STAMPA

PANARELLO - BERGESE: premiati con uno stage in azienda tre giovani aspiranti pasticciери dell'Istituto Bergese.

Sono **Tagliabue Simone - Romeo Caterina - Buccheri Irene**, i tre giovani che si sono rivelati più idonei a seguire un percorso di approfondimento dell'arte pasticceria, per attitudine, capacità e impegno.

Sono stati selezionati dai docenti dell'Istituto Bergese e dai pasticciери della Panarello, dopo aver seguito per tre anni il corso *Prodotti dolciari artigianali e industriali*, un'opzione di studio all'interno dell'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*.

Il corso di studi è frutto di una collaborazione avviata tre anni fa dall'azienda dolciaria simbolo della tradizione pasticceria genovese con l'Istituto Alberghiero Bergese.

L'accordo prevedeva, oltre ad alcuni interventi formativi svolti da Panarello presso l'Istituto per tramandare la tradizione dolciaria genovese, stage formativi in azienda attraverso un percorso formativo retribuito da svolgersi presso il laboratorio di Via Carso a Genova.

Quest'anno si è concluso il primo ciclo di studi e i ragazzi premiati sono quindi i primi a poter cogliere questa importante opportunità.

L'intera operazione di collaborazione testimonia la volontà di Panarello e la disponibilità dell'Istituto Bergese, a sviluppare opportunità a favore dei ragazzi e promuovere la pasticceria di qualità.

Con questa collaborazione, che proseguirà anche negli anni a venire, Panarello intende mettere a disposizione delle nuove generazioni la propria esperienza promuovendo una valorizzazione della qualità pasticceria nella ristorazione del futuro mentre l'Istituto Bergese permette ai propri studenti di conoscere e collaborare con una delle maggiori realtà produttive del territorio.

Panarello è una storica realtà da oltre 130 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.

Contatti:

Panarello

Chiara Carrara

c.carrara@panarello.com

Tel. 010 8310660

www.panarello.com • www.panarelloshop.com

Genova, 16 novembre 2016