

Lunedì, 14 Gennaio 2019

**Mercoledì 16 gennaio l'apertura del corso biennale dedicato alla produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari**

## **Tecnico superiore delle bevande, in 25 ai nastri di partenza per la 2<sup>o</sup> edizione**

**Mercoledì 16 gennaio dalle 10 al Palazzo della Ricerca e Conoscenza della Fondazione Edmund Mach l'apertura della seconda edizione del corso post-diploma per tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione dei prodotti agri-food-comparto bevande. I 25 iscritti della seconda tornata hanno appena cominciato le lezioni che, nel corso dei due anni di alta formazione professionale, li porteranno ad occuparsi di distillazione, birrificazione, produzione di succhi di frutta ma anche prodotti "innovativi" come infusi, caffè, cioccolate e bevande a base di aloe e zenzero.**

All'evento di apertura saranno presenti il presidente della Fondazione Edmund Mach Andrea Segrè, il dirigente scolastico del Centro Istruzione e Formazione Marco Dal Rì, un rappresentante del Dipartimento della Conoscenza della Provincia autonoma di Trento. A seguire interverrà il presidente dell'Associazione albergatori ed imprese turistiche (ASAT) Gianni Battaiola, mentre la responsabile marketing e ricerche di ASAT Monica Basile proporrà una relazione sui progetti realizzati in Trentino per valorizzare le produzioni tipiche agricole in ambito alberghiero.

Alla prima edizione del Corso post-diploma "comparto bevande", avviato come novità assoluta nazionale nel 2018, hanno partecipato 18 studenti che attualmente frequentano il secondo anno di lezioni. Al test di ingresso dello scorso autunno la richiesta è stata superiore ai posti a disposizione: i nuovi iscritti sono quindi 25, principalmente giovani tra i 19 e i 22 anni.

Il corso dell'alta formazione professionale è unico nel panorama formativo italiano per la sua capacità di coprire a 360° gradi un comparto così vasto e diversificato: al termine dei due anni i tecnici, infatti, saranno in grado di gestire l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime, alla trasformazione, fino alla promozione dei prodotti. Delle 3000 ore di formazione complessiva, 1200 sono dedicate al praticantato, anche all'estero, mentre in classe interverranno come docenti, oltre agli esperti FEM, anche decine di produttori. Nell'edizione 2019 si punterà ancora di più su quelle bevande – come tisane a base di erbe officinali, ma anche caffè, cioccolata e infusi a base di aloe e zenzero – che si stanno ritagliando spazi sempre più importanti sul mercato.