

Giovedì, 28 Febbraio 2019

Questa mattina la visita

Gli assessori Spinelli e Failoni: "Il corso di Arte bianca e Pasticceria di Rovereto è un'eccellenza formativa"

Il corso di Arte bianca e Pasticceria di Rovereto è un'eccellenza, importante tanto per i giovani, che al termine del percorso formativo possono affacciarsi con successo al mondo del lavoro, che per le imprese, che hanno bisogno di risorse umane qualificate: si può riassumere così il giudizio espresso questa mattina dagli assessori Achille Spinelli e Roberto Failoni, in visita presso il laboratorio di Arte bianca e pasticceria - attualmente ospitato nella città della quercia, nel complesso dove ha sede anche il Polo della Meccatronica - dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme. Sono stati ricevuti dal presidente dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento Emanuele Bonafini ed dal dirigente della scuola Federico Samaden.

L'incontro ha offerto l'occasione per un primo confronto sulle necessità attuali e le possibilità di sviluppo di questo percorso formativo.

“Siamo molto soddisfatti – ha detto l'assessore Spinelli – per l'attività che stanno svolgendo. Siamo vicini a queste iniziative e anzi puntiamo a rafforzarle e a renderle maggiormente capaci di formare il personale. Abbiamo bisogno di avere strutture sul territorio capaci di generare forza lavoro preparata per il mondo delle imprese. La scuola di Arte bianca è una di queste e abbiamo anche qualche idea per il futuro, per renderla ancora più efficace”.

“Le impressioni sono estremamente positive – ha confermato l'assessore Failoni – anche grazie all'entusiasmo manifestato nel presentarci questa filiera. E' un mondo che guarda alla qualità e io tengo molto a questo valore, soprattutto alla qualità dei prodotti trentini e della loro produzione. Ai genitori e ai professori dico di invitare i ragazzi a fare queste scuole professionali, perché garantiscono un lavoro importante con un reddito molto interessante”.

Sono 20 i ragazzi attualmente impegnati nel quarto anno di Arte bianca e pasticceria, per diventare Tecnico di Gastronomia e Arte Bianca. “In Trentino – sottolinea Samaden – siamo l'unico corso del genere per il quarto anno di formazione e quindi da noi convergono i giovani che hanno studiato nei vari istituti alberghieri della provincia. Quella attualmente impegnata è una classe di grande qualità. Siamo conosciuti a livello nazionale. Nelle varie competizioni siamo sempre sul podio. C'è insomma una grande soddisfazione e questo rappresenta la spinta per migliorare, guardare avanti e far sì che da questo quarto anno possa crescere un percorso di alta formazione in panificazione e pasticceria, con nuovi locali; una sorta di Accademia di Arte bianca che credo sia venuto il momento di avere in Trentino”.

Riprese e fotografie a cura dell'Ufficio stampa