

Mercoledì, 25 Gennaio 2017

Successo al concorso nazionale dedicato al tema del "mangiare sano"

"SigepGiovani", primo posto per i ragazzi dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto

Mangiare sano. Questo il tema a cui dovevano ispirarsi gli oltre 70 ragazzi degli istituti professionali di tutta Italia riuniti all'interno di "SigepGiovani", fiera internazionale della pasticceria, gelateria e panificazione. Da 26 anni, il concorso valorizza il percorso formativo che le giovani promesse della pasticceria compiono prima di accedere alla professione. Al primo posto sono risultati i ragazzi dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, che hanno vinto una temperatrice per cioccolato per la scuola e un corso di approfondimento presso la Cast Alimenti. I nomi degli studenti trentini: Alessio Gianpalmo, Stefania Giordani, Mattia Mattuzzi, Chiara Crisanti. " E' una bella soddisfazione - ha detto il dirigente dell'istituto Federico Samaden - che premia da una parte l'impegno dei ragazzi e dall'altra lo sforzo che l'istituto sta facendo, in collaborazione con le realtà del territorio e in particolare con l'Associazione panificatori, per sviluppare la filiera del pane e della pasticceria. E' un risultato che conferma che Rovereto ha i numeri per diventare il polo di qualificazione della pasticceria per il Trentino".

Sigep è la fiera, dedicata ad operatori professionali di tutto il mondo, nei settori della gelateria, pasticceria artigianale, panificazione. si conclude oggi a Rimini dove si è tenuta iniziando da sabato scorso.

Erano quattro le ore a disposizione per le 12 scuole del settore pasticceria, 4 del settore panificazione e 2 del settore sala bar per realizzare un dessert al piatto "gluten free" e un dolce della prima colazione riservato a un'intolleranza alimentare.

La giuria era formata da esperti del settore e presieduta dal maestro Alessandro Racca (Carpigiani Gelato University). Al secondo posto si è piazzato lo IAL Lombardia di Saronno, che si è aggiudicato uno stage formativo presso l'azienda Fiasconaro. Terzo posto invece per il Centro di formazione professionale "E. Reffo" di Tonezza del Cimone (Vicenza), premiato con una fornitura di stampi professionali Silikomart. A tutti i vincitori, inoltre, è stato fatto dono di alcuni libri di Chiriotti Editore.

SigepGiovani ha il tradizionale e determinante supporto di Pasticceria Internazionale: "Crediamo da sempre che la formazione sia il fulcro del successo in pasticceria – commenta il direttore editoriale Livia Chiriotti - Ed è gratificante vedere come questi ragazzi mostrino a Sigep la fierezza di esserci, che vale la pena studiare e sacrificarsi. Qui vedono l'approdo possibile dell'impegno a cui sono chiamati e ringraziano davvero i Maestri e le tante aziende che collaborano con l'iniziativa mettendo a disposizione saperi e tecniche di lavoro". "Quest'anno – commenta a sua volta il direttore tecnico Samuele Calzari – ho visto nei ragazzi in gara una forte motivazione e una sana competizione. Sigep Giovani è un importante appuntamento per questi ragazzi, oltre che per sfidarsi mettendo in mostra le proprie abilità, anche e soprattutto per incontrarsi e confrontarsi. Tutto questo all'interno del Salone più importante per il settore della pasticceria. È questo il vero cuore dell'iniziativa". (lr)

