

Moretti Forni investe nei talenti del futuro: la quinta edizione di “Learn And Bake” dedicata alla pizzeria

30 giovani studenti/esse al MorettiLAB per comprendere l'importanza dell'ingrediente calore

Si è conclusa la prima settimana del corso “**Learn and Bake**”, il progetto formativo ideato da **Moretti Forni** per investire nelle nuove generazioni e creare un ponte concreto tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Giunta alla **quinta edizione**, l'iniziativa ha ampliato quest'anno il numero dei partecipanti e, per la **prima volta**, ha dedicato l'intero percorso formativo al mondo della **pizzeria**.

“Mi è piaciuto particolarmente questo corso perché abbiamo fatto tantissime preparazioni istruttive e formative.”

Greta, Ist. Alberghiero Einstein-Nebbia, Loreto (AN)

Sono infatti **30 giovani studenti e studentesse** del quinto anno provenienti dagli **Istituti Alberghieri di tutta Italia**, suddivisi in due gruppi, ad essere coinvolti in un percorso di **alta formazione sulla gestione e la conoscenza del calore perfetto**, grazie alla docenza di **grandi Maestri del settore** e all'utilizzo delle **tecnologie all'avanguardia** sviluppate da Moretti Forni.

“Se dovessi descrivere il corso Learn and Bake in tre parole, sceglierei: collettività, divertimento e calore.”

Matteo, IISS “G. Greggiati”, Poggio Rusco - Mantova

I docenti di questa nuova edizione sono gli Ambasciatori del Gusto e spicchiati Gambero Rosso **Renato Bosco** e **Pierangelo Chifari**, il pizza chef e influencer **Alessandro Scuderi** e il 2 spicchi **Leonardo Rocchetti**, affiancati dai corporate chef Moretti Forni.

“Durante il corso Learn And Bake mi si è aperto un mondo; ho visto come il calore sia un ingrediente veramente fondamentale...”

Catalina, IPSSAR “Santa Marta” di Pesaro

Il progetto ha previsto un investimento complessivo di **110.000 euro** da parte dell'azienda, a copertura di un corso intensivo di **oltre 30 ore** tra teoria e pratica, con la fornitura di **materiale didattico e ospitalità completa** per tutti i partecipanti.

A conclusione della prima settimana di corso erano presenti il **CEO Mario Moretti**, la **sindaca di Mondolfo (PU) Alice Andreoni**, gli Ambasciatori del Gusto **Pierangelo Chifari**, **Corrado Scaglione** e **Cesare Battisti** e i docenti di cucina, **Prof. Davide Linfante** (Alberghiero Santa Marta, Pesaro), **Prof. Roberto Dormicchi** (Alberghiero di Piobbico), **Prof. Gilberto Ombrosi** (Alberghiero di Loreto).

Durante l'incontro è emerso come **Learn And Bake** rappresenti un punto d'incontro tra **formazione e impresa**, offrendo ai giovani un'importante occasione di crescita e di contatto diretto con il mondo del lavoro.

È stato ribadito il valore del **calore** come “ingrediente” fondamentale nel processo produttivo e nella cultura gastronomica, insieme all'importanza di una formazione continua che coinvolge aziende, docenti e istituzioni, con il ruolo cruciale degli **Istituti Alberghieri** nel formare le nuove generazioni, valorizzandone talento, curiosità e passione.

Gli ospiti hanno evidenziato come la figura del **pizza chef** sia oggi una professione qualificata e centrale nella valorizzazione del Made in Italy.

I corsi sono **patrocinati dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**.