



Moretti Forni regala un corso di alta formazione agli studenti degli alberghieri

L'azienda ospiterà venti giovani talenti, diplomati presso gli istituti alberghieri, presso il suo MorettiLAB a settembre, per un corso di alta formazione nelle tecniche di cottura

Di **Ernesto Brambilla** - 13 Aprile 2021

Venti studenti e studentesse brillanti che hanno dimostrato nel loro percorso di studi passione, impegno e capacità, saranno i beneficiari di **due settimane di formazione del valore di circa 75mila euro**. Un costo coperto da Moretti Forni, l'azienda di Mondolfo (PU) che produce forni statici per pizza, pane, pasticceria e gastronomia.

Coinvolti anche Renato Bosco e Mauro Morandin

I ragazzi avranno un'opportunità di alta formazione, con cui l'azienda vuole premiare i giovani meritevoli che ambiscono a lavorare nel mondo della **pizzeria, panificazione, pasticceria e ristorazione**. Il corso si svolgerà nel mese di settembre 2021 presso la sede dell'azienda all'interno del **MorettiLAB**, l'Accademia della Cottura di **Moretti Forni**. Moretti Forni si fa carico, oltre che del costo dell'iniziativa di formazione in sé, anche di tutte le spese di vitto e alloggio di tutti i partecipanti, per tutta la durata del progetto.

Pubblicità



L'iniziativa ha il patrocinio dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**. In qualità di docenti, ci saranno anche Renato Bosco e **Mauro Morandin**, due massimi esperti che collaborano da tempo con l'azienda.

Dieci studenti sulla pizza, dieci sulla pasticceria

Questi i dettagli dell'iniziativa, come comunicati dall'azienda. Gli studenti e le studentesse migliori **che conseguiranno il diploma quest'anno presso gli Istituti Professionali Alberghieri selezionati dall'azienda** in tutta Italia (tra quelli che si



sono maggiormente distinti per progettualità, iniziative e gradimento degli studenti stessi) potranno frequentare **Learn And Bake**, il corso di 40h di lezioni frontali e pratiche, distribuite in 5 giorni lavorativi.

A seconda degli indirizzi di studio, **dieci studenti saranno assegnati al progetto Learn And Bake - Tecniche di realizzazione e tecnologia di cottura della pizza** (nei diversi stili: pizza napoletana, pizza in teglia, pizza tonda, pizza in pala, pizza gourmet e in padellino). **Altri dieci studenti, provenienti dagli indirizzi "pasticceria", parteciperanno al progetto Learn And Bake - Tecniche di realizzazione e tecnologia di cottura per la pasticceria e i grandi lievitati** in cui si affronteranno le principali tecniche professionali per gli impasti, le tecniche di cottura e lo studio delle materie prime per la riuscita di dolci e torte maggiormente realizzate nei laboratori di pasticceria.

 Ernesto Brambilla

