Partito il progetto di formazione Learn And Bake di Moretti Forni

Al via il progetto di formazione "Learn And Bake" di Moretti Forni: 20 giovani diplomati saranno ospitati dall'azienda per seguire un corso tenuto da docenti di spicco nel panorama nazionale

By **Redazione** - 7 Settembre 2021

Ha preso il via questa mattina il progetto di formazione **"Learn And Bake"** di **Moretti Forni** dedicato a 20 giovani diplomati provenienti da prestigiosi Istituti Alberghieri di tutta Italia che saranno ospitati per due settimane dall'azienda di Mondolfo, per seguire un corso di **40h di lezioni frontali e pratiche,** tenuto da docenti di spicco nel panorama nazionale.

L'iniziativa aveva preso il via la scorsa primavera, quando Moretti Forni ha deciso di celebrare il suo 75esimo anniversario premiando con 20 corsi di alta formazione altrettanti studenti meritevoli e offrire loro l'occasione di stabilire un contatto diretto con il mondo imprenditoriale e i grandi professionisti del settore.

All'inaugurazione dell'iniziativa, che ha il privilegio del patrocinio dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, hanno preso parte anche il Sindaco di Mondolfo, Nicola Barbieri e, in rappresentanza di tutti gli Istituti coinvolti, il Preside dell'Ist. Panzini di Senigallia, Prof. Alessandro Impoco.

"L'idea di Learn And Bake nasce nel periodo del lockdown, quando tutta la ristorazione si è trovata di fronte a un grande impasse", così ha aperto il suo discorso il **CEO Mario Moretti**, "*Ci siamo chiesti cosa potessimo fare per un settore prioritario per l'economia nazionale che stava vivendo un momento davvero molto particolare, come poter essere utili, dare il nostro contributo. In oltre 10 anni di MorettiLAB, la nostra Accademia della Cottura, abbiamo formato centinaia di professionisti da tutto il mondo, perciò abbiamo deciso di mettere a disposizione la nostra esperienza, oltre che i nostri spazi, per offrire agli studenti più meritevoli un'esperienza di alta formazione con la collaborazione dei migliori trainer del settore pizzeria e pasticceria".*

Mentre il **Sindaco di Mondolfo, Barbieri** ha dichiarato *"È un piacere che studenti provenienti da tutta Italia vengano qua a Mondolfo per imparare, approfondire e fare un'esperienza così importante che rappresenta anche un modo per far conoscere il nostro territorio. Grazie a Moretti Forni per quest'opportunità: tante aziende hanno avuto delle difficoltà in questo periodo di emergenza sanitaria e investire nella formazione è un segnale importante. Non è facile trovare imprenditori che hanno questo tipo di sensibilità".*

Il **Preside Impoco**, invece, ha portato *"un saluto istituzionale a nome di tutta la scuola pubblica nell'apertura di questo progetto molto ampio, di grandi prospettive, di tantissimi temi. Mi sento di sottolineare innanzitutto il coraggio di quest'impresa nel portare avanti quest'attività in un periodo storico così delicato. Di questi tempi, parlando di investire, solo persone che hanno un obiettivo ben preciso e che avranno sicuramente successo ci riescono. E la Moretti Forni lo sta facendo, sta investendo in capitale umano e in formazione, il pilastro centrale di tutto il mondo del lavoro".*

Lezioni partite per i dieci studenti della classe di **"Tecniche di realizzazione e tecnologia di cottura della pizza"** che vedrà alternarsi in cattedra **Diego Vitagliano, Pasquale Moro, Gabriele Baldi, Michele Tonelli** e l'Ambasciatore del Gusto **Renato Bosco.** Con loro i ragazzi studieranno i diversi stili di pizza e le tecniche di cottura più efficaci per ciascuna tipologia. Lunedì 13, invece, sarà la volta della classe di **"Tecniche di realizzazione e tecnologia di cottura per la pasticceria e i**

grandi lievitati", il corso tenuto dal Maestro Mauro Morandin in cui altri dieci ragazzi e ragazze studieranno tutte le fasi di realizzazione e la cottura perfetta per le principali preparazioni della pasticceria italiana.

La lista degli Istituti coinvolti: CFP Enaip di Tione (Trento), IISS "Giuseppe Greggiati" di Poggio Rusco (Mantova), IPSSA "Armando Perotti" di Bari, Istituto Superiore per il Made in Italy di Noventa Padovana (Padova), Istituto Professionale di Stato "F.Martini" di Montecatini Terme (Pistoia), IPSEOA Roberto Virtuoso di Salerno, IIS "Almerico da Schio" di Vicenza, IIS "Cossa" di Pavia, IIS "Alfredo Panzini" di Senigallia (Ancona), IIS "Einstein – Nebbia" di Loreto (Ancona), IIS "Scappi" di Castel San Pietro Terme (Bologna), IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli (Campobasso), IISS "Piera Cillario Ferrero" di Alba (Cuneo), Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli (Forlì-Cesena), IISS "Andrea Mantegna" di Brescia, Istituto per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "P. Artusi" di Recoaro Terme (Vicenza), IPSEOA "Elena Cornaro" di Jesolo (Venezia).

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il