

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 22 Settembre 2022 | aggiornato alle 09:49 | 87979 articoli in archivio

PROGETTO

Ragazzi da tutta Italia per studiare all'Accademia della Cottura di Moretti Forni

Ha preso il via Martedì 20 Settembre "Learn And Bake", promosso da Moretti Forni per premiare 20 brillanti studenti e studentesse provenienti dai migliori Istituti Alberghieri d'Italia

di **Carla Latini**

21 settembre 2022 | 19:37

A Mondolfo (PU) arrivati da tutta Italia **20 brillanti diplomati dei migliori Alberghieri** per studiare all'**Accademia della Cottura di Moretti Forni**.

Ha preso il via Martedì 20 Settembre il progetto di formazione "**Learn And Bake**", promosso da Moretti Forni per premiare 20 brillanti studenti e studentesse provenienti dai migliori Istituti Alberghieri d'Italia, che più di altri hanno dimostrato nel loro percorso di studi passione, impegno, capacità e voglia di migliorarsi.

Per l'iniziativa, che gode del patrocinio dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e ha visto il coinvolgimento di RENAlA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri), **l'azienda ha stanziato 75mila euro** offrendo ai ragazzi un corso di oltre 30 ore di lezioni frontali e pratiche con docenti di spicco nel panorama nazionale e ospitalità per un'intera settimana.



Studenti a lezione di pizza

Ad inaugurare questa seconda edizione la prima classe di pasticceria tenuta dal **Maestro Mauro Morandin**, mentre dal 4 al 7 ottobre altri 10 ragazzi frequenteranno il corso di pizzeria con **Renato Bosco, Diego Vitagliano, Michele Tonelli e Gabriele Baldi**.

Investire sul capitale umano

Presenti all'apertura dei lavori il **CEO Mario Moretti, il Vicepresidente della Regione Marche Mirco Carloni, il sindaco di Mondolfo Nicola Barbieri** e una delegazione dell'Istituto "Einstein – Nebbia" di Loreto a rappresentare le scuole aderenti al progetto.

«Siamo orgogliosi di dare il via a questa prima tappa del nostro corso che vede insieme a noi i migliori professionisti del settore come docenti - ha affermato Mario Moretti - per noi è un appuntamento importante poiché riteniamo la formazione fondamentale. **Dare la tecnologia giusta è importante** così come sono importanti gli strumenti per affrontare il business in cui quella tecnologia viene utilizzata».

«Questa è un'iniziativa di grande valore perché dimostra **qualità nel fare impresa, nell'investire sul capitale umano** - ha dichiarato Nicola Barbieri - Moretti Forni rappresenta un orgoglio per tutta la nostra comunità: avere sul nostro territorio un'azienda leader che pone anche una grande attenzione al rispetto dell'ambiente è un vanto per tutti i cittadini».

Infine, Mirco Carloni ha concluso dicendo: «Come Regione Marche siamo davvero orgogliosi di avere un'azienda come Moretti Forni che si è distinta **sia per capacità di ricerca industriale che per sostenibilità ambientale**. L'Italia ha come obiettivo di essere leader internazionale in materia di enogastronomia e la tecnologia è fondamentale per accompagnare la nostra ristorazione che è forte in tutto il mondo. Queste tipologie di attività, inoltre, dimostrano la voglia di voler fare cultura di impresa oltre a cultura di prodotto e questo è un buon viatico per tutti noi».

Gli istituti coinvolti

La lista degli Istituti coinvolti: CFP Enaip di Tione (Trento), IISS "Giuseppe Greggiati" di Poggio Rusco (Mantova), Istituto Superiore per il Made in Italy di Noventa Padovana (Padova), IIS "Almerico da Schio" di Vicenza, IIS "Cossa" di Pavia, IIS "Alfredo Panzini" di Senigallia (Ancona), IIS "Einstein – Nebbia" di Loreto (Ancona), IISS "Piera Cillario Ferrero" di Alba (Cuneo), IISS "Andrea Mantegna" di Brescia, IPSEOA "Vespucchi" di Milano, Cooperativa Sociale In-Presa di Carate Brianza (Monza e Brianza), Istituto Politecnico di Grumello del Monte (Bergamo), IIS "V. Cosentino – F. Todaro" di Rende (Cosenza), IISS Paolo Frisi di Milano, IPSEOA "V. Gioberti" di Roma.