

I MAESTRI PASTICCERI ABRUZZESI ALL'ALBERGHIERO DI PESCARA PER IL GRAN GALÀ



PESCARA - Dai finger food a base di cioccolato e fragole alle classiche zeppole di San Giuseppe, da una distesa di torte glassate alle tradizionali ferratelle ripiene e ai biscotti speziati, per chiudere con gelati di rigorosa realizzazione artigianale. Non ha risparmiato dolcezze e prelibatezze il Gran Galà della Pasticceria organizzato dall'Istituto Alberghiero "Filippo De Cecco" di Pescara che ha visto protagonisti gli studenti del programma

“Dolce_Mente” e alcuni dei massimi maestri pasticceri abruzzesi come **Fabrizio Camplone, Sandro Ferretti, Lino D’Arcangelo, Paolo Michetti, Gerry L’Abate, Marco D’Angelo, Giorgia D’Egidio, Ida Di Biagio, Elisabetta Daniele** e **Federico Cieri**, oltre, ovviamente, a **Federico Anzellotti**, presidente della Confederazione Pasticcieri Italiani.

Un evento organizzato per presentare la nascita del percorso di istruzione e formazione tecnica superiore per il conseguimento della qualifica di “Tecnico Operatore Pasticcere”, promosso dall’Alberghiero in collaborazione con l’Ente formazione Mecenate, l’Università ‘d’Annunzio, la Conpait e la Quantas – Agenzia per il Lavoro.

“Obiettivo della nostra scuola – ha spiegato ai presenti la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro** – è quello di sostenere l’alta formazione in pasticceria con una forte valenza regionale, ovvero privilegiando l’utilizzo di materie prime locali per la realizzazione di dolci appartenenti alla tradizione, ma rivisitati in chiave contemporanea”.

“Dunque tutela delle tipicità locali, spazio alle materie prime autoctone e spazio e attenzione alle ricette della tradizione, senza dimenticare che tradizione non significa culto del passato, ma è ciò che del passato il presente seleziona, inserendo elementi di novità anche e soprattutto in senso salutista, quindi gestire la cucina in modo che la stessa rappresenti e produca benessere con una forte connotazione regionale”, ha aggiunto.

“Con l’Istituzione del corso in Tecnico Operatore Pasticcere abbiamo registrato la grande collaborazione formativa di tutti i soggetti impegnati nel garantire ai nostri studenti una preparazione tecnico-scientifica altamente qualificata con la partecipazione di docenti appartenenti sia al mondo dell’istruzione che a quello imprenditoriale e universitario, una preparazione che consenta loro di portare in alto il ruolo dell’Abruzzo. Altro valore aggiunto è l’inizio di attività operative di formazione che si valorizza con le attività on the job, nei laboratori. La scelta di fare un corso specifico di pasticceria non è stata casuale, ma è nata dopo aver compreso che in tale settore c’è ancora spazio per l’inserimento lavorativo di giovani professionisti se c’è la qualità. E lo dicono i dati inerenti il mondo della produzione dolciaria, dimostrando che ci sono delle opportunità concrete di lavoro”.

“Secondo i numeri di Confartigianato – ha snocciolato la dirigente Di Pietro – nel 2010 c’era una forte mancanza di professionisti; nel triennio successivo stessa tendenza, nel 2013 non era stato effettuato il 13 per cento delle assunzioni per mancanza di manodopera qualificata; nel 2015 si è registrato un 3 per cento in più di assunzioni rispetto al 2010; e negli ultimi due anni abbiamo una curva di domanda di pasticceri specializzati in crescita costante”.

“Mancano dunque i pasticceri qualificati, ed è qui che si inserisce la nostra formazione, ovvero formare quello di cui il mercato ha bisogno. Fino a pochi anni fa il tema della pasticceria era poco considerato, in Abruzzo non esisteva una qualifica di pasticceria, è stato il nostro Istituto Alberghiero ‘De Cecco’ che due anni fa ha avanzato una richiesta in tal senso alla Regione Abruzzo, abbiamo documentato la nostra proposta sottolineando la necessità di formare professionalità nell’arte dolciaria e abbiamo chiesto alla Regione Abruzzo di deliberare la costituzione di un corso specifico, dando la possibilità agli studenti, alla fine del terzo anno, di acquisire una qualifica dopo aver sostenuto un esame regionale”.

“Grazie alla nostra iniziativa oggi tutti gli Istituti Alberghieri possono rilasciare tale qualifica e questo significa dare valore a una professione di alto prestigio. Sono felice per la sinergia, infine, che siamo riusciti a determinare con l’Ente di formazione, con l’Università ‘d’Annunzio’, con artigiani e maestri pasticceri del territorio. Ma non basta perché nel nostro Istituto non ci siamo limitati a istituire un corso di formazione post-diploma in arte pasticceria, ma abbiamo anche realizzato un Pon rivolto ai nostri studenti di enogastronomia del terzo e quarto anno”.

A sottolineare il ruolo formativo del corso sono poi stati **Rosario Sgroi**, direttore dell’Istituto Mecenate e il docente della d’Annunzio **Nicolantonio D’Orazio**, docente dell’Università ‘d’Annunzio’: “Il nostro impegno – hanno detto – è stato quello di creare figure spendibili sul mercato alla fine di un percorso didattico-laboratoriale ricco e intenso”.

A chiudere è stato il presidente Conpait Federico Anzellotti: “Quando io e molti miei colleghi abbiamo iniziato, si prendeva l’auto e si andava a Brescia, unico centro di riferimento per specializzarci in pasticceria, e questo ci ha fatto comprendere che in realtà era la formazione a dover andare verso gli operatori per capire le esigenze del territorio, perché ciò che va

gastronomicamente approfondito a Palermo sarà necessariamente diverso da ciò che serve a Trento”, ha ricordato.

“Il primo corso di pasticceria venne inserito negli istituti Agrari, oggi finalmente quei corsi sono approdati negli Alberghieri. Ora però istituito il corso di formazione, vanno fatti i formatori. Alle aziende dico di accogliere i ragazzi che hanno finito il corso, chiedo loro di continuare a essere dei maestri, ricordando quanto siano importanti, nel nostro mestiere, i tirocini formativi”.

Subito dopo spazio al Gran Galà con l’esposizione di tutte le dolci produzioni artigianali realizzate dagli studenti del Pon e dell’Ifps, coordinati dalla Lady Chef e docente responsabile del corso di pasticceria presso il “De Cecco” **Enza Liberati**, con il supporto dei maestri pasticceri d’Abruzzo. Presenti all’evento anche due studenti del corso Ifps, **Samuele Longobardi** e Pietro Colantoni, classificatisi al secondo posto al concorso “Lu Carrature d’Ore”, nel quale si sono aggiudicati anche il Premio per l’Alta Professionalità.



