

SARAL FOOD, STUDENTI DELL'ALBERGHIERO DI ROCCARASO A SCUOLA DI PANIFICAZIONE

7 Marzo 2019



PESCARA – Lunedì 11 marzo, gli studenti dell'Istituto Alberghiero "De Panfilis" di Roccaraso (L'Aquila) parteciperanno allo "Show Cooking della Panificazione" animato e gestito da **Simona Lauri**, panificatrice artigiana e tecnologa alimentare laureata.

Soprattutto in questa circostanza – si legge in una nota – Fiesa Assopanificatori Confesercenti, avrà uno sguardo attento al mondo giovanile, soprattutto in ambito di ristorazione collettiva e veloce, agevolando il processo di implementazione delle conoscenze e delle competenze in materia di "sana alimentazione", di lotta alle intolleranze, all'obesità infantile e alle malattie cardiovascolari.

Va dato atto al professor **Pino De Stavola**, dirigente scolastico dell'Alberghiero di Roccaraso, alla vice preside **Annalisa Civitareale**, al prof **Domenico Cifani** e al prof

Nunzio Marcelli di aver creduto nell'iniziativa dello "Show Cooking della Panificazione" e di condividerne i temi e gli effetti didattici.

Fiesa Assopanificatori, anche in questa circostanza, non farà mancare le informazioni relative alla promozione e valorizzazione del Pane abruzzese in un contesto di filiera ampia, intesa come struttura capace di offrire al consumatore prodotti derivanti dall'uso di materie prime controllate all'origine e compatibili con la tipicità e la tradizione.

Ma è anche un avvicinamento alla professione del fornaio che anche il Ministero dell'Istruzione ha inteso inserire nella nuova programmazione degli Istituti professionali statali. Infatti, per la prima volta nella storia repubblicana, nell'ordinamento scolastico professionale statale vengono introdotte competenze che riguardano direttamente la panificazione e l'arte bianca in generale. Il nuovo indirizzo di riferimento è Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

I contenuti didattici sono compatibili con quelli dell'Istituto Alberghiero e con gli indirizzi generali delle politiche sollecitate da Fiesa Assopanificatori Confesercenti che spesso ha chiesto al Miur di tenere conto dell'importanza strategica di una figura professionale che avesse acquisito, attraverso un percorso scolastico specialistico e professionalizzante, le competenze, le conoscenze e le capacità di operare nel mondo della Panificazione che rappresenta un settore caratterizzato sempre di più da norme e regolamenti complessi e articolati in ambito del sistema alimentare nazionale e internazionale.