All'alberghiero il futuro si fa più dolce L'alta pasticceria ora sale in cattedra

Casargo. Accordo tra il centro di formazione e ArteSapori di Lecco per coltivare nuovi talenti
Filippo Valsecchi, ex studente Cfpa, con il padre Emanuele insegnerà innovazione e tradizione

LA PROVINCIA

CASARGO
MARIO VASSENA

"Pasticceria ed innovazione": in queste due parole si sintetizza il sostanzioso progetto frutto di un accordo tra il Centro di formazione professionale alberghiero e ArteSapori di Lecco, la storica pasticceria lecchese fondata nel 1999 dal maestro **Emanuele Valsecchi** con cui collabora anche il figlio **Filippo**, ex studente di Casargo.

Partendo dalla condivisione del fondamentale valore della formazione professionale nasce la collaborare attiva all'istruzione dei giovani e degli adulti.

Diverse attività

Per concretizzare l'obiettivo, saranno svolte diverse attività: ArteSapori garantirà 700 ore di formazione nelle classi prima, seconda e terza con una didattica innovativa, efficace e coinvolgente.

«Siamo onorati di poter collaborare con due figure professionali come quelle di Emanuele e Filippo. - commenta il direttore del Cfpa, **Marco Cimino** - Abbiamo scelto ArteSapori per l'efficace metodologia didattica che utilizza con l'obiettivo finale di incrementare la qualità dell'insegnamento, stimolando i ragazzi a sviluppare competenze e passione. Da sempre il nostro obiettivo è offrire la migliore didattica possibile. Con questa preziosa collaborazione siamo certi di poter garantire ai nostri studenti il meglio in ambito pasticceria».

Saranno ideati e commercializzati una serie di prodotti dolciari di alta qualità seguendo le tradizioni del territorio. L'ideazione sarà a cura di ArteSapori, la produzione sarà del Cfpa nell'ambito dell'attività di docenza.

«La sinergia ha come fine ultimo il coltivare il talento dei nostri giovani che sono il futuro, il domani della pasticceria. È un progetto a cui tengo particolarmente perché è iniziato con mio figlio Filippo – sottolinea il padre Emanuele Valsecchi - che proprio in questa scuola si è formato e dove lo scorso anno è stato chiamato a insegnare. Con questa collaborazione, ArteSapori insieme al suo team di pasticceri, porterà nella scuola il "saper fare" della pasticceria con l'obiettivo di trasmettere ai giovani futuri pasticcieri, passione e amore per questo lavoro».

Filippo e Emanuele Valsecchi di "ArtieSapori"

Integrazione con il territorio

Entrambe le realtà stanno valutando di approfondire ulteriormente l'accordo per mettere in campo nuove iniziative condivise nel corso del 2022.

«Con questa convenzione – conclude il presidente **Marco Galbiati** - il Cfpa diventa ancora di più parte integrante del territorio. Con la scelta strategica puntiamo a rinnovare completamente l'indirizzo di pasticceria e ci auguriamo che i futuri pasticceri scelgano la nostra scuola per ottenere una formazione di altissimo livello. Per raggiungere questo obiettivo siamo felici di poter collaborare con due mastri pasticcieri per uno scambio di conoscenza che si tradurrà poi in qualcosa di concreto che tutti potranno assaggiare».

La convenzione infatti prevede la produzione e la vendita di prodotti dolciari, docenze presso il CFPA Casargo e altre iniziative.

©RIPRODUZIONE RISERVATA