

PARTNERSHIP Coldiretti e Sfp di Bovolone

Esperienza «sul campo» per produttori e studenti

Una partnership tra chi produce le eccellenze agroalimentari e il mondo della formazione, che specializza gli operatori della ristorazione. Coldiretti Verona e scuola di ristorazione Sfp Don Calabria di Bovolone, che ha circa 150 allievi, hanno avviato una collaborazione. Una ventina di studenti dell'istituto ha partecipato per un mese tutti i sabati mattina alle lezioni al Mercato Coperto di Campagna Amica, nel quartiere Filippini.

Il Don Calabria prevede, al termine del triennio, la qualifica professionale a livello europeo e un quarto anno di specializzazione per il diploma di cucina e servizi di sala e bar, formando le professionalità richieste dal settore. Gli alunni, con il docente Alessandro Tannoia, hanno incontrato i produttori,

fatto pratica, supportando gli imprenditori nel servizio al banco, seguito gli showcooking dei cuochi contadini e simulato il servizio a tavola con i clienti del mercato. In chiusura di ogni giornata, è stato fatto il punto dell'esperienza. «Considerata positiva sia per gli alunni sia per gli imprenditori. I giovani sono venuti a contatto con i consumatori dei nostri mercati a km zero», commenta Franca Castellani, vicepresidente Coldiretti Verona. «L'anno prossimo ripeteremo l'esperienza» assicura Giuseppe Ruffini, direttore della confederazione, «Il Mercato Coperto è punto di riferimento per iniziative di valorizzazione delle produzioni locali, di educazione alimentare e promozione territoriale». **Va.Za.**

