

VELASCA Giovedì l'inaugurazione del negozio degli studenti di panificazione e pasticceria

Bakery Cafè, gli studenti Ecfop si mettono dietro al bancone

di **Martino Agostoni**

■ Pane di tutti i tipi, focacce o pizza, dolci vari fatti sul posto e servizio caffetteria. Apre in città una nuova panetteria ma non sarà come le altre, né si metterà in concorrenza con loro, perché il principale prodotto che sfornerà quotidianamente sarà esperienza formativa per chi ci lavora. Ai clienti saranno quindi proposti i risultati di quanto imparato dai suoi addetti sotto forma di ogni tipo di prodotto da forno, qualità nella loro presentazione e gestione della caffetteria.

Si chiama "Bakery Cafè" ed è la nuova "aula" di Ecfop, l'Ente cattolico di formazione professionale attivo a Velasca dal 2012 con la sua scuola con i corsi di "panificazione e pasticceria" e per "operatore grafico multimediale" dove circa 250 ragazzi tra i 14 e i 20 anni studiano e imparano un mestiere.

Dopo tre anni di progettazione e lavori Ecfop è riuscito a realizzare la nuova ala della scuola in via De Amicis, quella per le lezioni

pratiche in cui gli studenti potranno imparare lavorando non in un ambiente simulato ma in una realtà produttiva vera. E aperta ai clienti.

I ragazzi dei corsi di grafica si sono occupati dell'immagine, del logo e dell'ambiente del nuovo "caffè" mentre, ovviamente, i compagni che frequentano i corsi per panificazione e pasticceria saranno coloro che useranno la struttura e la terranno aperta. «L'idea è nata 3 anni fa ed è legata al metodo di fare esperienza - spiega Miriam Mazzoleni, responsabile di Ecfop a Velasca - . Il fare è importante in un percorso professionale e proprio "mettere le mani in pasta" stimola l'apprendimento. È un metodo pratico, che fa fare esperienza diretta e nei ragazzi fa nascere il bisogno di imparare perché vengono affrontate le questioni reali di gestire una produzione».

Giovedì pomeriggio ci sarà l'inaugurazione del "Bakery Cafè" e sarà l'avvio di un tipo di attività ancora poco diffusa, la prima del



Uno scorcio del nuovo locale

suo genere in Brianza e con poche altre simili in Lombardia. «Si tratta di un'impresa formativa e l'obiettivo non è il guadagno ma l'apprendimento per i ragazzi, dalla produzione al rapporto coi clienti - chiarisce Mazzoleni -. Tutto ciò che sarà fatto ha finalità didattiche, quindi sarà un'attività legata agli orari e ritmi scolastici, così come la produzione non sarà standard, sarà disponibile quello che c'è: ogni volta si faranno pani o dolci secondo quanto è previsto nel percorso di apprendimento, con anche i risultati di chi sta im-

parando. Non si fa concorrenza con le realtà produttive commerciali e anche quanto sarà incassato, per legge, dovrà essere riusato per gli studenti, per l'acquisto di attrezzature o anche pagare esperienze come gli Erasmus».

Tutti gli studenti avranno un ruolo, «opereranno anche i ragazzi disabili e per loro sarà un'occasione particolarmente importante: potranno fare esperienza di un'attività lavorativa in un ambiente protetto, quando nella realtà questa possibilità è di solito molto difficile». ■