

Aperto il Bakery Café Gli studenti dietro al banco

Hanno iniziato una serie di lezioni speciali gli studenti dell'Ecfo di Velasca, dietro al bancone, davanti al forno o all'impastatrice, oppure tra i tavolini del "Bakery Café", la nuova ala della loro scuola aperta da questa settimana. È un bar-panetteria moderno che offre al pubblico i servizi di una caffetteria, light lunch e tutti i tipi di prodotti da forno dolci o salati ma, a tutti gli effetti, è parte dell'istituto dell'Ente cattolico formazione professionali di via De Amicis e ha la caratteristica che a lavorarci sono i ragazzi.

Giovedì c'è stato l'evento inau-

gurale del Bakery Café di Ecfo ed è stata l'occasione per la direttrice della scuola Miriam Mazzoleni per spiegare il progetto: un'impresa formativa per fornire agli studenti dei corsi di panetteria e pasticceria gli strumenti operativi per fare un'esperienza autentica e diretta nel loro ambito professionale.

Saranno i ragazzi a preparare tutti i prodotti offerti e loro gestiranno l'attività al bancone e il rapporto coi clienti che troveranno a disposizione i prodotti che si stanno imparando a scuola. Ogni ricavo sarà investito nella scuola per il



Il Bakery Café è gestito dagli studenti dell'Ecfo Foto Agostoni

percorso formativo degli studenti.

Il progetto è stato realizzato grazie al finanziamento di Fondazione Cariplo, presente all'inaugurazione con Andrea Flumiani.

Presenti il direttore Ecfo Adriano Corioni, Debora Reho per la Regione, Erminia Zoppé per la Provincia e l'assessore Simona Ghedini per il Comune. ■ **M.Ago.**