

Iniziativa di Ecfop

Quando la scuola riesce a fare impresa

Da giovedì la frazione Velasca ha un nuovo bar caffetteria, con spazi per gustare e acquistare pasticcini e altri prodotti da forno. A gestirlo, tutti i giorni dal lunedì al venerdì, sono i 120 studenti del corso di panificazione e pasticceria dell'Ecfop (Ente cattolico formazione professionale) della sede di via De Amicis di Vimercate.

«Bakery Café» questo il nome del nuovo punto di ritrovo e di degustazione. Per gli studenti un banco di prova professionale diretto, uno spazio di confronto, di interazione con il mondo esterno, con l'intera comunità. «Oltre alla gestione di questo locale – dice la tutor Laura Parolini – i nostri studenti implementeranno ancor più le iniziative che da tempo li vedono impegnati nell'organizzare rinfreschi per il Comune e per diverse realtà che operano nel Vimercatese».

Alla «prima» del Bakery Café erano presenti esponenti del Comune di Vimercate, della Regione Lombardia, la direttrice generale della Provincia di Monza e Brianza Erminia Zoppè, Andrea Flumiani di Fondazione Cariplo, il parroco don Franco Passoni, il dirigente dell'Ecfop Adriano Corioni, ma soprattutto tanti velaschesi e vimercatesi, a dir poco stu-

Ha aperto nella frazione Velasca il «Bakery Café», locale gestito dagli studenti del corso di panificazione e pasticceria. Un progetto che diventa anche sfida formativa

piti della modernità e dell'esclusività di questo bar.

Come ha spiegato la direttrice della sede di Vimercate, Miriam Mazzoleni, con questa iniziativa «Ecfop introduce un'impresa formativa con elementi metodologici di forte innovazione nel processo di acquisizione delle competenze necessarie a inserirsi con successo nel

mondo del lavoro. Ecfop ha realizzato il progetto con l'obiettivo di fornire ai suoi corsisti strumenti operativi concreti e conoscenze tecniche specifiche, il cui utilizzo e la cui necessità siano direttamente sperimentabili su campo. Una sfida non solo formativa, ma anche educativa, che pone l'accento sull'importanza data alla sperimentazione didattica e sulla ricerca e che ben si colloca nel progetto di Regione Lombardia per i percorsi leFP».

La gestione dell'intero ciclo produttivo, dalla creazione alla vendita del prodotto, permette di dedicare "tempo" ed energie alla sperimentazione su temi chiave nella produzione di prodotti da forno dolci e salati: la corretta alimentazione, l'introduzione di farine sperimentali (es. integral-bianco), i prodotti contro l'obesità, in stretta collaborazione con le realtà territoriali, profit o non profit che già se ne occupano. Il tutto seguendo le linee guida di Ecfop che dal 1955 ha nel «valore del fare» l'obiettivo formativo nelle cinque sedi di Monza, Desio, Carate, Milano e Vimercate, che vedono al loro interno più di 1.400 studenti. Ragazzi spesso visti come «problema» (molti sono *drop out*, segnalati dai servizi sociali, circa il 20% sono ragazzi con disabilità) che al termine del percorso di studio escono come «risorsa» ambita dalle aziende, trasformati in professionisti qualificati. Per l'occasione verrà aperto al pubblico il nuovo asilo nido Meikedù.