

ALL'ISTITUTO «ECFOP» DI VELASCA INAUGURATO IL «BAKERY CAFE'»

L'intervento di Adriano Corioni, direttore di «Ecfop», in occasione dell'inaugurazione del «Bakery café» di Velasca. A destra, altre immagini. Durante la giornata è stato inaugurato anche il nuovo asilo nido, sempre gestito da «Ecfop», ricavato nei locali parrocchiali posti di fronte alla scuola professionale



Taglio del nastro anche per l'asilo nido



A SCUOLA APRE UN BAR-PANETTERIA GESTITO DAGLI STUDENTI

VIMERCATE (to) A scuola un bar panetteria aperto al pubblico, gestito dagli studenti. E' diventato realtà il sogno degli studenti e dei docenti della scuola professionale «Ecfop» di Velasca.

Da giovedì scorso ha aperto «Bakery café», locale interamente gestito dai ragazzi, accessibile a tutti. Tecnicamente non un esercizio commerciale, ma un'impresa formativa che offre la possibilità agli studenti di proseguire nello studio e al tempo stesso di lavorare sul campo a contatto, quotidianamente, con clienti veri.

Nel caffè vengono serviti prodotti di pasticceria e di panetteria realizzati direttamente dai ragazzi che frequentano il corso di pasticceria e panetteria finanziato dalla Regione Lombardia e da Fondazione Cariplo. Un progetto che ha coinvolto i 120 corsisti, che lavoreranno a turno nella Bakery, ma anche i colleghi del corso per grafici.

Tantissime le persone presenti giovedì al taglio del nastro. Non potevano mancare, naturalmente,

GESTITO DAGLI STUDENTI

Il locale, aperto al pubblico dal lunedì al venerdì, vende prodotti realizzati dai ragazzi che frequentano il corso di panetteria e pasticceria

il presidente di «Ecfop», **don Marco Oneta**, il direttore **Adriano Corioni** e la responsabile della sede di Vimercate **Miriam Mazzoleni**. Presenti anche rappresentanti della Provincia, della Regione, di Fondazione Cariplo (rappresentata dall'ex sindaco di Vimercate **Andrea Flumiani**) e l'assessore alle Politiche scolastiche del Comune di Vimercate, **Simona Ghedini**.

«Oggi è un giorno di gioia, commozione e gratitudine - ha detto don Marco dopo aver letto anche un messaggio di congratulazioni inviato dall'arcivescovo **Mario Delpini** - Questo progetto è un'occasione per i ragazzi di Ecfop, ma anche per il territorio. Consente di rendere questo posto e Velasca più

vivaci».

«Questo progetto mette i corsisti nelle condizioni di acquisire le competenze richieste direttamente sul campo, confrontandosi da subito con il mondo dei lavori, con clienti veri - ha detto il direttore Corioni - Non basta saper fare; bisogna imparare a confrontarsi e a comunicare».

«Un ruolo importante l'ha avuto anche il Comune, che negli scorsi anni ha visto nella proposta di Ecfop un'occasione per Velasca (la scuola professionale ha occupato la struttura dell'ex scuola elementare della frazione, chiusa per il numero ridotto di bambini, ndr) - ha aggiunto l'assessore comunale alle Politiche scolastiche Ghedini -

Vedo negli sguardi di questi ragazzi la passione e la soddisfazione di aver imboccato la strada giusta per la loro crescita professionale e umana».

Il nuovo bar-panetteria-pasticceria, ricavato in una nuova ala della scuola, accanto al laboratorio di panetteria e pasticceria, è gestito, come detto, direttamente dai corsisti. Ha diversi posti a sedere ed è aperto al pubblico, con accesso da via Ungaretti, dal lunedì al giovedì dalle 9 alle 15 e il venerdì dalle 9 alle 13.

L'evento di giovedì è stato anche l'occasione per inaugurare il nuovo asilo nido, gestito sempre da Ecfop, ricavato al primo piano della struttura parrocchiale (sempre lungo via De Amicis, di fronte alla scuola professionale) che al piano terreno ospita la scuola dell'infanzia.

Lorenzo Teruzzi