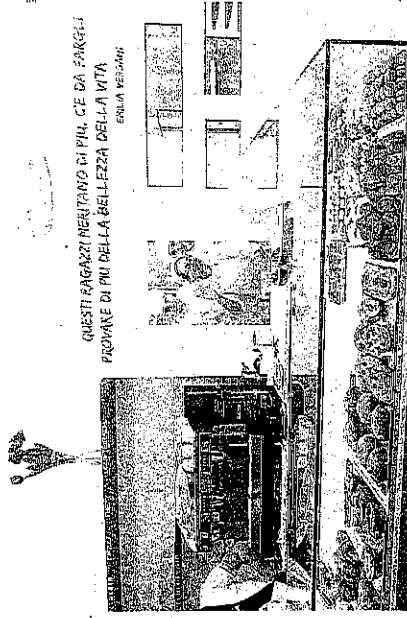


*Sabato mattina il taglio del nastro presso la sede della scuola. L'ad Davide Bartesaghi: «Modello vincente anche in ottica occupazionale...»*



QUESTI RAGAZZI MERITANO DI PIÙ. CE DA FARELLI  
PROVARE DI PIÙ DELLA BELLEZZA DELLA VITA  
EMILIA VERGANI

(ces) Sabato mattina verrà inaugurata la pasticceria-caffetteria didattica «Il Buono di In-Presa», un nuovo spazio formativo all'interno della sede di cooperativa sociale In-Presa.

Un laboratorio di pasticceria e un bar-caffetteria aperto al pubblico: entrambi spazi didattici utilizzati nell'ambito del corso di formazione professionale in ambito gastronomico e della ristorazione, a cui quest'anno sono iscritti circa 280 studenti.

Nel laboratorio di pasticceria gli studenti realizzano dolci, brioches, biscotti e torte, che poi verranno messi in vendita nel bar-caffetteria, dove altri studenti avranno la opportunità di acquisire le competenze tipiche del personale in servizio presso il nostro office di bar e caffetteria, tratta dal cosiddetto mo-

## «Le Stelle della Brianza» omaggiano il territorio

In occasione dell'inaugurazione della nuova pasticceria sabato 26 e domenica 27 ottobre la Fondazione Emilia Vergani presenta la prima edizione di «Le Stelle della Brianza» evento nel quale il «Giornale di Carate» figura come media partner. Un week-end all'insegna della cucina e dei piccoli produttori di alto livello della Brianza.

Per due giorni la scuola ospiterà un vero e proprio evento enogastronomico di alto livello, aperto al pubblico e in grado di raccontare le eccellenze del territorio grazie a corsi di cucina realizzati da grandi chef quali Gilberto Ferrini del ristorante «La Piana» di Carate, Matteo Scibilia, chef

del ristorante Osteria della Buona Condotta di Ornago, e Mauro Elli, chef del ristorante «Il Cantuccio» di Albavilla. Sabato pomeriggio invece anche i bimbi potranno cimentarsi in un corso di cucina per divertirsi con i nonni in pasta. Il tutto come cornice ad una vera e propria esposizione con vendita di prodotti del territorio ad opera dei migliori produttori e negozianti del nostro territorio. Sabato sera infine una gara di cucina con cena sarà l'occasione per vedere all'opera tutti coloro che vorranno in una sfida ai fornelli, per essere giudicati da giudici di grande prestigio come il critico enogastronomico Marco Gatti e lo chef Matteo Scibilia.

# FORMAZIONE E LAVORO, IN-PRESA INAUGURA CAFFÈ E PASTICCERIA

dello di «formazione in assetto lavorativo» particolarmente apprezzato per la sua efficacia essendo finalizzato ad avvicinare il mondo dell'istruzione a quello lavorativo.

«Uno studente impara di più, impara meglio e a più velocemente quando la for-

mazione è collocata in un'esperienza lavorativa reale dove l'allievo è chiamato a collaborare svolgendo compiti e risolvendo problemi, così da scoprire e padroneggiare i saperi teorici appresi in aula» spiega Davide Bartesaghi, amministratore delegato di In-Presa.

«Anche la presenza di uno spazio di vendita è prezioso per lo stesso motivo: i ragazzi possono verificare che il loro prodotto arriva ad un cliente che acquistandolo ne valuta valore e qualità».

La storia di altri istituti professionali che hanno adottato il modello di «formazione in assetto lavorativo» dimostra che in tal modo aumenta sensibilmente la percentuale di giovani che riescono a trovare un'occupazione legata al percorso formativo. Questa opportunità risulta particolarmente virtuosa per una realtà come quella di In-Presa, dove l'offerta formativa ed educativa si rivolge innanz-

itutto a giovani bisognosi di una proposta didattica innovativa, capace di utilizzare nuove modalità e nuovi strumenti. Il lancio della pasticceria-caffetteria didattica è stato reso possibile da un'operazione che ha visto il coinvolgimento di numerosi sponsor che hanno finanzia-

to la ristrutturazione dei locali, l'acquisto delle attrezzature e l'arredamento. Un ulteriore aiuto è arrivato dai privati grazie a «Terzo Valore» una piattaforma predisposta da «Banca Prossima» (gruppo Intesa San Paolo) che consente alle persone - fisiche e giuridiche - di prestare denaro a progetti non-profit in modo diretto senza l'utilizzo di intermediari. Grazie a «Terzo Valore» sono stati raccolti 200mila euro che verranno restituiti nei prossimi cinque anni ai tassi di interessi concordati con chi ha aderito a questa iniziativa.