

Una nuova cucina all'istituto Martini per l'Accademia

Sarà realizzata a spese della Provincia e servirà al progetto di formazione di giovani disoccupati e neo diplomati

di **Giovanna La Porta**
MONTECATINI

Sarà pronta a settembre 2012 la nuova cucina dell'alberghiero destinata ad ospitare l'Accademia Gastronomica Toscana, ufficializzata ieri mattina alle Terme Excelsior dal dirigente scolastico dell'istituto alberghiero Martini, Adelmo Pagni, e dalla Confcommercio Pistoia. A realizzare i nuovi locali sarà la Provincia di Pistoia. Lo ha confermato la presidente, Federica Fratoni, che si è complimentata con la scuola per la nuova iniziativa. Parole condivise dal sindaco Giuseppe Bellandi, che ha sottolineato come la presenza dell'istituto sul territorio rappresenti, per Montecatini, un valore aggiunto e un motivo di orgoglio.

La finalità è offrire opportunità di formazione a target diversi: giovani disoccupati, neo diplomati dell'alberghiero, professionisti, appassionati di cucina, turisti in cerca di espe-



Un momento del convegno di ieri all'Excelsior (Foto Nucci)

rienze enogastronomiche legate alle tipicità locali. «L'offerta della nuova accademia – ha sottolineato il preside Pagni – potrà essere inserita anche nei pacchetti degli alberghi di Montecatini e rappresentare un motivo di richiamo in più per i turisti. Siamo disponibili a mettere a punto collaborazioni in tal senso».

Soddisfatti Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Pistoia, e Renzo Bertini, presidente della sezione di Montecatini. Presenti anche il presidente di Confcommercio Pistoia, Stefano Morandi, e Aldo Cursano, presidente Fipe Toscana, che ha posto l'accento sull'importanza del-



I vertici di Confcommercio presenti all'incontro insieme al preside Adelmo Pagni e al sindaco Giuseppe Bellandi

la qualificazione professionale per la crescita dell'offerta. Tra i relatori, anche Giuliano Pacini, numero uno dell'Ente Bilaterale Toscano, che ha parlato dell'enogastronomia come attrazione turistica. L'Accademia proporrà diversi percorsi formativi, da seminari tematici di breve durata a iter di base

strutturati per offrire competenze elementari e prendere confidenza con il mondo dell'alimentazione, fino ai corsi professionalizzanti. Tutti i corsi si svolgeranno all'alberghiero Martini. I docenti saranno professionisti del settore: barman, chef, pasticceri, macellai, panificatori, sommelier. Le lezioni saranno improntate sull'esperienza pratica. Per i

percorsi di base sono previsti anche stage in aziende del territorio provinciale e regionale, che hanno dato disponibilità ad accogliere gli allievi. A sponsorizzare il progetto, che si pone tra gli obiettivi il miglioramento della alimentazione come stile di vita, Zona Market Cash and Carry e Zurich Assicurazioni.