Atri. Panificatori in vetrina, si conclude con una dimostrazione il corso promosso dal Polo Agire

Panificatori in vetrina, si conclude con una dimostrazione il corso promosso dal Polo Agire

Si conclude con la consegna degli attestati e una dimostrazione pratica dei talenti e delle capacità acquisite il corso di formazione e aggiornamento per panificatori e addetti del settore, un'iniziativa promossa dal Polo di innovazione Agire, il consorzio delle piccole e grandi imprese dell'agroalimentare d'Abruzzo, insieme all'Università degli studi di Teramo.

L'evento finale è infatti previsto per domani, giovedì 11 aprile, a partire dalle ore 16,30, presso il "Molino Fratelli Candelori", l'azienda di Casoli di Atri (Teramo) dove i corsisti hanno effettuato lo stage (le lezioni teoriche si sono invece tenute presso la facoltà di Agraria, a Teramo).

In tale occasione, sarà possibile anche degustare i prodotti che l'abilità dei panificatori, alla luce dei risultati ottenuti attraverso il percorso formativo, è in grado di offrire.

All'incontro saranno presenti, oltre agli undici allievi e ai loro docenti, il prorettore vicario dell'Università degli studi di Teramo, Dino Mastrocola, e l'amministratore delegato di Agire, Donato De Falcis.

"Il corso – dichiara l'ad De Falcis – è la prima vera esperienza di collaborazione tra imprese e mondo accademico nel settore della panificazione e rientra tra le attività che il Polo Agire svolge a sostegno della formazione e della crescita professionale di lavoratori e imprenditori. Siamo soddisfatti dei risultati e riteniamo che si debba proseguire nel solco di una sempre maggiore sinergia tra formazione e mondo produttivo".

Il percorso formativo che si conclude domani ha riguardato aspetti generali e competenze specifiche dell'attività di panificazione, dalle tecniche di fermentazione all'innovazione nella realizzazione dei prodotti da forno e alle tecniche di vendita e marketing.

Teramo, 10 aprile 2013