

# CESENATODAY

ECONOMIA

## Lotta allo spreco e valorizzazione dei prodotti tipici, ecco la cucina circolare: "Formiamo professionisti all'avanguardia"

"Il vero punto di forza del nuovo percorso formativo di Iscom Formazione, fiore all'occhiello di Confcommercio cesenate - tiene a rimarcare il presidente Confcommercio cesenate Augusto Patrignani - è il coinvolgimento in questo intervento innovativo di diversi partner"



La presentazione del corso

Ascolta questo articolo ora...

**G** ioco di squadra tra partner eccellenti per promuovere la valorizzazione dei prodotti tipici attraverso la cucina circolare ~~nonché la formazione di ristoratori~~ all'avanguardia in questo segmento innovativo in Ascolta questo articolo... corsi per "Tecnico esperto nella valorizzazione di prodotti tipici ed eccellenze enogastronomiche attraverso la cucina circolare", relativo alla specializzazione

nazionale "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".

“Il vero punto di forza del nuovo percorso formativo di Iscom Formazione, fiore all’occhiello di Confcommercio cesenate - tiene a rimarcare il presidente Confcommercio cesenate Augusto Patrignani - è il coinvolgimento in questo intervento innovativo di diversi partner: Oltre ad Iscom Formazione e Confcommercio sono coinvolti, l’Università di Bologna, l’Istituto d’Istruzione Superiore Artusi, l’Associazione Cuochi Forlì-Cesena, l’hotel Tosco- Romagnolo, Casa Artusi, Slow food Cesena, l’Associazione Albergatori di Cesenatico e diversi Consorzi di Prodotti Tipici della Regione, nonché altri consorzi che operano nel settore gastronomico. Il meglio, dunque, che potesse aggregarsi insieme per dare peso specifico e credibilità al percorso formativo. Ancora una volta la nostra capacità progettuale e la vasta gamma di relazioni si rivelano un valore aggiunto nella organizzazione dei corsi formativi sempre improntati all’eccellenza, a beneficio di chi sceglie di essere formato”.

“Il corso - informa la coordinatrice Sara Parantelli - è destinato a giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore e prevede 800 ore di formazione, tra aula e stage direttamente nelle imprese. Iscom Formazione mette a disposizione 20 posti: il termine ultimo di iscrizione è il 4 novembre contattando Iscom al numero 0547/639895 o all’indirizzo email [s.parantelli@iscomcesena.it](mailto:s.parantelli@iscomcesena.it) Il percorso è completamente gratuito poiché co-finanziato da risorse del Fondo Sociale Europeo Plus e della Regione Emilia Romagna nell’ambito del progetto IFTS (Istruzione e formazione tecnica superiore).

“Il corso - aggiungono il presidente e il direttore Iscom Formazione Giorgio Piastra - affronta tematiche e approfondimenti di carattere innovativo per chi vuole fare della ristorazione la propria professione. La figura professionale che verrà formata nel corso sarà infatti in grado di progettare e analizzare il processo produttivo: si tratterà di un professionista che conosce i prodotti tipici del territorio, sa valorizzarli per offrirli secondo diverse tipologie di clientela, in grado quindi di progettare e realizzare menù e piatti della tradizione sostenibili, in un’ottica di riciclo e non spreco”.

Ascolta questo articolo...



“La specificità del corso - rimarkano il presidente Babini e il direttore Piastra - è proprio il fatto che si punta a formare una figura di ristoratore in grado di adottare tecniche innovative di preparazione degli alimenti per ridurre gli scarti, ottimizzare i processi di cottura e di servizio, per valorizzare attraverso la cultura del cibo e della cucina circolare le peculiarità del territorio e rispondere ai nuovi bisogni del turista-consumatore. Al termine del percorso il professionista formato assocerà capacità gestionali a competenze specifiche: attraverso la conoscenza di tecniche di marketing, social media e storytelling, la figura formata sarà anche attrezzata per contribuire alla realizzazione di eventi promozionali (show cooking, degustazioni, fiere e workshop) e di esperienze di eccellenza, per diffondere la cultura e la conoscenza della cucina circolare e della tradizione”.

La lista dei partner completa del percorso formativo comprende Iscom Emilia Romagna, Iscom Formazione per le imprese scarl, Università Alma Studiorum Dipartimento di Scienze e tecnologie Alimentari, istituto d'istruzione superiore 'Pellegrino Artusi', Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli, Associazione Cuochi di Forlì-Cesena, hotel Tosco-Romagnolo, Consorzio del prosciutto di Modena, Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, Consorzio di tutela del vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp, Consorzio di promozione e tutela della piadina romagnola; Cab (Cooperativa agricola brighellese), Strada dei Vini e dei Saporai dei Colli di Forlì e Cesena, Caseificio Mambelli Srl, ristorante Il Castello sas. L'iniziativa si svolge inoltre in collaborazione con Slow Food Cesena, Fondazione Its Tech&Food, Associazione degli Albergatori di Cesenatico e Fipe di Forlì-Cesena.

© Riproduzione riservata