



Tavola imbandita a festa all'istituto "Motti" per l'inaugurazione ufficiale del laboratorio di Pasticceria, gelateria e arte bianca

Un laboratorio per pasticceri e gelatieri di domani

Taglio del nastro al "Motti" per la nuovissima sala di Pasticceria, Gelateria e Arte Bianca, realizzata con l'aiuto di Pregel e G.I. Gelati

NOVITA' assolutamente golosa nel panorama delle scuole superiori reggiane.

L'istituto "A. Motti" infatti, ormai da anni presente sul territorio della provincia di Reggio Emilia con i settori dedicati all'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, si affaccia sul mercato con un nuovo e stimolante percorso dedicato alla Pasticceria, alla Gelateria, all'Arte Bianca ovvero l'Arte della Panificazione.

Oltre i laboratori di cucina, di sala-bar, di accoglienza turistica, di informatica, l'istituto "Motti" lo scorso 17 dicembre ha dato un caloroso benvenuto al nuovo laboratorio di Pasticceria / Gelateria / Arte Bianca che, con le attrezzature all'avanguardia, potrà supportare le scelte di molti allievi che, attratti dall'incredibile fascino di questo settore, potranno avvalersi di una opzione in più per la scelta di una professione che veramente necessita di tanto interesse, tanta passione e infinita dedizione.

Al taglio del nastro erano presenti il presidente della Provincia **Sonia Masini**, l'assessore provinciale all'Istruzione **Ilenia Malavasi** e il presidente della Pregel **Luciano Rabboni**. Si ringrazia anche il signor **Paolo Palù**, presidente della G.I. Gelati, azienda che insieme alla Pregel ha reso possibile la realizzazione di questo laboratorio finanziando strutture e macchi-



nari all'avanguardia.

La formazione tecnica di chi opera in un settore importante come quello della ristorazione è fondamentale per fornire al futuro lavoratore esperienza nell'utilizzo di metodologie, strumenti ed informazioni specializzate. Queste gli consentiranno di svolgere attività con competenze anche relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menu, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e di piatti allestiti.

Il pane, la pasta, la pizza, la piccola pasticceria e i gelati rappresentano da anni un "must" per gli italiani, sono entrati nelle nostre case secoli fa, per merito prima di artigiani

specializzati e oggi grazie alla grande industria. Il gelato, ma anche i pasticcini, la pizza e il pane sono stati, sono e resteranno un peccato di gola da consumare in ogni stagione: ecco perché prontamente l'istituto Motti risponde alle richieste del territorio con questo innovativo percorso.

L'obiettivo è quello di contribuire sempre più alla formazione ed alla implementazione di competenze specifiche al fine di formare operatori qualificati e sempre più competitivi in un settore, come quello della ristorazione, che mai probabilmente ha vissuto, come in questo periodo, un momento di grande eco magistralmente supportato dalla ridondanza mediatica.



A partire dall'alto: il taglio del nastro insieme alle autorità, alcuni studenti e le loro creazioni più golose