

COMUNICATO STAMPA

Sondrio, 25 gennaio 2024

Fondazione ITS Agroalimentare di Sondrio: avviato un nuovo corso IFTS

La **Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare di Sondrio** con l'anno scolastico 2023/24 ha ampliato la propria proposta formativa avviando un **corso IFTS in Tecniche artigianali di progettazione e realizzazione di prodotti di alta ristorazione (food specialist)**, progettato e realizzato in collaborazione con **Galdus** e **APAF**, che sono fra i soci della Fondazione.

I corsi IFTS sono percorsi formativi di durata annuale con una forte impronta tecnica e ampio spazio alle attività di laboratorio, nell'ottica di fornire strumenti concreti per rispondere alle richieste professionali delle aziende. L'accesso è riservato a persone residenti o domiciliate in Lombardia, in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore oppure di un diploma professionale o, ancora, dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali.

Anche il percorso **Tecniche artigianali di progettazione e realizzazione di prodotti di alta ristorazione (food specialist)** si articola in moduli formativi di carattere tecnico pratico da svolgersi quasi totalmente in laboratorio, con l'obiettivo di incrementare le conoscenze tecniche e scientifiche alla base delle trasformazioni alimentari che avvengono in cucina, nonché di implementare e perfezionare le tecniche di lavorazione, preparazione, cottura e presentazione di piatti di importante livello qualitativo.

L'obiettivo è quindi quello di formare competenze di alto livello per portare gli allievi ad inserirsi, prima in stage e poi lavorativamente, in realtà di alta ristorazione e poter intraprendere così un percorso di carriera professionale. I moduli affrontano le basi delle scienze dall'alimentazione quale fondamento imprescindibile per operare creativamente e consapevolmente nella realizzazione di menù e ricette che tengano conto di aspetti nutrizionali, organolettici, dietetici, senza trascurare il gusto, la presentazione estetica e la sensibilità all'ambiente e alla sostenibilità macro e micro economica. Le basi teoriche, che vedono sempre una applicazione pratica e laboratoriale, sono completate dai moduli tecnici attraverso i quali gli allievi apprendono le tecniche più avanzate e adeguate a rispondere alle attuali tendenze culinarie e alle aspettative della clientela più raffinata.

“La nostra mission - evidenzia **Franco Moro**, presidente della Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare di Sondrio - è quella di contribuire a formare le competenze necessarie a sostenere lo sviluppo delle imprese e del settore. Su queste basi abbiamo dato il via ad una proposta complementare rispetto a quella dei nostri corsi ITS, che come noto sono percorsi post diploma con durata biennale e formano figure di tecnici ad alta specializzazione, proponendo ai giovani interessati un'ulteriore opportunità di inserirsi nel settore con un percorso di durata più breve e fortemente focalizzato sull'ambito della ristorazione”.

“L'idea di questo corso nasce dall'osservazione del mercato della ristorazione, dove emerge la presenza di una clientela sempre più esigente e sofisticata - illustra **Stefano Bertolina**, Responsabile del settore alta formazione di Galdus - che rende la formazione di base non più sufficiente per rispondere ai nuovi bisogni che si attestano in modo sempre maggiore su un alto



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it





livello qualitativo. Per Galdus, questa collaborazione rappresenta l'opportunità, come soci della Fondazione, di mettere a fattor comune le nostre specificità. Per i giovani, invece, l'IFTS è una strada interessante per costruirsi competenze professionali specializzate per le quali c'è molta richiesta e, di conseguenza, una carriera nel settore della ristorazione di qualità".

Fondamentale per la formazione degli studenti anche la collaborazione con il CFPA Casargo che proprio in questi giorni ospita i 19 giovani iscritti, provenienti dalla provincia di Milano, per una full immersion di due settimane con un'esperienza di tipo residenziale, guidata dallo chef **Luigi Gandola**.

"Come Presidente di APAF, anche a nome del Cda, esprimo la nostra grande soddisfazione, perché avere ospiti 19 studenti di alto profilo legato al contesto alimentare è per noi l'ennesimo riconoscimento della validità della nostra offerta formativa, che ci pone ancora una volta all'attenzione agroalimentare del nostro territorio" commenta il Presidente **Francesco Maria Silverij**.

"La realizzazione al CFPA di Casargo di una parte del percorso di alta formazione IFTS Food Specialist, della Fondazione ITS Agroalimentare progettato e realizzato insieme a Galdus, è un traguardo importante a cui teniamo molto. Ringrazio lo chef Luigi Gandola, docente del modulo realizzato a Casargo per il suo prezioso contributo professionale" commenta infine il Direttore di APAF **Marco Cimino**.



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it

