

## COMUNICATO STAMPA

8 marzo 2024

### ***La nuova proposta della Fondazione ITS Agroalimentare di Sondrio: il Corso ITS per il Tecnico superiore enogastronomico specializzato nelle filieri lattiero casearie, vitivinicole e distributive La sede a San Pellegrino Terme (BG)***

La **Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare di Sondrio** arricchisce l'offerta formativa con la proposta di un nuovo corso ITS Academy dedicato al **Tecnico superiore enogastronomico specializzato nelle filiere lattiero casearie, vitivinicole e distributive**, che è stato presentato nei giorni scorsi a San Pellegrino Terme (BG) presso l'Istituto Superiore San Pellegrino, che sarà sede del corso.

Il corso è progettato e realizzato in collaborazione con l'**Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme**, con l'**Associazione Cheese Valleys** e con il **Distretto del Cibo Bergamo Valli e Laghi**. Terra di numerose attività legate al settore lattiero-caseario, dell'accoglienza turistica e della ristorazione, la Valle Brembana e la provincia di Bergamo ospitano un sistema di imprese che esprime una richiesta di competenze specializzate, e focalizzate in particolare sulla filiera lattiero casearia, che ha ispirato e sta fattivamente supportando la progettazione del nuovo percorso formativo della **Fondazione ITS Agroalimentare**.

"Abbiamo colto con grande interesse l'opportunità di ampliare la nostra offerta guardando alle specificità di un territorio a noi vicino, con il quale condividiamo la necessità di competenze specializzate per supportare l'incessante ricerca della qualità e dell'eccellenza nelle produzioni del sistema agroalimentare" evidenzia **Franco Moro**, presidente della Fondazione ITS Agroalimentare. "La nostra Fondazione è nata allo scopo di sostenere la competitività della filiera contribuendo a formare skill di adeguato livello e il nuovo corso è un ulteriore passo in questa direzione, oltre che un'opportunità per i giovani che aspirano ad una carriera nel settore".

"Quando quest'autunno abbiamo ricevuto la richiesta della Fondazione ITS Agroalimentare di Sondrio, che ringrazio, abbiamo subito colto la grande opportunità di offrire da un lato una scelta di prosecuzione degli studi di alta qualità per i nostri studenti e, dall'altro, nello spirito che ha fatto nascere e crescere il Patto Educativo di Comunità nel 2021, una importante opportunità per il territorio" sottolinea **Giovanna Leidi**, Dirigente Scolastico dell'Istituto Superiore San Pellegrino. "È una nuova sfida per la comunità scolastica che affrontiamo volentieri anche con l'obiettivo di consolidare la sinergia dell'Istituto con il tessuto produttivo del territorio generando valore per i nostri percorsi formativi".

"Siamo entusiasti del lancio del corso ITS in enogastronomia nelle Orobie e in particolare a San Pellegrino Terme - commenta **Francesco Maroni**, Presidente dell'Associazione Cheese Valleys -, che si allinea perfettamente con la nostra visione di sviluppo come distretto del cibo e come associazione Cheese Valleys. Nel quadro del nostro progetto integrato d'area, abbiamo presentato un chiaro orientamento verso la formazione, e questo corso si integra splendidamente con le nostre linee guida. Siamo orgogliosi di essere tra i promotori e confidiamo che il tecnico superiore in enogastronomia, con focus nelle filiere lattiero casearie, vitivinicole e distributive, diventerà una figura altamente competente, rispondendo alle esigenze sia dei giovani che delle imprese dei nostri territori. Questa figura professionale sarà in grado di affrontare con successo le sfide crescenti nel settore enogastronomico, aprendosi sempre di più ai mercati nazionali e internazionali".



#### Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

[www.fondazioneagroalimentareits.it](http://www.fondazioneagroalimentareits.it)





Il *Tecnico superiore enogastronomico specializzato nelle filiere lattiero casearie, vitivinicole e distributive* è una figura professionale con competenze inerenti alle peculiarità delle produzioni e agli abbinamenti enogastronomici, con particolare riguardo ai prodotti lattiero-caseari e vitivinicoli, anche nell'ottica commerciale e di export.

Possiede competenze tecnico specialistiche per collaborare alla gestione di aziende di trasformazione agroalimentare multifunzionali, che offrono anche servizi di vendita diretta e di somministrazione per promuovere un consumo di qualità e di basso impatto.

Conosce inoltre le innovazioni introdotte da Industry 4.0, che può inserire nell'ambito del processo produttivo di caseifici, stagionatori e aziende vitivinicole che puntano sullo sviluppo tecnologico.

Trasferisce infine alle imprese di trasformazione agroalimentare le esigenze dei clienti finali, proponendo soluzioni sostenibili.



### Contatti

Tel. 342.8451237

[info@fondazioneagroalimentareits.it](mailto:info@fondazioneagroalimentareits.it)

[www.fondazioneagroalimentareits.it](http://www.fondazioneagroalimentareits.it)

