



di **fabianamasi**
pubblicato il 22/04/2010

rassegna  **it**

Giornalismo partecipativo

Da cassintegrati del tessile alla pasticceria

 [stampa l'articolo](#) | 

Festa finale del corso per pasticceri. I diciassette cassintegrati del tessile superano a pieni voti la "prova del cuoco": riqualificarsi è possibile. A maggio al via gli stage nelle migliori pasticcerie pratesi

di **fabianamasi**



Prato – C'è un abisso tra la filatura ed i tavoli infarinati del laboratorio di una pasticceria,. Eppure i diciassette cassintegrati del tessile, che hanno frequentato in questi mesi il corso per pasticceri promosso da Fil spa (in collaborazione con Confartigianato Imprese Prato e Consorzio pasticceri pratesi), grazie a tanta forza di volontà ed alla voglia di rimettersi in gioco, hanno superato a pieni voti- è proprio il caso di dirlo-“la prova del cuoco”. Assaggiare per credere, perché oggi pomeriggio al Centro integrato per la formazione e le politiche attive del lavoro i novelli pasticceri hanno organizzato una vera e propria festa per dimostrare con mille leccornie, che riqualificarsi è possibile.

Sui tavoli fantasie di stuzzichini salati, tutti offerti secondo la nuova moda del “finger food”, o, per dirla all'italiana, dell'assaggio mono- porzione. E poi ancora zuccotti, il dolce della tradizione del Consorzio pasticceri pratesi, i biscotti e la mouse a base di farina di castagne e come gran finale le sculture di cioccolato con un omaggio alla città: un magnifico Castello dell'Imperatore tutto da sgranocchiare.

La festa è stata anche l'occasione per fare un bilancio dell'esperienza ed i corsisti sono molto soddisfatti” E' stata un'esperienza bellissima”- sottolinea Filippo Civinini,(40 anni, da quando aveva 14 anni in tessitura), parlando a nome di tutti i corsisti- La formazione è stata veramente ben organizzata: vorrei ringraziare la Fil, la Provincia ed il Consorzio Pasticceri per averci dato quest'importante possibilità.”

A maggio partiranno gli stage di 130 ore in azienda con buone possibilità che qualcuno magari venga assunto. “ In questi mesi ho avuto modo di conoscere meglio i corsisti ed ho percepito molta voglia di fare e molta motivazione- commenta Massimo Peruzzi, presidente del Consorzio pasticceri- Tutte doti che serviranno durante gli stage, quando si dovranno confrontare con il lavoro organizzato e la produzione delle pasticcerie: un ottimo banco di prova per dimostrare ciò che sanno fare.”

Un corso che dimostra anche l'efficacia della politica dei voucher, infatti tutti e diciassette i corsisti hanno potuto accedere ai fondi messi a disposizione dalla Provincia di Prato.

“ Questi ragazzi hanno affrontato la paura ed il pericolo rappresentato dalla crisi, hanno saputo scommettere sul tasto dell'opportunità ed hanno avuto il coraggio di cambiare. – commenta Ambra Giorgi, assessore provinciale alla formazione e lavoro- Non credo che a Prato il tessile sia finito, ma penso che in futuro bisognerà abituarsi a cambiare.”

Di tutto il bagaglio di competenze acquisite durante la propria vita lavorativa,una “dote” dal tessile gli aspiranti pasticceri se la sono portata dietro e cioè l'attitudine a lavorare sodo senza lamentarsi “Chi ha lavorato in fabbrica, è abituato ad alzarsi all'alba e a lavorare a testa bassa per soddisfare gli ordini”, commentano. Anche per Michele Del Campo, direttore del Centro per l'Impiego – Fil spa, è importante valorizzare le competenze del tessile in altri settori, per non disperdere valori come la creatività e l'impegno, che da sempre i pratesi hanno riversato nel settore trainante del distretto. “ E' importante investire nella formazione per riqualificare il capitale umano delle aziende, affinché si sia pronti ad affrontare le sfide future dei mercati, quando l'economia ricomincerà a decollare.”

GLI ALLIEVI- In tutto sono diciassette gli allievi del corso, dieci donne e sette uomini ed hanno un'età compresa tra i 30 e i 55 anni; tutti hanno acceso un voucher formativo con la Provincia di Prato ed hanno avuto un colloquio di orientamento al Centro per l'Impiego della Provincia di Prato .

I DOCENTI- Sono tutti nomi d'eccezione i docenti del corso per pasticceri che in questi mesi si sono alternati a far lezione sui banchi infarinati del Forno Guasti di via Donizetti: Massimo Peruzzi (Pasticceria Peruzzi), Giancarlo Bettazzi (Pasticceria Filippo e Giancarlo e Chocolat), Paolo Sacchetti (Pasticceria Nuovo Mondo e vice presidente dell'Accademia italiana dei Maestri pasticceri), Massimo Ciolini (Pasticceria Ciolini- Cantagallo), Luca Signorini (Pasticceria Maurizio) Francesco Faccendi (Victory- Montemurlo) e Sergio Guasti dell'omonimo forno.

22/04/2010 19:30

0  [Condividi](#) [Consiglia](#)

PUBBLICITÀ

[Prestiti Agevolati INPDAP](#) Madafin.it/Prestiti_Diper

...
Preventivo! No Autonomi.

Post Diploma Corso www.accademiadellusso.com

Scopri i Post Diploma per lavorare nella Moda e nel Design. Info ora!

Pasticceria Bookmarks.Excite.it

Tutto Su Pasticceria Nei Siti Selezionati dagli Utenti

Casting pubblicità www.NewFaces.it/modelli

Casting volti nuovi per la pubblicità , la moda e la tv