

LA SECONDA EDIZIONE Il centro commerciale propone un'occasione dedicata a tutti gli appassionati di cucina Globo Academy: un corso di formazione per Personal Chef

BUSNAGO (pul) Globo Academy realizza i sogni. Dopo il grande successo della prima edizione, il 2019 promette grandi emozioni. A presentarla ufficialmente venerdì in piazza delle Colonne **Ben Chiurlo**, direttore del Globo, l'architetto **Walter Monzani**, di Mercurio Spa, **Diego Montrone** presidente di **Galdus**, **Elisabetta Riva** direttore di Zodio Busnago, **Gianmarco Senna** presidente della Commissione attività produttive di Regione Lombardia e tre special guest, ovvero gli chef **Andrea Mainardi**, **Matteo Torretta** e **Fabio Zanetello**, come ospiti d'eccezione.

«Globo Academy è il frutto dell'impegno del Centro Commerciale Globo che in questi 25 anni di attività si è imposto come soggetto economico di primo piano - ha dichiarato Monzani -, attivo anche nello sviluppo del territorio e della sua comunità, con un'anima sociale e di intrattenimento. È stato infatti capace di diventare in primis un punto di riferimento per le famiglie e per il territorio». Queste invece le parole di Chiurlo: «Globo Academy è un progetto nel quale crediamo fortemente, come dimostra l'impegno in questa seconda edizione.

Grazie a un partner formativo come **Galdus** possiamo offrire una nuova, concreta opportunità di formazione e autoimprenditorialità, a chi non è ancora riuscito a entrare nel mercato del lavoro, o a chi magari aveva un lavoro, ma ora è costretto a reinventarsi. La prima edizione del bando di concorso ha consentito a dieci residenti del territorio di conseguire un diploma da Personal Trainer Professional riconosciuto dal Coni su tutto il territorio nazionale». Ha poi preso la parola anche Senna: «Qui mi sento un po' a casa, perché in passato ho

fatto il ristoratore. La Lombardia è la miglior regione d'Italia, però c'è un problema di formazione, perché ad esempio mancano tantissime figure professionali in cucina. Bisogna riuscire ad abbinare formazione e istruzione. Se non si investe sulle persone non si fa impresa, infatti la formazione è il centro del fare impresa. È fondamentale nella ristorazione, come anche in tutti gli altri settori». Ma veniamo ai dettagli: il contest del centro

commerciale Globo di Busnago permetterà a dieci aspiranti cuochi, tra i partecipanti più meritevoli, di

diventare Personal Chef.

La seconda edizione di Globo Academy, il nuovo progetto di valorizzazione sociale del centro, mette in palio un percorso di formazione professionale, grazie alla collaborazione con la scuola **Galdus** di Milano e al contributo di numerosi partner che hanno raccolto la sfida.

L'iniziativa è patrocinata dalla Regione e da diversi Comuni del territorio. Ma come è possibile partecipare? La selezione è aperta a uomini e donne che abbiano compiuto 16 anni al momento dell'iscrizione e siano residenti nelle province lom-

barde, con un'attenzione particolare rivolta ai giovani in cerca del primo lavoro.

Per candidarsi è sufficiente visitare il sito www.globoacademy.it e si ha tempo fino al 15 aprile per compilare un test online con domande a scelta multipla. Sulla base dei risultati della prova scritta, verranno individuati 30 candidati che accederanno alla seconda fase della selezione: una prova di abilità che si svolgerà il 18 maggio al Globo. I dieci candidati che avranno ottenuto il punteggio più alto accederanno al corso che si terrà nel centro commerciale, negli atelier di

Zodio del Parco Globo e nei laboratori della scuola **Galdus**.

Il percorso di formazione, che permetterà loro di diventare Personal Chef qualificati, si svolgerà da maggio a dicembre di quest'anno, per un totale di 156 ore di lezione suddivise fra teoria e pratica. Superando l'esame finale, i partecipanti otterranno l'attestato di partecipazione e il certificato di competenze rilasciato da Regione Lombardia, che consentirà loro di proporsi come chef a domicilio su tutto il territorio nazionale ed europeo.



LA PRESENTAZIONE Un momento della conferenza stampa di venerdì

