

SIGEPGIOVANI ESPERIENZA UNICA

Stage, demo e concorsi mirati alla formazione, in uno scenario fieristico eccezionale. 16 Istituti Professionali, provenienti da tutta Italia, si sono contesi il Trofeo Pasticceria Internazionale a colpi di tiramisù

Ogni anno che passa SigepGiovani diventa sempre più un'istituzione irrinunciabile da parte degli Istituti professionali, studenti e docenti. E infatti questa 28a edizione ha battuto ogni record di presenza e partecipazione, confermandosi un evento formativo all'avanguardia. La manifestazione, fortemente voluta da " Pasticceria Internazionale ", in sintonia con Rimini Fiera - Italian Exhibition Group e Cast Alimenti , brillantemente organizzata e diretta da Samuele Calzari, ha registrato forti consensi. Fin dalla sua nascita, e con il fattivo supporto dei componenti Luciano Pennati e Fulvio Scolari , SigepGiovani si è posto come punto di incontro tra docenti e allievi per valorizzare il percorso di crescita che le giovani leve compiono prima di accedere alla professione. Per tutta la durata della fiera, un centinaio di studenti appartenenti a 16 Istituti, con i rispettivi docenti, sono stati coinvolti in un grande momento di formazione, dato dal confronto fra quanto appreso con lo scenario della fiera, fra tecnologie, prodotti, creatività, competizioni mondiali e festeggiamenti per il 40° anniversario di Sigep. Tutti gli allievi - dotati di divise offerte da Siggigroup e di cappelli Paperlynen - hanno partecipato a concorsi di pasticceria e panificazione, stage, demo presso aziende espositrici, prestando la loro opera accanto a grandi professionisti e appro fondendo più tecniche. Tutto ciò è stato possibile anche grazie a Carpigiani, Cerart, Irca, Molino Dallagiovanna, Bussy, Roboqbo, Hoonved e Pavoni Italia , che hanno contribuito anche economicamente a vitto e alloggio degli allievi, dimostrando l'interesse verso la formazione giovanile. Oltre al settore pasticceria, le scuole avevano studenti anche di panificazione e sala bar. Forte è stata la collaborazione con Richemont Italia , attraverso un concorso dedicato (si veda il box) e varie collaborazioni pratiche, mentre gli allievi di sala bar hanno prestato servizio di stage presso Forno d'Asolo e Simonelli . Pavoni Italia ha inoltre messo a disposizione delle scuole partecipanti gli stampi destinati al concorso, sia nella fase della preparazione che durante la gara, offrendo un voucher di € 500 alla vincitrice. Cerart , oltre ad aver elargito premi per il concorso, ha coinvolto un professionista, che tutti i giorni svolgeva demo presso lo stand di SigepGiovani. E, last but not least , il perfetto connubio con Cast Alimenti si è tradotto nella presenza del direttore Vittorio Santoro tra i giudici di gara. La Pastry Arena ha accolto il concorso a squadre di pasticceria intitolato alla memoria dei maestri Scolari e Pennati, momento chiave di formazione e confronto. Ogni scuola ha portato in campo quattro allievi che hanno lavorato, come nei campionati internazionali, in un box attrezzato, dimostrando la loro abilità a lavorare in squadra, dividendosi spazio e mansioni. Le 12 scuole hanno dovuto preparare un'alzata in pastigliaggio, alta minimo 60 cm e decorata all'aerografo; un tiramisù in versione tradizionale e uno rivisitato. Il tutto in 4 ore. Durante lo svolgimento, sui grandi schermi della Pastry Arena venivano proiettati filmati promozionali realizzati dai ragazzi dei vari Istituti, che mostravano immagini dei laboratori scolastici, esercitazioni di pasticceria, aule... Un modo attuale per raccontare la formazione professionale. La giuria presieduta da Eliseo Tonti era composta da Alessandro Racca, Armando Palmieri e Vittorio Santoro , con la quota rosa formata dalla Pastry Queen 2012 Sonia Balacchi e dalla giornalista Lucilla Cremoni . Al primo posto è giunta la Scuola

Alberghiera Engim Veneto "E. Reffo" di Tonezza del Cimone, con gli allievi Sara Fabian, Andrea Cusinato, Alice Pavan, Emma Orlando, che si sono aggiudicati il Trofeo "Pasticceria Internazionale", corsi omaggio offerti dalla Cast, un voucher di € 500 per attrezzature Pavoni Italia, libri Chiriotti Editori, abbonamento a "Pasticceria Internazionale" e omaggi offerti da Cerart e Hoonved. Al secondo posto l'Ifpa di Rovereto, Tn, con Sara Bonelli, Yuri Drnjevic, Manuel Romani, Virginia Xausa. Terzo, IAL Lombardia di Saronno, Va, rappresentato da Hissou Ikram, Camilla Pagani, Anna Aurora Russo, Manuel Zurzolo. Al docente prof. Ezio Grotto, preparatore della squadra vincitrice, è andata l'ambita Targa d'Onore Luciano Mignami, a ricordo di un grande maestro che si è sempre dedicato con impegno alla formazione. Mentre la Targa d'Onore Fulvio Scolari, assegnata al miglior allievo in gara, è stata consegnata ad Andrea Cusinato. Il concorso SigepGiovani apre le porte ai grandi campionati per professionisti perché, iniziando a confrontarsi, i ragazzi possono abituarsi alla gestione del loro futuro professionale. Partecipare è quindi un'opportunità preziosa, un'esperienza impossibile al di fuori di questa fiera! Milena Novarino

La parola ai docenti È stata una delle edizioni di SigepGiovani più belle ed entusiasmanti: 16 scuole professionali e alberghiere hanno vissuto un'esperienza che lascia il segno nella crescita di tutti. Stage formativi presso aziende leader, demo dedicate, partecipazioni ad eventi... hanno permesso di far vivere agli studenti momenti di intensa professionalità, a contatto con i grandi maestri presenti a Sigep. E poi il magnifico concorso ha contribuito ad aumentare l'apprendimento e la condivisione. Oltretutto, le scuole provenienti da tutta Italia alloggiavano nello stesso albergo, permettendo anche di vivere insieme i momenti esterni alla fiera e favorire l'integrazione tra i diversi studenti e i vari settori. La giornata del concorso, svoltosi nella magnifica cornice della Pastry Arena, ha coronato e concluso l'esperienza. Tutti, davvero tutti i giurati, si sono complimentati per la bellezza delle opere e per la professionalità mostrata dalle scuole. L'effetto scenico della Pastry Arena è stato maggiormente valorizzato grazie alla collaborazione con Siggigroup, che ha messo a disposizione le divise per tutti gli allievi. Sugli spalti moltissimi compagni di classe hanno infine reso magico e, a volte, "da stadio" l'evento. Una conclusione perfetta per un SigepGiovani che mette le basi per un'edizione, quella del 2020, ancora più entusiasmante di quella vissuta. Samuele Calzari È stata un'emozione grande! Raggiungere il podio mi riempie di soddisfazione e di orgoglio e, come direbbero i miei ragazzi, sono 'strafelice' di come sono stati preparati dagli insegnanti e dal livello raggiunto. Non è facile lavorare a determinati traguardi, sapendo di gareggiare in una competizione di così elevata importanza, mantenendosi concentrati e attenti nel seguire tutte le procedure. Silvia Cortiana direttrice Istituto "E. Reffo"

PREMIO YOUNG IDEAS Educazione e formazione sono le direttrici su cui ha viaggiato Young Ideas, l'occasione per i giovani talenti dell'arte bianca di gareggiare, grazie al Richemont Italia. Nella giornata conclusiva di Sigep, si è concluso il contest con le sette scuole rappresentate da aspiranti maestri della panificazione, che si sono cimentati con la produzione di pane e lievitati, oltre ad un pezzo artistico. A vincere, la Brandolini Rota di Oderzo, Tv (Sveva Bressan e Nicola Piccinin); secondo posto per la Lepido Rocco di Lancenigo, Tv (Samuel Gardenal e Camilla Santoro); terza la Engim Veneto "E. Reffo" di Tonezza del Cimone, Vc (Laura Segato e Helen Elviri). Per il miglior pezzo artistico, vittoria alla Casa del Giovane di Castiglione delle Stiviere, Mn (Denise Turati e Davide Manenti).

È stata una delle edizioni di SigepGiovani più belle ed entusiasmanti... far vivere agli studenti momenti di intensa professionalità ... favorire l'integrazione tra i diversi studentiLe

scuole partecipanti CFP Engim Veneto "E. Reffo", Tonezza del Cimone, Vi prof. Ezio Grotto
I.P.S.S.E.O.A. "Karol Wojtyla" , Catania - prof. Orazio Torrisi
142 Pasticceria Internazionale 309 I.I.S. "Ancel Keys" , Castelnuovo Cilento, Sa - prof. Alberto Raiola I.F.P.A. di Rovereto, Tn - prof. Nicola Cerbaro
I.A.L. Lombardia Sede di Saronno, Va - prof. Francesca Callegari Centro Turistico Alberghiero
IAL di Aviano, Pn - prof. Stefania Amici **Galdus** società cooperativa sociale , Milano - prof. Marco Ciceri I.A.L. Lombardia sede di Legnano, Mi - prof. Roberta Biasolo I.I.S.S. "P. Cillario Ferrero" , Arte Bianca, Neive, Cn - prof. Nicolò Di Gesaro Fondazione Enaip Lombardia Busto Arsizio, Va - prof. Donata Molon CFP Casa del Giovane Don Mario Bottoglia di Castiglione delle Stiviere, Mn - prof. Matteo Manuini Fondazione Lepido Rocco , Motta di Livenza, Tv - prof. Ivan Zilio Enaip Veneto I.S. , Vicenza - prof. Alessandra Gregnanin I.P.S.S.E.O.A. "De Cecco" , Pescara - prof. Enza Liberati
Foto: Il podio di SigepGiovani. Sotto, la mono della squadra vincitrice.