

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Giovani Talenti, la nuova partnership tra IAL Lombardia e Maestro Martino Academy, la scuola di cucina promossa da Carlo Cracco

Tommaso Guidotti · Friday, April 19th, 2024

Mercoledì 17 aprile in occasione della Milano Design Week si è tenuta la presentazione ufficiale del progetto Giovani Talenti che ci vede partner didattici di Maestro Martino Food Academy.

All'evento hanno partecipato gli studenti delle sedi di Saronno e di Legnano che, accompagnati da tutor e docenti, hanno avuto l'opportunità di assistere a uno degli eventi del Fuorisalone con la performance artistica di @paolotroilo54.

La collaborazione con l'Academy diretta da Massimo De Maria e promossa da Carlo Cracco nasce grazie all'unità di intenti e valori: innovazione, cura per le nuove generazioni, passione verso la formazione professionale.

La partnership è iniziata con il laboratorio didattico-sperimentale "la brioches perfetta" con protagonisti i nostri studenti, Dario De Felice, Beatrice Pontonio e Mattia Russo. I tre giovani talenti sono stati selezionati per formarsi all'interno della prestigiosa academy per 3 mesi: una full immersion in cui potranno apprendere, sperimentare e crescere accanto ad altrettanti giovani professionisti della ristorazione.

«La sera prima di andare a dormire ripenso alle produzioni avviate e la mattina mi sveglio per controllare che tutto sia perfetto – ci racconta Dario, allievo del III° anno -, c'è tanto sacrificio e studio ma il piacere di vedere assaporare i nostri prodotti dai clienti è un'emozione impagabile».

I laboratori sono il cuore pulsante di questo progetto e Beatrice Pontonio, allieva del II° anno li sta vivendo appieno: «Lì mi sento felice, sento che la mia passione è appagata». Gli studenti si sono integrati perfettamente nel processo di produzione del pane e di altri prodotti lievitati che vengono poi serviti presso il Ristorante Villa Terzaghi e il Tog Bistrot, un concept di ristorazione che coniuga cucina, inclusione e giovani generazioni, sempre con la firma del celebre chef.

A motivare questi adolescenti, è la visione del futuro. Mattia sogna un futuro da imprenditore, vuole guidare una sua squadra e sente che questa esperienza gli servirà per il suo futuro: «Quando ho raccontato ai miei amici che avrei partecipato a questo progetto, mi sono sentito anche un po' importante».

Accanto a loro, come guida c'è Francesca Callegari, ex studentessa dello IAL Lombardia di

Saronno, docente di pasticceria, vincitrice del Sigep Giovani nelle edizioni 2020 e 2024 e oggi project leader di Giovani Talenti.

«Per me essere un formatore significa, oggi più che mai, avere il grande potere e la grande responsabilità di aiutare i giovani a rincorrere i propri sogni. La mia grande sfida è rendere attraente, far amare la mia professione nonostante il grande sacrificio che comporta».

Essere partner didattici di Maestro Martino Food Academy arricchirà l'offerta formativa di IAL Lombardia: Summer Camp 2024, nuovi moduli didattici e un vero e proprio Master per la formazione del professionista della ristorazione sono gli obiettivi per i prossimi mesi.

«Il nostro impegno, come ha sottolineato il nostro amministratore delegato, Matteo Berlanda, è rielaborare la narrativa per gli studenti che scelgono la scuola professionale. I nostri allievi fanno qualcosa in più rispetto agli altri».

Conoscono sin da giovanissimi la determinazione, sanno che cosa vogliono fare e si orientano giorno dopo giorno al mercato del lavoro. Vivono un dinamismo che gli altri coetanei non hanno: eventi, manifestazioni, collaborazioni, stage in Italia e all'estero sono parte integrante del percorso sin dal II° anno formativo.

Infine, hanno la possibilità di vivere e creare il bello attraverso la manualità e l'artigianalità. Formazione d'eccellenza, orientamento al lavoro e partnership con aziende di prestigio: IAL Lombardia è tutto questo.

This entry was posted on Friday, April 19th, 2024 at 3:18 pm and is filed under [Eventi](#), [Legnano](#), [Lombardia](#), [Scuola](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.