

Rassegna Stampa

TESTATA	DATA	RUBRICA	PAGINA
Il Sole 24 Ore	17 Agosto 2009	Lavoro e Carriere	14

Lezioni di tecnica e di gestione

La formazione del gelatiere professionista non riguarda più soltanto la perizia tecnica, ma prevede, come vedremo, anche un approccio manageriale dell'impresa. Le competenze culinarie si possono imparare all'istituto alberghiero, in scuole pubbliche, come quelle organizzate dalle associazioni di categoria, dalle Camere di commercio o in centri formativi privati.

Dal 2005 l'Università dei Sapori-scuola nazionale dell'alimentazione di Perugia ha aperto la Scuola italiana di gelateria che ha diplomato oltre duecento persone.

«I nostri allievi ricevono un attestato di qualifica professionale riconosciuto dai ministeri del Lavoro e dell'Istruzione con validità a livello nazionale. I corsi durano un mese, le lezioni si tengono dal lunedì al venerdì, full time. La didattica alterna ore di aula a molte ore di laboratorio.

Alla fine del percorso ogni partecipante svolge una ventina di giorni di stage in una gelateria» precisa Candida Pelizzoli, la prima donna a diventare maestro gelatiere e docente alla Scuola italiana di gelateria.

Gli argomenti trattati vertono sugli ingredienti, la loro composizione e la loro scelta, sulla chimica e fisica del gelato, la valutazione sensoriale degli elaborati, le decorazioni e la presentazione. Inoltre, si studia la normativa sull'igiene dei locali e degli alimenti. Poi si passa all'organizzazione del laboratorio con la presentazione dei diversi tipi di macchinari.

Il corso della Scuola italiana di gelateria costa 3.900 euro, un importante investimento per un giovane. «I nostri allievi - dice Pelizzoli - non rimangono soli dopo il mese di studio, li aiutiamo a realizzare la loro idea imprenditoriale dando consigli e fornendo informazioni. I primi alunni hanno ormai un'attività avviata e ora sono loro a ospitare i nostri stagisti».

Per gli allievi della Scuola c'è poi la possibilità di partecipare al «Laboratorio delle idee», un concorso internazionale a squadre per la realizzazione di nuovi gusti che si svolge ogni anno al Sigep-salone internazionale della gelateria professionale. Una vetrina per i talenti – commenta Pellizzoli – con la possibilità di scambiare esperienze professionali diverse».

In un mercato competitivo e organizzato tutte le competenze tecniche devono però essere supportate da nozioni di marketing e gestione aziendale. Per questo dal 2006 Mib-school of management di Trieste e Veneto leader hanno attivato una serie di seminari.

«L'approccio è pragmatico e permette di assimilare conoscenze nuove e stimolare capacità individuali. Gli imprenditori devono essere in grado di leggere la concorrenza, di cogliere i punti di forza e di debolezza della propria azienda e di analizzare domanda e offerta» afferma Elisabetta Gregorich, direttore area Pa e imprese di Mib.

I seminari si svolgono dal giovedì al sabato mattina a Trieste o in altre località su richiesta dei partecipanti. I docenti sono professori universitari e professionisti del sistema gelato, legali, consulenti e testimonial aziendali. La quota di partecipazione è di 1.500 euro.