

**COMUNICATO STAMPA: DIFFUSIONE FINALE DEI RISULTATI DEL PERCORSO PASTICCERE ARTIGIANALE**

Il 16 Maggio 2012 alle ore 18.30 presso la sala ricevimenti “Casale San Nicola” di Bisceglie, si terrà l’evento finale di diffusione dei risultati del percorso formativo «PASTICCERE ARTIGIANALE», realizzato dall’Istituto di ricerca e formazione I.R.S.E.A. di Bisceglie in raggruppamento temporaneo di scopo con la Confederazione Nazionale dell’Artigianato di Puglia.

Il percorso, della durata complessiva di 610 ore, è stato finanziato dal Servizio Formazione della Regione Puglia nell’ambito del **progetto interregionale “Valorizzazione e recupero degli antichi mestieri”** con lo scopo di creare nuove opportunità di lavoro salvaguardando, allo stesso tempo, la pratica di mestieri tradizionali la cui valorizzazione può rappresentare un punto di forza per il territorio pugliese.

Nello specifico, gli allievi hanno potuto “mettere in pratica” quanto appreso in aula grazie allo stage effettuato *in storiche pasticcerie Biscegliesi ed hinterland: “SAN PIETRO”, “GHIOTONNERIE”, “CATTEDRALE”, “DOLCE SAN PIETRO del maestro Pantaleo Dell’Olio”, “MEETING”, “ROSUAN”, “RONDÒ” e “TRANI”, Sala ricevimenti “CASALE SAN NICOLA” di Bisceglie, “BERARDI” di Ruvo di Puglia, “GLOUTONNERIE”, “CAFFÈ DELLE ROSE” di Andria, “DOLCE TENTAZIONE” di Barletta, “ST. PETER”, “VOX” e “DECE” di Bari.*

*Parte fondamentale del percorso è stata senza dubbio la fase di stage extra-regionale in rinomate pasticcerie toscane: “NUOVO MONDO” e “MANNORI” dei maestri Paolo Sacchetti e Luca Mannori di Prato, “LAQUALE”, “CASTALDINI”, “DALMAZIA”, “MAGGINI” e “DEANNA” di Firenze, “LAQUALE” di Scandicci, “PICCHIANI” del maestro Piero Picchiani di Sesto Fiorentino, nonché in importanti laboratori di produzione dolciaria di Genova: “ROMEO VIGANOTTI” del maestro del cioccolato Alessandro Boccardo, “MICHELANGELO” e “FORTUNA”.*

Pertanto, il percorso è stato caratterizzato sia dall’**artigianalità**, in quanto ha consentito agli allievi di apprendere competenze professionali specifiche dell’«antico mestiere» del pasticcere artigianale ma anche dall’**interregionalità**, poiché ha offerto la grande opportunità di comparare tecniche lavorative differenti da quelle pugliesi, affiancati da Maestri pasticceri rinomati anche a livello nazionale.

**Durante l’evento verranno esposti i prodotti delle pasticcerie di Bisceglie, realizzati con la collaborazione degli allievi del percorso a cui verranno consegnati gli attestati di qualifica.**

**Gli inviti sono reperibili nelle pasticcerie.**

PROGRAMMA:

interventi:

- MICHELE GRASSI – PRESIDENTE IRSEA
- PASQUALE RIBEZZO – DIRETTORE REGIONALE CNA PUGLIA
- UN RAPPRESENTANTE DEL SERVIZIO FORMAZIONE DELLA REGIONE PUGLIA
- FRANCESCO SPINA – SINDACO DI BISCEGLIE
- POMPEO CAMERO – ASSESSORE AL LAVORO PROVINCIA BT