



Comunicato Stampa

SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE E CASA ARTUSI, DALLE MASTERCLASS VIRTUALI AL PROTOCOLLO DI INTESA

Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi rinnovano la propria collaborazione con il nuovo ciclo autunnale di Masterclass virtuali rivolti agli allievi degli Enti associati e la firma di un Protocollo di intesa.

Forlimpopoli, 14 ottobre 2021 - C'è una perfetta sintonia tra i **principi pedagogici** che ispirano quotidianamente l'attività formativa degli associati a **Scuola Centrale Formazione** - associazione nazionale di Enti di formazione, riconosciuta dal Ministero del Lavoro, che raggruppa **46 Enti**, con complessive oltre **100 sedi** sul territorio italiano in 11 regioni -, e gli insegnamenti del gastronomo forlimpopolese **Pellegrino Artusi**, che vedono nell'esperienza attiva, nella pratica, *“Il miglior maestro”*.

Questo comune fondamento, tra Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi, è la solida base su cui è cresciuta, **dal 2013 ad oggi, l'intesa e la collaborazione operativa** tra le due realtà. Intesa che il 14 ottobre sarà rinnovata con la **firma di un Protocollo** di intesa, in Chiesa dei Servi a Casa Artusi, siglato dai presidenti **Laila Tentoni** (Centro di Cultura Gastronomica “Casa Artusi”) e **Arduino Salatin** (Scuola Centrale Formazione).

Al centro del Protocollo vi è la **condivisione di finalità formative** in riferimento alla cultura gastronomica, al patrimonio agro-alimentare e allo sviluppo dei territori.

Questi obiettivi saranno perseguiti, in continuità con quanto fatto negli ultimi 10 anni, mediante **varie attività**: corsi di formazione e laboratori di cucina, approfondimenti scientifici, condivisione di esperienze, mobilità formative, collaborazione a progetti di comune interesse, anche nell'ambito della cooperazione territoriale, che già ha visto impegnati Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi in progetti di successo, ultimo dei quali, il progetto KeyQ+ finanziato dal programma INTERREG Italia Croazia. KeyQ+ è ha vinto il premio come miglior progetto UE in Croazia nella categoria “Contributo alla cooperazione transfrontaliera”.

Il Protocollo di intesa rappresenta quindi **una cornice istituzionale** che valorizzerà il lavoro svolto finora e che, anche nei tempi eccezionali dell'emergenza sanitaria, non ha interrotto la propria **azione educativa**.

Dopo i **primi due cicli di Masterclass virtuali** nella primavera 2021, che hanno **visto complessivamente oltre 1000 allievi**, dei corsi di ristorazione e produzione agroalimentare degli enti associati SCF prendere parte a laboratori didattici in collegamento in diretta con la **Scuola di Cucina di Casa Artusi** a Forlimpopoli (FC), la **programmazione autunnale** si è arricchita di nuovi appuntamenti, rivolti a diversi i target group e differenziate attività in programma.

Per gli studenti, tenuti a battesimo dal **Maestro Teverini** e dal **Prof. Marco dalla Rosa** (Alma Mater Studiorum di Bologna, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari), si sono infatti svolti il **12 ottobre** i primi due **laboratori didattici on-line**.

Quattordici le classi partecipanti, 218 giovani in totale, da Bologna, Milano, Lavagna (GE), Cividale del Friuli (UD), Napoli, Rivoli (TO), Castiglione delle Stiviere (MN), Pramaggiore (VE).

Il ciclo autunnale di Masterclass virtuali per gli studenti, tutto articolato attorno alla filiera avicola, dalle uova alle carni bianche, proseguirà i prossimi 26 ottobre e 9 novembre con altri due grandi Maestri di cucina, **Chef Giorgio Clementi** (Osteria dei Frati di Roncofreddo) e **Chef Riccardo Agostini** (Il Piastrino di Pennabilli).

Per i formatori, invece, il **14 e 15 ottobre**, la **formazione** sarà **in presenza**, a **Casa Artusi**, e approfondirà il tema della **pasta artigianale**, coinvolgendo il **Maestro sfoglino Emanuele Montanari**, la **giornalista**, scrittrice gastronomica **Monica Campagnoli** e, impegnati in un **talk di approfondimento scientifico**, il **Prof. Marco Dalla Rosa**, Coordinatore del Corso di Laurea in Tecnologie alimentari dell'Università Alma Mater Studiorum di Bologna, e il Dott. Stefano Gagliardi, Direttore di ASSOAVI (Associazione degli avicoltori italiani).

Al termine della prima giornata di formazione formatori, il **14 ottobre** alle ore **19:00**, in **Chiesa dei Servi a Casa Artusi (via A.Costa, 27 Forlimpopoli)**, il **momento ufficiale della firma**, preceduto da una breve presentazione del percorso di collaborazione già svolto e delle prospettive future, **con gli interventi dei Firmatari e del sindaco di Forlimpopoli Milena Garavini, e la partecipazione di stakeholder territoriali.**



Scuola Centrale Formazione è un'associazione nazionale di Enti di formazione, riconosciuta dal Ministero del Lavoro, che raggruppa 47 Enti, con complessive oltre 100 sedi sul territorio italiano, distribuite in 12 regioni, da Nord a Sud, la cui mission è la formazione professionale dei giovani e degli adulti e il supporto al loro inserimento lavorativo e partecipazione attiva alla società. – www.scformazione.org

Contatti

Maria Lorenzini, Scuola Centrale Formazione – lorenzini.m@scformazione.org - tel. +39 392935266

Lorena Sassi Scuola Centrale Formazione - sassi.l@scformazione.org. +39 393 541 98 62