Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 66 del 16/01/2019

Stamattina l'apertura del corso biennale della Fondazione Edmund Mach con 25 giovani partecipanti

Distillati, birra, caffè, infusi e succhi: al via il corso per Tecnico superiore delle bevande

Nei due anni di alta formazione professionale gli studenti si occuperanno di distillazione, birrificazione, succhi di frutta ma anche prodotti "innovativi" come infusi, caffè, cioccolate e bevande a base di aloe e zenzero, sviluppando competenze operative e di controllo negli ambiti della sicurezza alimentare all'interno delle filiere. Questa mattina al Palazzo della Ricerca e Conoscenza della Fondazione Edmund Mach l'apertura della seconda edizione del corso post-diploma per tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione dei prodotti agri-food-comparto bevande con 25 iscritti che frequenteranno 3000 ore tra lezioni frontali, laboratori e praticantato in azienda.

"Questa iniziativa è un tassello che arricchisce l'offerta formativa FEM in ambito alimentazione, andando ad integrare tutte le nostre proposte dedicate al comparto viti-enologico. Confermando questa seconda edizione rispondiamo ad una forte richiesta di competenze e conoscenze in questo comparto che ci arriva direttamente dal territorio", ha detto il presidente della Fondazione Edmund Mach **Andrea Segrè** nel suo saluto di apertura. "L'aumento delle adesioni dimostra come questo sia un settore attrattivo, soprattutto quello dei distillati. Questo è l'unico corso a livello nazionale che forma gli studenti a 360° sul settore bevande: ancora una volta la Fondazione Mach lavora come apripista", ha sottolineato il dirigente scolastico del Centro Istruzione e Formazione **Marco Dal Rì.**

"Il sistema dell'alta formazione si sta affermando. Stiamo cercando raccordi con il sistema nazionale e una più mirata promozione dei percorsi; l'orientamento è svolto in collaborazione con l'università di Trento in tutti gli istituti di secondo grado che ne fanno richiesta", ha evidenziato **Daniela Carlini** del Dipartimento Istruzione e Cultura della Provincia autonoma di Trento. A seguire è intervenuto il presidente dell'Associazione albergatori ed imprese turistiche (ASAT), **Giovanni Battaiola**. "Da decenni investiamo nel rapporto strategico tra turismo, agricoltura e produzioni alimentari per trasferire agli ospiti le eccellenze enogastronomiche presenti sul territorio. Questo corso contribuisce ad innalzare costantemente la qualità erogata dal settore turismo". La responsabile marketing e ricerche di ASAT, **Monica Basile,** nella sua relazione si è soffermata sui progetti di marketing territoriale realizzati dall'associazione in Italia e all'estero. "Abbiamo introdotto innovazione di prodotto negli hotel del Trentino, come la valorizzazione delle produzioni tipiche, lo sviluppo di sinergie, anche comunicative, tra produttori e albergatori e la promozione di uno storytelling che trasmetta l'unicità enogastronomica".

Alla prima edizione del Corso post-diploma "comparto bevande", avviato come novità assoluta nazionale nel 2018, hanno partecipato 18 studenti che attualmente frequentano il secondo anno di lezioni. Al test di ingresso dello scorso autunno la richiesta è stata superiore ai posti a disposizione: i nuovi iscritti sono quindi 25, due terzi dei quali residenti in Trentino Alto Adige (i rimanenti provengono da Marche, Sicilia, Liguria, Lombardia e Veneto), principalmente giovani tra i 19 e i 22 anni, dei quali 8 ragazze.

Il corso dell'alta formazione professionale è unico nel panorama formativo italiano per la sua capacità di coprire il comparto bevande nella sua interezza: al termine dei due anni i tecnici, infatti, saranno in grado di gestire l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime, alla trasformazione, fino alla promozione dei

prodotti. Nell’edizione 2019 si punterà ancora di più su quelle bevande – come tisane a base di erbe officinali, ma anche caffè, cioccolata e infusi a base di aloe e zenzero – che si stanno ritagliando spazi sempre più importanti sul mercato. Il piano di studi, tra le altre materie, prevede unità formative di chimica e microbiologia degli alimenti, tecniche di degustazione, qualità delle materie prime e marketing. Delle 3000 ore di formazione complessiva, 1200 sono dedicate al praticantato anche all’estero – nel 2018 gli studenti hanno svolto un’esperienza in birrificio in Scozia -, mentre in classe intervengono come docenti, oltre agli esperti FEM, anche decine di produttori. Oltre alle lezioni frontali, sono previsti laboratori di analisi microbiologiche e chimiche e visite guidate sia a grandi industrie del settore sia a piccole realtà locali.

Al termine dell’evento il brindisi con i prodotti degli studenti della formazione professionale FEM.

(lg)

Fotoservizio e Filmato FEM

Interviste video

Andrea Segrè, Presidente Fondazione Edmund Mach

Andrea Panichi, Coordinatore corso Corso post-diploma FEM “comparto bevande”

Giovanni Battaiola, Presidente ASAT

()