

Mastro Pastaio, Unicam organizza corso gratuito

L'UNIVERSITA' promuove, ad Amandola, l'offerta formativa per creare autentici artigiani della pasta e incentivare nelle zone terremotate un settore che avrà un grande sviluppo

lunedì 17 settembre 2018

L'Università di Camerino, dono aver attivato il corso di laurea in "scienze gastronomiche", ha organizzato un corso di formazione per "mastro pastaio" gratuito, che si terrà dall'8 al 26 ottobre, con lezioni programmate dal lunedì al venerdì mattina. La scadenza per le iscrizioni è fissata al 30 settembre. Grazie alla Fondazione Cassa di risparmio di Ascoli, si tratta di un'offerta formativa altamente professionalizzante volta al rilancio e allo sviluppo dei territori dell'entroterra appenninico. Infatti i giovani che usciranno dal corso avranno tutte le carte in regola per avviare una nuova attività ma anche di inserirsi nei processi produttivi di una delle tante aziende pastaie diffuse nell'entroterra.

Il corso infatti consente di formare figure professionali complete, artigiani in grado di realizzare numerosi tipi di pasta fresca e secca artigianale, con competenze importanti sulle produzioni di qualità, sul rapporto tra alimentazione e salute, sui messaggi veicolabili in etichetta, nel rispetto delle norme e in grado di operare innovando nel solco della tradizione. Il "mastro pastaio" è un artigiano delle produzioni e trasformazioni agroalimentari, con competenze nelle produzioni di qualità, nel rapporto tra alimentazione e salute, anche in riferimento al valore nutrizionale e salustico dell'alimento, e nelle norme che regolano i messaggi al consumatore. Il mastro pastaio è anche specializzato nella produzione di pasta fresca e ripiena per pastifici e laboratori artigianali, nella produzione e conservazione di pasta fresca per ristoranti e alberghi, nella produzione di piatti pronti di pasta, sughi, salse e condimenti.

I corsi di base saranno tenuti da docenti esperti dell'Università di Camerino mentre quelli professionalizzanti, che prevedono pratica diretta da parte dei corsisti, ci saranno la collaborazione della Delegazione di Macerata dell'Accademia italiana della cucina e la disponibilità dei titolari di alcune delle principali aziende del settore ad illustrare le proprie esperienze, l'importanza della scelta delle materie prime, la necessità di aggiornarsi in continuazione e di innovare consentendo anche ai giovani la visita dei loro impianti. Le lezioni, con inizio dall'8 ottobre, si terranno ad Amandola, nell'auditorium Vittorio Virgili, in piazza Matteotti, con necessità residenziali per quattro giorni alla settimana per una durata complessiva di tre settimane. La partecipazione all'attività formativa è gratuita grazie all'intervento della Fondazione Cassa di risparmio di Ascoli. Rimangono a carico dei corsisti il vitto e l'alloggio. Grazie alla collaborazione del Comune di Amandola i corsisti potranno usufruire di convenzioni molto vantaggiose sia per il vitto che per l'alloggio. Il corso è aperto a inoccupati e disoccupati in possesso di diploma di scuola secondaria superiore e a tutti coloro che vogliono acquisire conoscenze tecnico/scientifiche/normative ed abilità manuale per la produzione di pasta fresca in tutte le sue forme, condimenti e prodotti gastronomici complementari.

