

All'Istituto De Filippi di Varese si insegna l'arte della panetteria artigianale

Pubblicato: Martedì 5 Dicembre 2023



Si è concluso il **corso sui Grandi Lievitati** presso l'**Istituto De Filippi di Varese**, che ha visto protagonisti 25 studenti della Scuola Professionale Alberghiera appassionati dell'arte della panificazione. Docente di riferimento del corso è **Simona Lauri**, panificatore artigiano da tre generazioni, varesina, tecnologa alimentare, giudice internazionale e consulente di arte bianca da Varese al mondo.

Nel corso di **tre giornate**, trascorse all'interno dei nuovi laboratori dell'Istituto, **gli studenti** – di età compresa tra i 16 e i 18 anni – **hanno esplorato la scienza e la cultura della lavorazione e della produzione di diverse tipologie di lievitati** (panettoni, veneziane e brioche), apprendendo i cicli e le tecniche da impiegare per la realizzazione di prodotti di alta qualità. Un'esperienza pratica e coinvolgente che ha permesso ai giovani studenti di appassionarsi al mondo dell'arte bianca, acquisendo competenze tecniche ma anche conoscenze sull'evoluzione della figura del panificatore, sempre più richiesta (e introvabile) nel mercato del lavoro.

Il corso sui Grandi Lievitati rientra all'interno dei corsi di "Orientamento al Futuro" attivati dall'**Istituto De Filippi** per gli studenti delle scuole superiori, che hanno la possibilità, attraverso questi percorsi, di esplorare le proprie passioni e formarsi insieme ad aziende e professionisti eccellenti, con un approccio pratico e più aderente alla realtà del mondo del lavoro.

Con sede a Varese, l'**istituto De Filippi** è una scuola orientata al futuro che investe sulle persone e sui loro percorsi professionali, valorizzando l'insieme dei saperi teorici e pratici delle filiere italiane dei servizi legati al cibo e all'ospitalità. L'elemento determinante è il "capitale umano", ovvero la persona con la passione necessaria per esprimere le sue qualità. La visione dell'Istituto e il metodo formativo danno vita al miglior contesto nel quale gli studenti possono così acquisire tutti gli strumenti necessari per raggiungere elevati livelli di competenze a sostegno della propria managerialità ed imprenditorialità.

Dagli anni Cinquanta ad oggi all'interno delle aule di via Brambilla si sono formati campioni dello sport del calibro di **Yuri Chechi**, ma soprattutto professionisti del mondo della Ristorazione come lo chef **Roberto Valbuzzi**, il campione italiano juniores di pasticceria **Andrea Buosi**, così come numerosi giovani manager dell'ospitalità e chef che contribuiscono a diffondere il buon nome della cucina italiana nel mondo. Oggi la scuola superiore offre due percorsi formativi: **la Scuola Professionale Alberghiera e il Liceo delle Scienze Umane indirizzo Economico e Sociale** con focus sul settore dell'Enogastronomia e la filiera dei prodotti Made in Italy.

A partire dal 2020, Istituto De Filippi ha inoltre attivato dei percorsi di **Alta Formazione full time e part time** dedicati ai giovani diplomati o ai professionisti che vogliono dare una svolta alla loro carriera, per aiutare i giovani a cogliere le opportunità della vita nell'ambito professionale, utilizzando un modello che stimoli passione e curiosità attraverso momenti di approfondimento con i migliori professionisti del settore. «Per raggiungere questo ambizioso obiettivo è quindi determinante stringere partnership con le più importanti aziende del settore, che come noi vogliono fare un uso ricco dei talenti e supportarli passo passo nelle scelte che li portano nel mercato del lavoro» **concludono dall'Istituto.**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it