



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



COMUNICATO STAMPA

Torino 20 febbraio

Un'esperienza che VALE sul mercato del lavoro

Italia e Francia unite in un progetto di formazione per gelatieri e pasticceri

L'arte dolciaria è cultura, sinonimo di accoglienza dell'ospite, di momento di festa, è un diletto a cui l'uomo difficilmente sa rinunciare. Nel corso dei secoli, si è fatta sempre più raffinata e particolareggiata di dettagli e sfumature per il palato. Italia e Francia in quest'arte primeggiano nel mondo e trasmettere questi saperi, è fondamentale, anche perché si trasformano in opportunità di lavoro, con radici nel territorio ma prospettive mondiali.

Negli ultimi due anni oltre 70 ragazzi italiani e francesi hanno avuto **un'occasione speciale grazie al progetto "VALE - Valore all'Esperienza"** di cui il **CIOFS- FP Piemonte (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane per la Formazione Professionale)** è capofila. Iniziativa resa possibile grazie ai **fondi europei del Programma Interreg Alcotra**.

*"Sono progetti articolati che necessitano di una attenta regia e di tanti partner istituzionali e formativi – spiega **Silvana Rasello**, Presidente del **CIOFS-FP Piemonte** – in questa occasione abbiamo lavorato con **GIP FIPAN della Costa Azzurra** e con gli italiani di **Scuola Malva Arnaldi**, ma essenziale è stato il supporto di **Torino Città Metropolitana** e della **Regione**. Due anni di attività di cui facciamo un bilancio e la cui prima soddisfazione è per noi il successo formativo e occupazionale dei ragazzi."*

Infatti le storie, molto diverse tra loro, di tanti giovani, in Italia come in Francia, documentano cosa significhi esser guidati verso la strada giusta. **Matthew** ha sviluppato un particolare amore per il cioccolato e ha deciso di diventare imprenditore di se stesso, grazie al servizio MIP, **Andrea** lavora in una gelateria della zona, **Moteyo** ha scelto di passare tutta l'estate lavorando in Costa Azzurra, **Letizia** si sta specializzando nel Cake Design e **Miriam**, che ha fatto la stagione estiva in una gelateria in Sardegna, ora lavora a Torino

Strade e scelte diverse, ma con un **80% di successo occupazionale e tanta soddisfazione individuale**.

Anche guardando in prospettiva e ascoltando le parole di **Fabrizio Galla**, pasticcere pluripremiato intervenuto durante il convegno finale del progetto VALE, negli spazi di Piano35 del grattacielo Intesa Sanpaolo di Torino, si capisce quale è il percorso che si può intraprendere per arrivare lontano.

Va ricordato però che il lavoro di backstage è stato articolato. I piani di sviluppo sono sempre due, quello con i ragazzi e quello più manageriale, in cui i centri di formazione sono sfidati a trovare





Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



VALEUR À L'EXPERIENCE
VALORE ALL'ESPERIENZA

strade e soluzioni: *“Un progetto di questa entità è sempre una sfida anche per noi. Comporta fasi di sviluppo e definizione delle prassi, la selezione e armonizzazione con partner e professionisti dei mestieri che possano insegnare sapendo fare. L’interazione con strutture pubbliche e private che lavorano in modo diverso e la selezione dei ragazzi. Ciò significa che si mette in moto una piccola azienda temporanea che copre le più diverse funzioni. Serve poi, inoltre, farsi carico del futuro e lavorare come mediatori e promotori dei ragazzi nel mondo del lavoro. Spesso siamo restii a dire pubblicamente che dietro ai successi formativi c’è tanto know-how e più impariamo e più occasioni possiamo far nascere come queste”*, spiega **Elisabetta Donato** coordinatrice de progetto VALE.

Il progetto transfrontaliero, ha coinvolto professionalmente, tra Italia e Francia, circa 150 persone, di cui una ventina formatori e trainer. Ciascun allievo di VALE ha svolto 245 ore di formazione in aula e in laboratorio con attività pratica e 105 ore in mobilità, ovvero in stage transfrontaliero.

Denis Férault di GIP FIPAN evidenzia inoltre che la collaborazione transfrontaliera tra gli enti ha agevolato la contaminazione positiva tra le eccellenze dei territori, ampliato le prospettive occupazionali e favorito la modernizzazione delle produzioni locali, con ricadute proficue su tutta la filiera e sullo sviluppo delle aree coinvolte. *«L’esperienza francese per la formazione si è svolta in seno al Liceo Paul Augier per la prima edizione e al Liceo Auguste Escoffier, a Cagnes sur mer, per le altre due edizioni”*, ha spiegato **Férault**, *“questa esperienza è stata vantaggiosa per ciascuno dei ragazzi. Il 70 % di loro ha trovato subito un lavoro in pasticceria o nel campo della ristorazione. Altri hanno invece fatto affidamento su VALE per consolidare il progetto di ottenere un diploma in pasticceria, che hanno poi ottenuto. Infine, due ragazzi hanno seguito l’accompagnamento alla creazione d’impresa pur essendo già occupati in pasticcherie”*.

Il percorso e l’incontro si chiudono in bellezza, o meglio in dolcezza, sotto l’occhio vigile e curioso dello **chef Marco Sacco**, padrone di casa del ristorante Piano35. Chissà che non abbia individuato un nuovo *Chef pâtissier* per la sua brigata tra i giovani in sala?

PER DETTAGLI: <https://www.vale-interreg.net>

UFFICIO STAMPA

Maria Grazia Balbiano

Mobile 347 36 07 342 – info@mariagraziabalbiano.com

Addetto stampa per la Francia

Chiara Dalla Tomasina

Mobile 349 6061 971 - fattoreklab@gmail.com



PIEMONTE



SCUOLA
MALVA ARNALDI



Città metropolitana di Torino



académie
Nîce
Éducation
nationale

liberté - égalité - fraternité
République Française