

“FORMA DOLCE”: CNA, A FRANCAVILLA PASTICCERI PROTAGONISTI

14 Giugno 2010

FRANCAVILLA AL MARE – Lo scenario del Romantik Hotel Sporting Villa Maria di contrada Pretaro, a Francavilla al Mare (Chieti), farà da scenario oggi alla manifestazione conclusiva del progetto “Forma Dolce”, realizzato dall’ente di formazione della Cna abruzzese, l’Ecipa, nell’ambito delle attività promosse da Fondartigianato, il fondo interprofessionale che finanzia la formazione continua dei dipendenti delle imprese artigiane.

Aggiornare le proprie competenze tecniche, specializzarsi nella lavorazione di prodotti artigianali di alta qualità: questo l’obiettivo dei corsi di “Forma Dolce”, che hanno permesso a titolari e dipendenti di una dozzina di pasticcerie artigianali della provincia di Chieti e Pescara di dar vita a un interessante ciclo di attività formative, dedicate allo studio dei prodotti e dei materiali, e all’approfondimento sulla lavorazione e preparazione di alcuni prodotti particolari come il cioccolato, i mignon, le torte nuziali.

L’incontro conclusivo, che avrà inizio alle 16.30 vedrà la partecipazione di autorità istituzionali, rappresentanti del mondo dell’impresa ed enti di formazione, titolari di pasticcerie, personalità del settore eno-gastronomico regionale.

Il convegno vede tra gli altri la partecipazione del presidente della Camera di commercio di Chieti, Silvio Di Lorenzo, del presidente di Ecipa-Abruzzo, Franco Cambi, del presidente di Fondartigianato, Giancarlo Gamberini, dell’assessore alle Attività produttive della Provincia, Daniele D’Amario e del sindaco di Francavilla, Nicolino Di Quinzio

L’evento servirà a fare il punto sull’originale percorso formativo. A conclusione del convegno, alle 18, i partecipanti al corso daranno prova delle loro capacità offrendo ai presenti una degustazione dei loro prodotti: a giudicare il loro lavoro, due chef d’eccezione nel settore della pasticceria, come Fabrizio Camplone e Luca Mastromattei.