

flash INIZIATIVE D'INTERESSE
Civiform a Cividale (UD)

Dal corso al lavoro

L'iniziativa, totalmente gratuita, è stata apprezzata sia per il suo rilevante apporto formativo tecnico-professionale che per il risvolto occupazionale che in più casi ha fornito: molti allievi hanno già ottenuto un contratto di lavoro



Giancarlo Timballo, gelatiere di fama internazionale e presidente Fipe



Santo Fiorini, titolare di una delle più rinomate pasticcerie di Udine



Luciana Polliotti, giornalista ed esperta di storia del gelato artigianale

Si è tenuto di recente al Civiform di Cividale del Friuli (UD) il corso di qualifica di base abbreviata per gelatieri. All'iniziativa, che ha suscitato attenzione e interesse, hanno preso parte numerosi allievi: 15 di essi, tra i 18 e i 45 anni, hanno superato l'esame grazie a cui, dopo 600 ore di corso, hanno conseguito la qualifica.

Questo risultato è stato una conferma delle competenze acquisite dai corsisti durante i cinque mesi di corso intensivo, in cui si sono alternati in cattedra (o, meglio, nei laboratori didattici del Centro), tre "guru" del settore: Giancarlo Timballo, gelatiere di fama internazionale, responsabile per la Confcommercio del Gruppo Gelatieri di Udine e presidente nazionale del Comitato di coordinamento gelatieri artigianali della Fipe; Luciana Polliotti, giornalista e studiosa di storia del gelato artigianale, oltre che collaboratrice di numerose testate, trasmissioni Tv e radio nazionali e internazionali, e Santo Fiorini, titolare di una delle più rinomate pasticcerie di Udine. Fondamentale anche il suo apporto che, incentivando le lezioni sulle decorazioni del cioccolato e le preparazioni di gelato adatte anche ai mesi più freddi, ha permesso di slegare l'arte del gelato dalla stagionalità, ampliando notevolmente l'offerta didattica del corso.

I CONTENUTI

Sono state quattro le tematiche scelte per la prova finale: il gelato antico con le ricette del 1700, le infusioni di fiori, le declinazioni del cioccolato e il gelato "etnico", con la proposta di un originale semifreddo alla gubana. Gli allievi si sono cimentati con numerose preparazioni: gelati, sorbetti, semifreddi e squisite monoporzioni. "Il livello della classe è apparso da subito elevato e quindi abbiamo deciso di incentivare la creatività e il gusto di sperimentare, l'ingrediente segreto che contraddistingue un gelatiere davvero bravo e capace di innovare", spiega Timballo che ha preparato la classe a uno dei mestieri più golosi, ma anche più complessi, del settore agroalimentare. Intensivo e totalmente gratuito, il corso ha avuto un orientamento fortemente tecnico-professionale, incentivando un contatto diretto con le aziende del territorio. Gli allievi, infatti, hanno trascorso circa il 30% del corso in stage, lavorando per due mesi in pasticcerie e gelaterie artigianali regionali, ma anche in Veneto e in Germania. Per la maggior parte di loro, inoltre, allo stage è seguito da subito un contratto di lavoro, in alcuni casi a tempo indeterminato, a testimonianza dell'attenzione riposta da Civiform a una vera "spendibilità" dell'attestato di qualifica, riconosciuto a livello nazionale ed europeo.

