

Nell'ambito del programma Interreg IV Italia- Austria

Civiform con Carinzia e Veneto

Progetto per valorizzare prodotti e tradizioni transfrontaliere

Valorizzare i prodotti di panetteria, pasticceria e gelateria tradizionale dell'area transfrontaliera, favorendo lo scambio di nozioni e competenze fino ad arrivare a una pubblicazione trilingue per diffondere il patrimonio di prodotti regionali e «tramandare» sfiziose ricette legate alla tradizione. Questo, in sintesi, l'ambizioso obiettivo de «I sapori della tradizione, i saperi della formazione», progetto che vede coinvolto l'ente di formazione professionale di Cividale, Civiform, come capofila assieme alla scuola professionale Fachberufsschule di Klagenfurt e l'Ippisar «D. Dolomieu» di Longarone (Belluno), sede, tra l'altro, della prestigiosa Mostra internazionale del gelato.

Si tratta di uno dei 18 - su 176 - progetti Small project fund Kärnten-Friuli-Venezia Giulia-Veneto cofinanziati dall'Unione Europea nell'ambito del programma Interreg IV Italia-Austria cui la Regione Friuli-Venezia Giulia partecipa come partner insieme a Carinzia e Veneto. Scopo del programma, far crescere la consapevolezza sui vantaggi della cooperazione tra paesi confinanti, rafforzare la comunicazione, promuovere ancora più intensamente la collaborazione transfrontaliera a livello locale e regionale e migliorare il processo d'integrazione delle aree di confine.

I lavori de «I sapori della tradizione, i saperi della formazione» hanno preso ufficialmente il via martedì 25 gennaio con il meeting di lancio ospitato da Civiform cui hanno partecipato anche coordinatori e docenti di Longarone e K-



Allieve Civiform impegnate nella preparazione della tradizionale gubana delle Valli del Natisone.

lagenfurt, e termineranno ad aprile 2012. Nel corso del progetto, per stimolare la conoscenza ed il reciproco confronto, docenti e allievi del Civiform saranno impegnati assieme ai colleghi carinziani e veneti su più fronti, in base al programma definito nel dettaglio nel corso del meeting: incontri e project work tra formatori per condividere peculiarità dei territori di provenienza e tecniche tradizionali di realizzazione dei prodotti, scambi tra professionisti del settore per coinvolgere aziende e associazioni di categoria a livello transnazionale, mobilità e visite didattiche transfrontaliere per

permettere agli allievi più meritevoli di visitare altre realtà d'eccellenza con particolare attenzione agli aspetti didattici ed al contatto con il mondo del lavoro. Attraverso tutte queste azioni, Civiform vuole dare vita a una vera e propria rete europea della cultura agroalimentare.

Come frutto tangibile dei lavori, verrà creato un ricettario in italiano, tedesco e inglese che potrà poi essere utilizzato a scopo didattico e promozionale, anche per sensibilizzare le comunità nei confronti del valore delle tradizioni locali e dei prodotti tipici. Per informazioni: tel. 0432/705811, www.civiform.it.

Tante proposte al Civiform per trovare facilmente lavoro

Grafico, elettricista, parrucchiere, estetista...queste alcune delle professioni a cui prepara il Civiform di Cividale. Dedicati ai ragazzi con spiccate attitudini manuali, i corsi triennali di formazione professionale uniscono teoria e pratica e preparano davvero gli allievi al mondo del lavoro facendoli imparare ogni giorno «sul campo».

Grazie all'offerta didattica che copre tutto il complesso ciclo grafico, al Civiform si diventa veri professionisti della grafica, consapevoli di tutte le problematiche legate all'ideazione grafica, ma anche alla stampa e ai suoi supporti: l'addetto alla prestampa può trovare lavoro in aziende tipografiche, studi grafici, agenzie pubblicitarie, case editrici o imprese multimediali, mentre l'addetto alla stampa ha il suo sbocco ideale in aziende tipografiche, centri stampa, service di stampa o serigrafie.

Chi invece vuole trovare lavoro in aziende elettriche artigianali o industriali, al Civiform trova il corso per diventare impiantista elettrico. Qui, inoltre, nascono le future acconciatrici ed estetiste, professioniste del benessere sempre più richieste nei saloni, centri termali e Spa, backstage di eventi o villaggi vacanze.

Infine, al Civiform si diventa anche panettiere pasticciere gelatiere, cuoco e cameriere di sala e bar, mestiere che, sempre più, permette di viaggiare e lavorare in strutture di prestigio.

Per scoprire da vicino il Centro, appuntamento con «Scuola aperta» sabato 19 febbraio dalle ore 14 alle 18. Per gli indecisi, ma anche per chi vuole prendere confidenza con una professione, da non perdere la possibilità stage di orientamento per partecipare a un'esperienza di laboratorio: per un appuntamento, contattare la segreteria. Info: tel. 0432/705811, www.civiform.it.