

IVG

All'istituto Migliorini di Finale corso di pasticceria attivo da oltre 10 anni: "Sforna i professionisti del settore dolciario"

di **Redazione**

18 Gennaio 2023 - 14:30



Finale Ligure. Precisione, costanza, attenzione: sono solo alcune delle qualità che il corso pasticceria richiede per poter raggiungere le competenze necessarie a diventare pasticceri. L'Istituto alberghiero "Migliorini" di Finale Ligure ha attivato il corso di pasticceria più di dieci anni fa, "una intuizione - sottolineano dall'istituto - rivelatasi esatta dal momento che l'indirizzo - forse quantitativamente meno numeroso rispetto ad altri - si è rivelato decisivo nello sfornare - è proprio il caso di dirlo - i futuri professionisti del settore dolciario".

Lucrezia Balbino (classe 4^C) è una delle allieve che due anni fa, al termine del biennio comune, ha scelto di continuare gli studi nell'ambito della pasticceria: "All'inizio ho scelto pasticceria perché ero molto golosa e affascinata dal mondo della pasticceria. Nel tempo mi sono appassionata allo studio degli alimenti, cogliendone anche gli aspetti più particolari e apparentemente insignificanti. La pasticceria esige molta precisione, in quanto ogni ingrediente gioca un ruolo fondamentale nella preparazione dei dolci".

Le materie principali sono pasticceria (che si svolge prevalentemente in laboratorio), gestione dei progetti produttivi e scienza e cultura degli alimenti, fondamentali per acquisire le giuste conoscenze per il futuro lavorativo. Le lingue straniere (inglese e una seconda a scelta fra francese e tedesco) sono in parte declinate in microlingue, per poter

raggiungere quelle competenze linguistiche necessarie a lavorare in ambito internazionale.

“Le esperienze di stage sono state molto importanti” - aggiunge Lucrezia - “la prima si è svolta sul territorio finalese, mentre la seconda in Trentino. Quest’ultima mi ha permesso di acquisire nuove competenze e di perfezionare la tecnica di decorazione delle torte. Non so ancora cosa mi riserverà il futuro, però mi piacerebbe continuare a lavorare nell’ambito della pasticceria unendo però alcune esperienze di viaggio all’estero”.