

Da 19 a 64 anni, i neo diplomati da gourmet

►Premiati trecento allievi dell'Accademia delle Professioni
La cerimonia nell'ambito del festival "Salone dei Sapori"

L'INIZIATIVA

PADOVA La suggestione della location intrisa di arte e storia. La commozione dei protagonisti arrivati in corteo, sfilando con gli occhi lucidi e la "toga" blu sotto le pareti affrescate. E poi l'emozione trasmessa da tutti i relatori. Sono stati questi gli ingredienti della cerimonia di proclamazione organizzata a Palazzo della Ragione dall'Accademia delle Professioni per il triennio accademico 2019, 2020 e 2021, organizzata nell'ambito del "Salone dei sapori" di cui è partner. Trecento, tra i 19 e i 64 anni i neo diplomati protagonisti della giornata: in totale sarebbero 1.700, ma il Covid ha imposto la selezione. Alcuni hanno perso il lavoro, altri hanno deciso di cambiarlo, oppure di avviarne uno diverso rivolgendosi appunto all'Accademia, che afferisce al polo didattico Fondazione San Nicolò con sede a Noventa. A sottolineare l'importanza dell'attività didattica sono intervenuti il presidente di Assindustria Venetocentro Leopoldo Destro, l'assessore regionale al Lavoro Elena Donazzan, il prefetto Raffaele Grassi, il questore Isabella Fusiello, Antonio Bressa che ha delegato al Commercio, il sindaco di Noventa Alessandro Bisato, oltre a Federico Pendin, che è al vertice della Fondazione. Il governatore Luca Zaia ha mandato una lettera che è stata letta.

GLI INTERVENTI

Ed è stato Pendin a mettere in luce lo spirito che anima questi allievi. «Spesso - ha osservato - nelle nostre aule sento dire "non vogliamo sussidi, ma un futuro". Giovani e adulti sono mossi dal desiderio di imparare e oggi per i neodiplomati inizia una nuova vita». «Fondamentale - ha proseguito Destro - è che oltre a tutto quello che stiamo facendo per uscire dall'emergenza, si continui a mettere al centro le persone, perché sono loro che fanno la differenza. All'Accademia, quindi, vanno i miei complementi per come investe su di esse. Formazione, passione e cuore sono fondamentali per affrontare le sfide attuali». «L'Accademia delle Professioni - ha detto Elena Donazzan - nell'anno della pandemia ha dato opportunità a chi ha avuto il coraggio di mettersi in gioco, come il diplomato di 64



PALAZZO DELLA RAGIONE Grande festa per i trecento neo diplomati

anni. La provenienza, cioè 16 regioni, rappresenta un riconoscimento per un'organizzazione che offre un'ottima formazione e un eccellente rapporto con il mondo del lavoro». «Stiamo affiancando le imprese della ristorazione e del turismo nella fase di ripartenza - ha ricordato Bressa -, ma è necessario investire su capitale umano e formazione. Per questo crediamo nella sinergia con Fondazione San Nicolò, fucina di professionisti, e per il

terzo anno partner del Salone dei Sapori». «La sede dell'Accademia - ha concluso Bisato - ha portato a Noventa colori e vita. Il suo è un ruolo importante: l'istruzione pubblica non basta, perché serve preparazione professionale». Alla fine sul palco è salito Roberto Brazzale, imprenditore del settore caseario, che poco prima aveva inaugurato un negozio sotto il Salone.

Nicoletta Cozza

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In numeri

L'88 per cento trova lavoro

(Ni.Co.) L'Accademia delle Professioni che afferisce al Polo Didattico Fondazione San Nicolò, è il punto di riferimento per Corsi, Alta Formazione e Master negli ambiti Tech Digital, Amministrazione Finance, HR e Food&Beverage. L'Ente è accreditato al Ministero dell'Istruzione e alla Regione. Ogni anno oltre 2.000 allievi, di età superiore ai 18 anni, scelgono di approfondire i propri interessi, riqualificandosi professionalmente e specializzandosi attraverso i corsi e i master tenuti da docenti professionisti, realizzati con la

collaborazione di oltre 4.500 aziende partner, sia italiane che estere. Alla fine la percentuale di occupati è dell'88%. I diplomati vengono aggiunti all'Albo "Alumni" (dal 2020 in formato digitale), dove sono elencati gli allievi che sin dall'anno accademico 2008/2009 hanno scelto di formarsi in Accademia, per diventare web graphic designer, esperti del marketing digitale, addetti alla contabilità aziendale, programmatori, esperti di risorse umane, ma anche cuochi, pasticceri, sommelier di vino e birra, bar manager, pizzaioli, gelatieri, maître, manager e birrai artigiani.

