

Comunicato stampa

Nasce la “Cucina blu”, il laboratorio tecnologico dell’IPSSAR Beltrame finanziato da Banca Prealpi SanBiagio

Vittorio Veneto (TV), 26 aprile 2021 – L’IPSSAR “Alfredo Beltrame” di Vittorio Veneto ha inaugurato oggi, nell’ambito del progetto educativo “Feelin’ Food”, una **smart kitchen** e il relativo **smart corner** denominati “Cucina Blu”, un laboratorio di enogastronomia dotato di attrezzature di ultima generazione ad alto contenuto tecnologico, per la formazione dei professionisti della ristorazione del futuro. Il progetto è stato sostenuto da **Banca Prealpi SanBiagio**, la Banca di credito cooperativo con sede a Tarzo, nel cuore delle Prealpi Trevigiane.

La particolarità della “Cucina Blu” consiste nel fatto che **tutte le strumentazioni di cui è fornita** (come forni, abbattitori, piani di cottura, conservatori...) **contengono un elevato grado di digitalizzazione**, permettendo di ottimizzare i processi produttivi e di coniugare quantità e qualità nei prodotti realizzati. Ne sono un esempio l’impiego di webcam e di remote control, ma anche l’integrazione **smart kitchen** e **smart corner** con la piattaforma Office 365, che consente una connessione interattiva globale dell’Istituto.

Si completa così la realizzazione del laboratorio territoriale artigiano didattico di enogastronomia denominato “Feelin’ Food”, che l’IPSSAR Beltrame e Banca Prealpi SanBiagio hanno avviato tre anni fa per creare un polo di scambio dei flussi di tecnologia e di informazione tra gli studenti e le tantissime realtà del territorio coinvolte nell’iniziativa, dalle realtà dell’*inox valley* alle aziende dell’agroindustria locale. L’obiettivo è quello di **sviluppare competenze d’eccellenza** e generare **occupabilità professionale** nei settori dell’**enogastronomia** e della **ristorazione** – e più in generale nel comparto dell’*hospitality* e della promozione turistica della Marca Trevigiana.

Il progetto offre, infatti, la possibilità di realizzare attività che favoriscono e potenziano l’**apprendimento delle competenze chiave tramite approcci innovativi**, superando la dimensione frontale di trasmissione dei saperi, promuovendo la didattica attiva, valorizzando lo spirito d’iniziativa degli studenti e instaurando collaborazioni con altri Istituti scolastici (alberghieri e non), ma anche con associazioni ed enti nazionali ed esteri, per un reciproco scambio di saperi.

Un *learning by doing* che, grazie alla componente altamente tecnologica, permette ai giovani professionisti in formazione di acquisire **competenze e metodi d’avanguardia**, rinnovando settori di solito molto tradizionali come quello dell’horeca. Ciò permette d’implementare una cultura del lavoro professionale avanzata, tesa a promuovere il valore della conoscenza, dell’auto-imprenditorialità, della gestione economica dei processi e della formazione continua, quali fattori decisivi per tenere insieme **realizzazione personale e crescita condivisa del territorio**.

Carlo Antiga, Presidente di Banca Prealpi SanBiagio, ha dichiarato: «*Insieme all’Istituto Beltrame, la nostra Banca ha voluto dare vita a un programma dal grande valore formativo, che punta fortemente sulla tecnologia e l’innovazione e ambisce a valorizzare le competenze dei ragazzi che frequentano questa scuola. Si tratta di un progetto concreto e ambizioso nato dall’unione di intenti e di visioni, nella consapevolezza che investire sui giovani è la cosa più importante perché sono loro il futuro delle nostre comunità di riferimento. Fornire gli strumenti più all’avanguardia per formarsi e apprendere un mestiere significa scommettere sul loro successo e, di conseguenza, sullo sviluppo e sulla crescita del territorio. I giovani formati con questo sistema risultano molto più “smart” di tanti loro colleghi con anni di esperienza lavorativa alle spalle: sono, in poche parole, portatori di un nuovo “saper fare”, di nuove competenze – anche tecnologiche – che saranno sempre più importanti in un*

settore, come quello dell'horeca e dell'offerta turistica, che – soprattutto a causa della pandemia – sta conoscendo trasformazioni profonde e irreversibili».

Letizia Cavallini, *Presidente dell'IPSSAR Beltrame, ha dichiarato: «Vorrei ringraziare i nostri partner di progetto e in particolare il Presidente della Banca Prealpi SanBiagio Carlo Antiga, per aver condiviso la vision del nostro Istituto. Dialogare e co-progettare con le aziende leader della produzione dei grandi impianti per ristorazione, le associazioni di categoria, le cooperative sociali, e FCSI Italia (Foodservice Consultants Society International), ci permette di condividere percorsi formativi innovativi e di alto livello, rivolti ai nostri studenti, ai professionisti e a chi sta cercando una riqualificazione professionale. La tecnologia e la digitalizzazione sono pervasive, modificano il nostro modo di pensare al lavoro e di organizzarlo, permettono di ridurre gli sprechi e di valorizzare i prodotti. La formazione a scuola, in azienda è leva di cambiamento è investimento per il futuro. La ristorazione del futuro va di pari passo con l'innovazione. Co-progettare, condividere e diffondere, il sapere tecnologico è incrementare il valore socioeconomico del nostro territorio formando i protagonisti del domani. Infine vorrei ringraziare i docenti ed il personale tutto, perché per condividere un percorso bisogna sentirsi una squadra!».*

Banca Prealpi SanBiagio (aderente al **Gruppo Cassa Centrale Banca**) è la più grande Banca di credito cooperativo del Triveneto. Considerando gli attivi di bilancio, l'Istituto – che ha sede a **Tarzo**, nel cuore delle Prealpi Trevigiane – si piazza **nella top 5 delle BCC a livello nazionale**. In base agli indicatori di performance economico-finanziaria, qualità del credito, solidità patrimoniale ed efficienza, occupa posizioni di vertice nel panorama nazionale del credito cooperativo. Si tratta, inoltre, della **maggiore banca del Gruppo Cassa Centrale Banca** per partecipazione azionaria.

Contatti per la stampa:

Community – Strategic Communications Advisers

Giuliano Pasini

Lorenzo Gherlinzoni | 344 0770007

Giulia Saccardo | 346 9666137

bcc@communitygroup.it