CARPIGIANI

Rassegna Stampa del 02/03/2018

La proprietà intellettuale degli articoli è delle fonti (quotidiani o altro) specificate all'inizio degli stessi; ogni riproduzione totale o parziale del loro contenuto per fini che esulano da un utilizzo di Rassegna Stampa è compiuta sotto la responsabilità di chi la esegue; MIMESI s.r.l. declina ogni responsabilità derivante da un uso improprio dello strumento o comunque non conforme a quanto specificato nei contratti di adesione al servizio.

INDICE

CARPIGIANI

02/03/2018 La Repubblica - Bologna 4
Il gelato bolognese ora fa scuola in Mozambico

02/03/2018 QN - Il Resto del Carlino - Nazionale 5
Come fare il gelato in Africa

CARPIGIANI

2 articoli

la Repubblica

diffusione:175237
tiratura:274745

La solidarietà

Il gelato bolognese ora fa scuola in Mozambico

g.g.

Il gelato di Bologna arriva in Mozambico: è il progetto messo in piedi dal Rotary Club Valle dell'Idice e presentato ieri in Comune, che prevede l'apertura in Mozambico di una gelateria pasticceria in collaborazione con Agape Onlus e con la comunità del Centro Joao Battista Scalabrini a Ressano Garcia. Da qui proverranno i 5 ragazzi africani ospitati a Bologna dalla Carpigiani Gelato University, che parteciperanno ai corsi base e intermedi della scuola di formazione per imparare le tecniche di produzione di dolci e pasticceria. La cordata bolognese si arricchisce anche della presenza dell'azienda Fabbri 1905 che si è offerta di aiutare in Mozambico la start up attraverso azioni di formazione e assistenza in loco. Ultimo bolognese, ma non certo per importanza, è il maestro pasticcere Gino Fabbri che ha deciso di fornire la sua collaborazione a questo modello di cooperazione, che prossimamente verrà esteso anche ad Adwa in Etiopia. -

Foto: La sede della Carpigiani

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

il Resto del Carlino

diffusione:94722
tiratura:125696

IL PROGETTO

Come fare il gelato in Africa

UN GELATO può essere un grande aiuto. Lo dimostra il 'Baking, pastry and gelato art training center', progetto progetto condiviso di Rotary club, Fondazione Carpigiani, Agape onlus, Fabbri 1905 e del maestro di pasticceria Gino Fabbri. Tre gli obiettivi: dare formazione e opportunità di lavoro ai giovani africani in Mozambico e in Etiopia, creare un training center per gelateria e pasticceria artigianale e sostenere una startup con attrezzature italiane. «Il nostro progetto - spiega Nicola Fabbri, ad di Fabbri -, permette a queste persone di avere un'autonomia, e far sì che non siano costrette ad affrontare il mare nei viaggi della morte». TUTTO si concretizza a partire dagli ingredienti del gelato: la formazione è rivolta a insegnanti etiopi e mozambicani e si concentra nel mese di marzo. «Non vogliamo farli diventare delle star della pasticceria - commenta Gino Fabbri -, ma intendiamo formarli, in modo da creare sul posto le condizioni perché possano restare». Dal prossimo autunno il progetto diventa operativo nel Mozambico, dove 5 ragazzi e 4 giovani madri avviano un laboratorio di produzione e vendita di gelato e prodotti da pasticceria. Caterina Stamin © RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato