

LA FESTA

# Cinquant'anni di Enaip a Feltre e cinquemila allievi diplomati

Domani in Birreria Pedavena cerimonia con gli studenti, le famiglie e le autorità  
La storia di una scuola nata al Pavone, passata per Stella Maris e ora al campus

Raffaiele Scottini / FELTRE

Più di 5 mila giovani allievi formati nelle aule e nei laboratori dal 1973 ad oggi, per un percorso di formazione professionale che è partito dalla ristorazione per allargarsi all'acconciatura dei capelli. Sono cinquant'anni di storia e intensa attività per la scuola Enaip di Feltre, che festeggerà l'anniversario domani alle 19 in Birreria Pedavena. Il locale gestito da Lionello Gorza metterà la cucina a disposizione dei ragazzi che prepareranno la cena, su invito dedicato agli studenti, alle loro famiglie, agli operatori e i formatori, di oggi e di ieri, che in questi anni hanno contribuito alla vita e alla crescita della scuola.

Ma non solo, tra gli ospiti anche le istituzioni del territorio e i numerosi imprenditori che collaborano sin dalle origini con l'ente di formazione professionale. Saranno gli studenti a preparare tutto, guidati dallo chef Rodolfo Bof, chi a

confezionare e chi a servire le pietanze ai tavoli, mentre Andrea Mondin è il maitre, cioè il direttore di sala. Entrambi sono ex alunni.

Il legame dell'Enaip con Feltre è iniziato cinquant'anni fa con la ristorazione dalla sede all'hotel Pavone, passando per Stella Maris che ha visto avviare l'attività del corso per acconciatori, per poi approdare fino al campus di Borgo Ruga dove si trova attualmente.

Questa sarà una grande festa per celebrare cinque decenni di presenza radicata sul territorio, di ascolto delle sue esigenze e di sinergie con gli attori locali, di contributo alla sua crescita e allo sviluppo economico. L'anno scolastico in corso conta 95 studenti iscritti (dai 14 ai 18 anni) che frequentano i corsi per "operatore del benessere" e "operatore alla ristorazione" con indirizzo cucina e indirizzo sala e bar. Ad arricchire la didattica anche il quarto anno per conseguire il diploma professiona-

le di "tecnico di cucina e di servizi di sala e bar".

Si aggiungono poi i corsi di specializzazione dedicati agli adulti. Sono sette quelli che stanno completando adesso il corso per cuochi. L'offerta formativa dell'ente si completa con numerosi servizi per il lavoro a partire dall'orientamento, il bilancio delle competenze fino all'inserimento lavorativo per disoccupati o inoccupati.

Varicordata inoltre la recente apertura del caffè letterario, grazie ad una raccolta fondi. E adesso c'è l'idea di lanciarne un'altra per ampliare la zona dell'acconciatura. Apriranno il fitto programma della serata gli interventi di Giorgio Sbrissa, amministratore delegato di Enaip Veneto; di Roberto Padrin, presidente della Provincia di Belluno e di Viviana Fusaro, sindaco di Feltre; a cui seguiranno quelli di Antonino Ziglio, presidente di Enaip Veneto; Céline Masset, responsabile della sede Enaip Veneto di Feltre; Gianfranco

Refosco, segretario generale di Cisl Veneto, e Pietro Ranon, presidente provinciale delle Acli di Belluno.

Durante la cena si alterneranno proiezioni di video e foto storiche e le testimonianze di imprenditori locali, di ex studenti e di alcuni dei responsabili che negli ultimi cinquant'anni si sono succeduti nella gestione della scuola. Tra gli ospiti anche Fabio Vettori, il disegnatore delle famose formiche che ha realizzato l'immagine del cinquantesimo di Enaip Feltre, e Mario De Santis, vincitore della Tiramisù world cup 2023. La serata, condotta da Alessia Dall'O e Sandro Dal Piano, rispettivamente formatrice e direttore della comunicazione e promozione di Enaip Veneto, vedrà la conclusione con il taglio della torta, proprio un tiramisù realizzato dagli studenti, e la musica dal vivo della Funkasin street band, che suona con numerosi strumenti a fiato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alcuni studenti dell'Enaip di Feltre durante un evento dello scorso mese di marzo

