la Rassegna.it
Fondata nel 1906

17 Gennaio 2017

In Valle Imagna arriva la scuola superiore. Con l’aiuto degli imprenditori

L'associazione degli operatori economici di Sant'Omobono, Isot, a sostegno del corso di panificazione e pasticceria che partirà a Cepino. «Così diciamo ai ragazzi che si può lavorare e fare impresa anche qui»

L’incontro di fine anno dell’Isot

Una scuola per ribadire che il territorio può continuare a dare opportunità. È un’iniziativa “forte” quella che si concretizzerà il prossimo anno scolastico grazie anche all’Isot, l’associazione degli imprenditori di Sant’Omobono Terme. In località Cepino, all’istituto Maria Consolatrice, tornerà infatti in Valle Imagna la scuola superiore, che sarà gestita dal Patronato San Vincenzo e permetterà di studiare panificazione e pasticceria. Insieme agli imprenditori, i promotori sono le parrocchie della valle, i Comuni e la Comunità montana Valle Imagna.

«L’abbiamo sostenuta e incoraggiata – afferma il presidente dell’Isot Diego Rodeschini – per offrire ai ragazzi una prospettiva diversa per il loro futuro. Sono un centinaio gli studenti della Valle che frequentano l’istituto alberghiero di San Pellegrino, ora chi, dopo le medie, vorrà proseguire gli studi nel campo della pasticceria e della panificazione potrà farlo più vicino a casa». Nel nuovo percorso formativo gli imprenditori si metteranno in gioco in prima persona curando i laboratori e gli stage. «È un modo per mostrare ai giovani che si può lavorare e portare avanti un’impresa anche qui. Oggi che non ci sono quasi più fornai, chi apre un panificio può farcela, soprattutto se offre prodotti artigianali e di qualità», aggiunge.

La scelta dell’indirizzo non è casuale, il turismo e i prodotti dell’enogastronomia sono stati individuati, infatti, come fattori su cui puntare per lo sviluppo. E in tal senso un secondo punto nel programma dell’associazione per il nuovo anno è una grande festa dell’emigrante in collaborazione con l’Ente Bergamaschi nel mondo, a settembre, in occasione delle celebrazioni al santuario della Cornabusa. «Abbiamo tremila indirizzi di coloro che hanno lasciato la valle per andare a lavorare all’estero, in Svizzera e Francia soprattutto. Sono loro i primi turisti da intercettare – spiega Rodeschini -. Sono molto legati alle proprie origini e tornano sempre volentieri, quindi se sapremo presentare loro proposte interessanti li potremo conquistare. Penso ad esempio alla rete di produttori agricoli Agrimagna e alla possibilità di sviluppare l’e-commerce di formaggi, marmellate, succhi con i nostri conterranei all’estero. Si sa che poter gustare prodotti della propria terra non ha prezzo».

Un altro versante d’azione riguarda la promozione attraverso le fiere. «Parteciperemo ad alcuni appuntamenti alla Fiera di Erba con una formula che ormai ci contraddistingue – annuncia -. Presentando le imprese, ma anche la cultura della Valle Imagna, proponendoci come comunità del lavoro e facendo conoscere il territorio nel suo complesso».

Prosegue poi l’impegno nell’organizzazione di eventi di qualità e sono allo studio anche iniziative legate al duecentenario della morte dell’architetto Giacomo Quarenghi, nato a Rota Imagna.

L’Isot è nata nel 2010 con l’obiettivo di riunire tutte le attività economiche di Sant’Omobono (commercio, costruzioni, falegnameria e torneria in legno le attività principali) e di promuovere iniziative per lo sviluppo delle imprese e del territorio in collaborazione con gli enti pubblici. Rodeschini è il presidente sin dalla fondazione e nel luglio scorso è stato confermato nella carica per i prossimi tre anni. «Oggi gli associati sono un centinaio – racconta -, siamo un po’ calati rispetto agli inizi. È comprensibile, le difficoltà per le imprese sono molte. Abbiamo però deciso di proseguire e addirittura di alzare la portata della sfida. Il sostegno alla nascita della nuova scuola è la testimonianza più chiara della nostra volontà di andare oltre l’evento o la singola iniziativa e dare un solido contributo alla rinascita del territorio».

>> Per saperne di più sul nuovo corso di panetteria e pasticceria