*Comunicato stampa*

**In partenza a novembre il primo Corso di Formazione sostenuto dalla Fondazione San Daniele e dal Consorzio Prosciutto San Daniele e reso possibile grazie alla collaborazione della Regione Autonoma FVG e del Cefap**

*Pratiche artigianali e alta tecnologia per la produzione del prosciutto di San Daniele DOP e altri crudi stagionati: questo il focus del percorso formativo.*

Martedì 20 settembre è stata l’occasione per la Fondazione San Daniele di presentare il Corso di “Pratiche artigianali e alta tecnologia per la produzione del prosciutto di San Daniele DOP e altri crudi stagionati” ideato con l’obiettivo di porsi come punto d’incontro tra le richieste delle aziende e la fetta di società ad oggi alla ricerca di un impiego.

“Abbiamo pensato alle quattro parole chiave che caratterizzano la Fondazione San Daniele, Territorio, Brand Territoriale, Sostenibilità e Formazione” – questo l’incipit del Presidente della Fondazione Lucio Gomiero – e siamo partiti proprio da quest’ultima, trovando nello sviluppo di questa tematica una partnership molto forte con la Regione e il Cefap”. Prosegue “questo tipo di formazione, strutturata sulle esigenze dichiarate dalle aziende, deve essere intesa come fonte di una professionalità allargata attorno a tutto ciò che ruota intorno al San Daniele e che ha come obiettivo quello di formare dei registi di esperienze sul territorio”.

Formazione specializzata, inserimento diretto in azienda e crescita professionale, sono i temi affrontati da Federica Morgante, produttrice e facente parte del CdA della Fondazione, e ripresi nell’intervento di Gianni Fratte, referente per Servizi Imprese della Regione. “Sarà un percorso impegnativo per un totale di 400 ore – tiene a precisare – ma che da la possibilità di entrare a contatto con le realtà produttive e avere un diretto inserimento in azienda”. Tutti i dettagli sulla struttura del corso sono a disposizione degli interessati sul portale di ricerca lavoro della Regione.

“Il corso – continua Massimo Marino, Direttore del Cefap – è stato valorizzato non solo nel suo titolo, ma anche nella sua struttura, creata a partire dalle dirette esigenze espresse dalle aziende”. La stretta collaborazione con il Consorzio verrà infatti portata avanti per tutta la durata del percorso formativo così da mantenere la giusta attenzione sulle richieste delle aziende e delinearne le risposte attraverso il corso e i partecipanti.

L’Ass. Alessia Rosolen pone l’attenzione su una quinta parola: qualità, intesa, da un lato, come valorizzazione di un sistema di qualità e, dell’altro, come dichiara l’Assessore “costruire una rete di qualità che risponda alle sfide di tutto il territorio, che è uno degli obiettivi della nostra amministrazione regionale”.

“Non stiamo parlando di un lavoro – interviene in chiusura Mario Emilio Cichetti, Direttore del Consorzio del prosciutto San Daniele – nella sua accezione meccanica, ma di un mestiere che nasce da una cultura di produzione, cresce e si sviluppa attraverso il lavoro di gruppo e il raggiungimento degli obiettivi dell’azienda”.

San Daniele del Friuli, 21 settembre 2022