



«ADOTTA UNA SCUOLA»

PARTNERSHIP
TRA FERRARI TRENTO E L'ISTITUTO DI
FORMAZIONE PROFESSIONALE
ALBERGHIERO DI LEVICO TERME

IL PROGETTO «ADOTTA UNA SCUOLA»

Nasce nel 2021 in collaborazione tra Fondazione Altagamma e il Ministero dell'Istruzione, nel 2023 giunge alla seconda edizione proseguendo nell'intento di creare un rapporto virtuoso tra scuole tecniche-professionali e il mondo industriale e di rispondere così alle più attuali esigenze delle aziende creative che oggi hanno bisogno di talenti manifatturieri, di "Talent del Fare".

"Il saper fare è al cuore dell'eccellenza del Made in Italy, è un elemento distintivo delle nostre creazioni e affonda le sue radici nella storia e nelle tradizioni del nostro Paese. Per questo Fondazione Altagamma è impegnata da anni sul tema della formazione e della tutela delle filiere dell'alta industria culturale e creativa italiana e intendiamo proseguire in tal senso. Con il progetto Adotta una Scuola vogliamo valorizzare le conoscenze e le competenze artigianali e tecniche, indispensabili per la nostra industria, coniugando esigenze delle imprese e necessità formative degli istituti" (Matteo Lunelli)

IL PROGETTO «ADOTTA UNA SCUOLA»

OBIETTIVI

- promuovere le competenze relative ai mestieri del “saper fare italiano” in campo manifatturiero, creativo e dell’ospitalità
- contribuire a rendere più attrattivi per i giovani i percorsi degli indirizzi scolastici tecnici e professionali
- consolidare l’alleanza scuola-impresa

IMPEGNO DELLE AZIENDE

- co-progettazione dei moduli e dei materiali didattici
- formazione dei docenti e dei tutor
- messa a disposizione di esperti, attrezzature e altre risorse aziendali
- supporto alle classi e ai docenti per monitoraggio, valutazione dei risultati e attestazione delle competenze

ADOTTA UNA SCUOLA: IL MADE IN ITALY

Il prestigio e la notorietà dei brand coinvolti nel progetto contribuisce alla visibilità e al successo dell'offerta formativa e migliora la percezione di questi percorsi professionali da parte di ragazze, ragazzi e famiglie. L'iniziativa «Adotta una Scuola» assolve infatti non solo una funzione didattica, ma anche un'importante funzione simbolica e promozionale dei mestieri tecnico professionali.



ALTAGAMMA: IL FABBISOGNO DI PROFILI QUALIFICATI NEL COMPARTO

nei prossimi
5 ANNI

— 346.000



MODA

94.000

DESIGN E MOBILE

46.000

ALIMENTARE

62.000

OSPITALITÀ

36.000

MOTORI

108.000

ADOTTA UNA SCUOLA

23 BRAND COINVOLTI OLTRE 80 CLASSI ADOTTATE IN DUE ANNI



Benetti

BOTTEGA VENETA

Brioni

BVLGARI

davines
sustainable beauty

FENDI
ROMA

FERRAGAMO

FERRARI
TRENTO



GIORGETTI



GUCCI

HERNO

ISAIA
NAPOLI
IK



Loro Piana



ME
MÉTIER
D'EXCELLENCE
LVMH


MONCLER



Pomellato
MILANO 1967

STELLANTIS



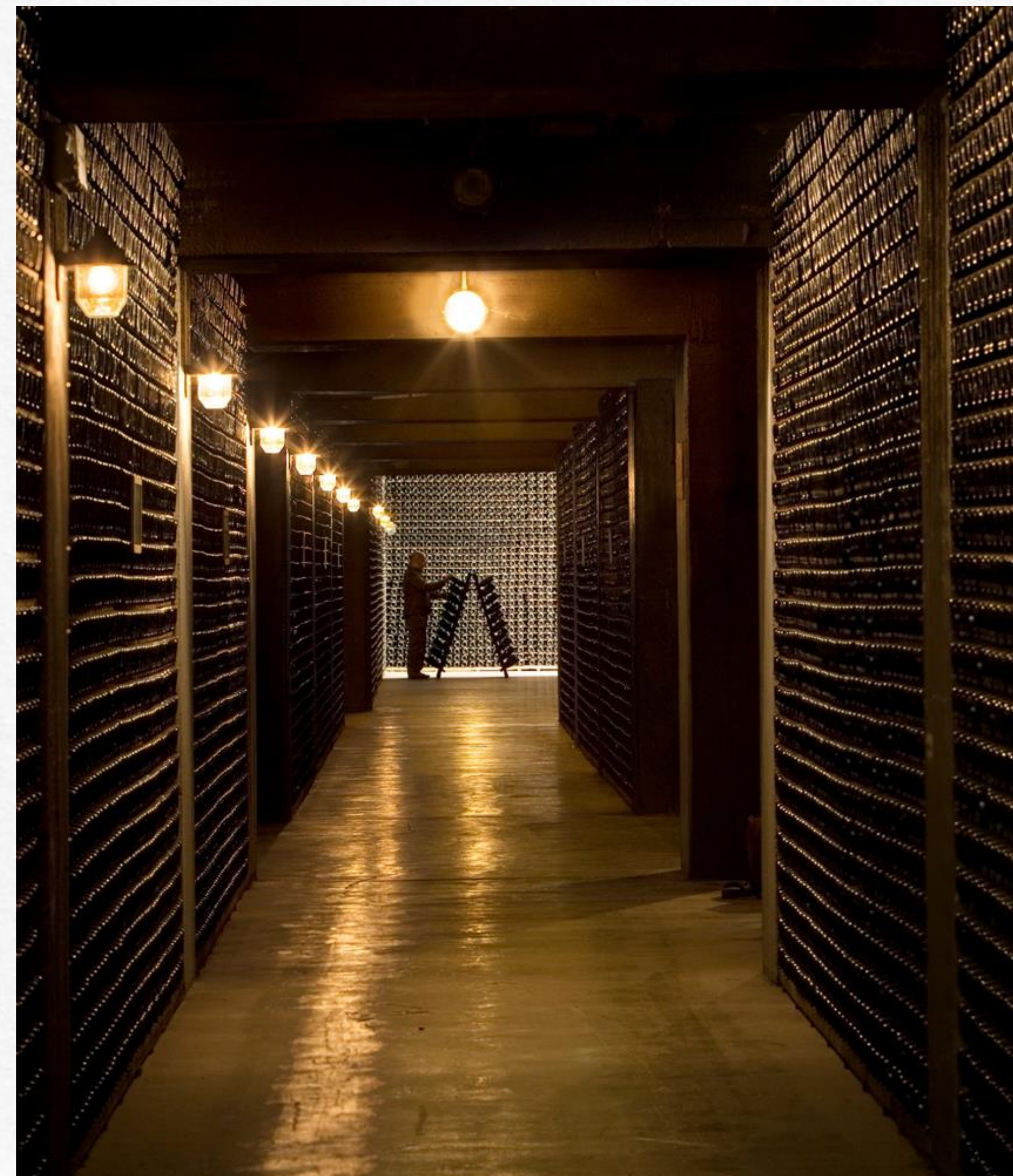
ZEGNA



FERRARI TRENTO
ADOTTA L'ISTITUTO
ALBERGHIERO TRENTINO
DI LEVICO TERME

FERRARI TRENTO

Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari, è la cantina Metodo Classico leader in Italia. La famiglia Lunelli ne è alla guida dal 1952 e da tre generazioni ne custodisce i valori: continua ricerca dell'eccellenza e legame con il proprio territorio. Le bollicine Ferrari nascono infatti da vigneti di montagna coltivati con metodi sostenibili e si perfezionano in cantina secondo il disciplinare Trentodoc. Ferrari è ambasciatore dell'Arte di Vivere Italiana nel mondo e accompagna i momenti più importanti del mondo istituzionale, dello spettacolo e dello sport.



**ISTITUTO DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE
ALBERGHIERO DI LEVICO
TERME**

Ha come mission formare giovani talenti nell'ambito dell'ospitalità e ristorazione fornendo loro una preparazione di tipo teorico/pratico che li valorizzi e li stimoli continuamente a ricercare nuove strade di apprendimento e di conoscenza.

Non meno importante è l'accompagnamento degli allievi al raggiungimento e potenziamento delle competenze di cittadinanza, affinché, prima ancora che professionisti essi possano essere dei preziosi esempi per senso di responsabilità, onestà e rispetto della vita in ogni sua forma.



UNA SCELTA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE

L'attività imprenditoriale di Ferrari Trento si basa sulla convinzione che ogni azienda non debba limitarsi a creare valore per gli azionisti ma debba produrre anche benessere, sicurezza e bellezza per tutti gli stakeholders e la comunità in cui è inserita. Oltre all'intenso lavoro in campo ambientale, Ferrari Trento è **attiva sul fronte sociale con particolare attenzione al territorio.**

Con l'obiettivo di salvaguardare l'equilibrio fra le generazioni attuali e quelle future e, di valorizzare le potenzialità dei giovani, Ferrari ha deciso di mettere le proprie competenze e risorse a disposizione della scuola.

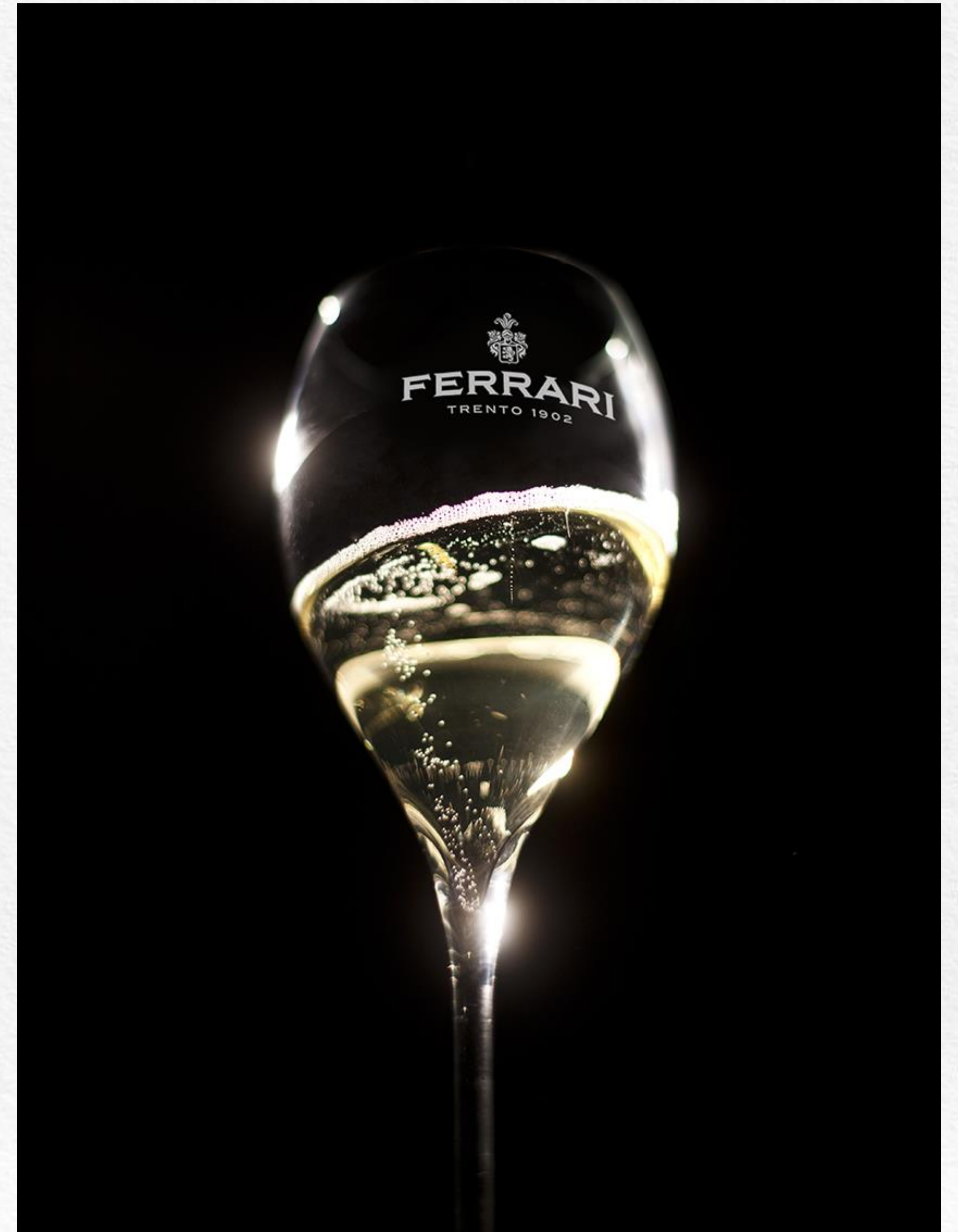
La collaborazione con l'Istituto Alberghiero Trentino di Levico Terme mira a rafforzare il percorso di preparazione professionale degli studenti e **fornire loro gli strumenti per diventare i prossimi protagonisti del settore dell'Ospitalità.**

La scelta di focalizzarsi sulla formazione nel campo della ristorazione e dell'hotellerie nasce dal percorso di approfondimento sul tema dell'Arte dell'Ospitalità condotto dalla Cantina a partire dal 2016, in collaborazione con player primari del mondo dell'alta gastronomia italiana e internazionale, quali i World's 50 Best Restaurants e Identità Golose.

Le bollicine Ferrari raccontano un vero e proprio stile di vita improntato al piacere di condividere dove l'accoglienza rappresenta un valore fondamentale, in particolare nell'esperienza enogastronomica. Per questo Ferrari Trento ha voluto dedicare grande attenzione a chi fa dell'ospitalità un'arte.

FERRARI TRENTO E L'OSPITALITÀ

L'ospitalità è un tema perfettamente coerente con i valori del marchio Ferrari. Le bollicine da sempre sono simbolo di convivialità, di gioia di stare insieme. L'Italia è tradizionalmente il Paese dell'accoglienza e l'ospitalità è un tratto importante di quell'Arte di Vivere italiana di cui Ferrari vuole essere ambasciatore. Per questo ha deciso di sostenere la formazione e la crescita di giovani professionisti che potranno contribuire allo sviluppo del turismo e della nostra enogastronomia in Trentino, in Italia e nel mondo.



IL PROGETTO: L'OSPITALITÀ È UN'ARTE ITALIANA

Il progetto ha l'obiettivo di fornire agli studenti gli strumenti migliori per costruire il loro futuro attraverso un percorso di preparazione professionale che permetta loro di diventare i prossimi protagonisti del settore dell'ospitalità.

La proposta didattica sarà rivolta alle aree Sala e Accoglienza, con approfondimenti sul mondo del vino, dell'economia della bellezza, della comunicazione e del marketing.

Gli studenti acquisiranno conoscenze e competenze che porteranno a delineare figure specializzate in quell'arte dell'ospitalità che è una tradizione tipicamente italiana, con un forte orientamento all'innovazione ma mantenendo un legame con il territorio, la sua cultura e la sua storia.

Questo percorso formativo personalizzato è frutto della stretta collaborazione tra azienda e scuola in tutte le fasi di progettazione e realizzazione, permettendo agli studenti di seguire lezioni con esperti del settore, manager e collaboratori del Gruppo Lunelli, ma anche di effettuare visite in cantina e nei vigneti oltre a offrire alcune opportunità di stage.