



## ALIMENTA ITALIA la prima WORK ACADEMY nel settore dell'arte culinaria italiana



### I segreti della cucina italiana e dell'imprenditoria nel settore gastronomico Corsi con maestri stellati per diventare professionista in qualsiasi parte del mondo

Dappertutto si trovano scuole di cucina italiana. Però chi vuole non solo imparare a cucinare piatti tipici, ma anche diventare un professionista della gastronomia italiana, come imprenditore o manager, come può apprendere i segreti del mestiere? Per dare una risposta a questa domanda è nata **Alimenta Italia**, la prima Work Academy per fare azienda e diventare professionisti della ristorazione italiana, aperta a studenti di ogni paese. **Da settembre 2012**, partono i corsi rivolti sia ai professionisti del settore, sia a chi è alle prime armi e vuole trovare un nuovo lavoro o creare un nuovo business attraverso l'eccellenza della cultura culinaria italiana.

Situata in uno dei distretti più importanti dell'agroalimentare del Bel Paese, a circa 30 km da Milano, **Alimenta Italia** nasce col supporto del Parco Tecnologico Padano di Lodi, dove ha la sua sede, del Consiglio Nazionale delle Ricerche, del Consorzio Italtotec, del Comune di Milano e di prestigiosi marchi del settore, tra i quali CASTAlimenti. Un'iniziativa che si presenta con un duplice scopo. Il primo è quello di favorire la formazione di nuove imprese e moltiplicare le opportunità di lavoro e di fare business in un settore, oggi più che mai strategico, anche in prospettiva di Expo 2015. L'altro è quello di svolgere il ruolo di importante vetrina del *Made in Italy* e soprattutto della cultura culinaria italiana e delle imprese di eccellenza ad essa correlate.

La Work Academy si avvale della collaborazione di un corpo docente tra i più qualificati - chef stellati, campioni italiani, innovatori di prodotti e processi e grandi professionisti del mestiere: **Roberto Carcangiu, Giunetto Cardelli, Diego Crosara, Piergiorgio Giorilli, Gianluca Guagneli, Pierpaolo Magni, Igignio Massari, Raimondo Mendolia, Francesco Palmieri, Achille Zoia, e tanti altri formano una squadra d'eccezione.**

Quattro le discipline di specializzazione: **pasta-gastronomia, pane-pizza, gelato, dolci**. Il percorso di formazione snello, innovativo e operativo, con numero limitato di partecipanti, prevede **corsi intensivi da 5 a 10 giorni**, a cui segue **un training a distanza costituito da e-learning e attività di coaching** per seguire lo studente passo passo nella sua carriera. Disponibili lezioni in italiano, inglese o altre lingue di interesse a gruppi omogenei.

Adibiti alla formazione teorica e pratica, i 1.000 m<sup>2</sup> di laboratori specialistici di **Alimenta Italia** sono dotati di macchinari e attrezzature tecniche e didattiche all'avanguardia. Sotto la guida dei grandi maestri, i partecipanti imparano a conoscere prodotti e materie prime, sperimentano tecniche di preparazione di piatti e possibili errori nell'esecuzione di essi, hanno contatto diretto con le attrezzature e le metodologie più nuove per preparare le pietanze più importanti e conosciute della cultura alimentare italiana di altissima qualità, secondo standard e ricette originali. Sono inoltre approfonditi l'organizzazione della cucina e la razionalizzazione dei processi di produzione, le fonti di approvvigionamento delle materie prime, le loro caratteristiche sensoriali ed organolettiche, le proprietà nutrizionali e il rapporto con la salute, i costi di approvvigionamento e di produzione dei piatti.

Vengono forniti tutti gli elementi di carattere economico per avviare, migliorare e accelerare un business indipendente, oltre ai contatti con fornitori e agevolazioni. Per chi vuole arricchire la propria professionalità, ampliare l'offerta e il menù del proprio business, mettersi in proprio, dare una nuova identità alla propria attività, l'eccellenza della cucina italiana e dell'*Italian Style* può funzionare come una marcia in più e un'occasione di innovare il portafoglio di prodotti e servizi offerti. Ma anche per chi è stanco del proprio lavoro o lo ha perso e vuole rimettersi in gioco aprendo una gelateria, una pizzeria, una pasticceria o un ristorante, **Alimenta Italia** offre la possibilità e il *know how* per creare nuove imprese nel settore.



## Le Date:

**24 settembre 2012 OPEN DAY: introduzione al mestiere di imprenditore Pizzaiolo**

**25 settembre 2012 OPEN DAY: introduzione al mestiere di imprenditore Gelatiere**

**1 Ottobre partono i corsi di Pizzeria e Gelateria**

---

**1 ottobre 2012 OPEN DAY: introduzione al mestiere di imprenditore Cuoco**

**2 ottobre 2012 OPEN DAY: introduzione al mestiere di imprenditore Pasticcere**

**8 ottobre 2012 partono i corsi Cuoco e Pasticcere**

---

**Dal 22 ottobre 2012 partono i corsi in lingua**

Per maggiori informazioni e per le iscrizioni:

[www.alimentaitalia.org](http://www.alimentaitalia.org)

**telefono +39 0371 092002**

[info@alimentaitalia.org](mailto:info@alimentaitalia.org)