

La strada per diventare professionisti del gusto

# CAST ALIMENTI, ELOGIO ALLA FORMAZIONE

Cecilia Bertolazzi c.bertolazzi@giornaledibrescia.it

**L**a formazione continua. L'assunto suona come un mantra in **Cast Alimenti**, il polo di riferimento per chi ambisce a diventare (e continuare a volere essere) un professionista del gusto. Via imprescindibile da percorrere per l'intera vita professionale. Questo è il viatico che è stato scelto per accompagnare l'inaugurazione, avvenuta ieri pomeriggio, del nuovo anno accademico di quella che si può considerare a tutti gli effetti un'università del gusto. Unica in Italia a proporre una formazione sul lungo periodo per i mestieri di cuoco, pasticciere e pasticciere da ristorazione e d'albergo, cioccolatiere, gelatiere, panificatore, pastaio, gastronomo, barman e pizzaiolo con lezioni in aula e stage. Un'offerta formativa che nel 2019, grazie ad un'imponente macchina organizzativa, ha calamitato 450 studenti per l'Alta Formazione, 1.900 professionisti per la Specializzazione e 2.500 partecipanti per i corsi firmati **Cast Alimenti** compresi quelli di organizzazione e gestione aziendale. Un curriculum che si intende arricchire ulteriormente con la nuova stagione.

L'inizio delle lezioni - segnato da una lectio magistralis dello chef stellato Riccardo Camanini alla guida del Lido 84 a Gardone Riviera, dedicata al futuro della ristorazione moderna e impartita a una trentina di professionisti - ha registrato, anche fisicamente, una delle principali novità che segnerà, non solo l'anno appena partito, ma per la portata innovativa, l'intera storia della scuola.

Allievi, studenti, docenti, staff hanno preso posto nei nuovi spazi della Torre Green - costruita secondo gli ultimi principi di bio-edilizia -, estensione ed evoluzione, con cucina di 220 mq, sala ristorante e 5 piani per l'ospitalità (42 camere per 61 posti letto) del polo di formazione di via Serenissima nato 23 anni fa da un'idea del maestro Iginio Massari oggi presidente onorario e Vittorio Santoro, co-fondatore, socio di maggioranza e direttore della scuola.

Un progetto che si è fatto concreto ed eccellente grazie alla presenza e al lavoro degli altri soci e azionisti: IEG (ItalianExhibition Group Spa, l'azienda bergamasca Pavoni Italia, gli imprenditori Franco e Pierpaolo Foglio di Arte Bianca e Maria Cristina Farina.

