

L'INAUGURAZIONE. Al via l'anno accademico tra conferme e novità. Con 95 corsi e 220 giornate dedicate alla formazione

Cast Alimenti guarda al futuro con il nuovo campus del gusto

Nei prossimi mesi sarà ultimata la sede ristrutturata: 4 mila mq con ristorante panoramico, hotel, laboratori e cucina didattica

Marta Giansanti

Una crescita inarrestabile. Il nuovo anno accademico di Cast Alimenti, inaugurato ufficialmente ieri, si apre all'insegna della valorizzazione del prezioso connubio tra passato e futuro. Tante le conferme, a partire dai corsi di alta formazione di media e lunga durata per cuoco, pasticciere, pasticciere da ristorazione e albergo, panificatore e gelatiere. Ma anche un'offerta destinata ai pastai gastronomi, ai cioccolatieri, ai pizzaioli e ai futuri barman. Una scelta didattica che riflette le richieste del mercato attuale e che prevede l'organizzazione di 95 corsi e 220 giornate dedi-

cate alla formazione, con focus particolari rivolti all'evoluzione della cucina: dalla tecnologia al benessere a tavola, fino ad arrivare all'attenzione verso le materie prime e a una loro corretta trasformazione.

NON MANCHERANNO nemmeno lezioni di organizzazione e gestione aziendale. E dove il passato si rinnova, il futuro è già alle porte con importanti novità: entro i prossimi mesi vedrà la luce la nuova sede ristrutturata della scuola «dei mestieri del gusto» più ambita e desiderata al mondo. Una seconda vita, in parte già avviata, in una «torre green», completamente digitalizzata e a basso impatto ambientale. Un vero e proprio campus inglobato in

4 mila metri quadrati per dare spazio a un hotel (con 42 camere e 61 posti letti) riservato a studenti e docenti, 10 laboratori a postazione singola e per lavoro di gruppo, un laboratorio di ricerca e sviluppo, aule per lezioni e conferenze. Ma la novità più attesa sarà l'entrata in funzione di una grande cucina didattica estesa su una superficie di 200 metri quadri e di un ristorante panoramico.

«Un valore aggiunto per la nostra città e punto di forza per la sua attrattività», ha commentato l'assessore all'Istruzione della Loggia Fabio Capra, intervenuto ieri all'avvio dell'anno accademico al fianco dell'assessore all'Urbanistica Michela Tiboni e del vice presidente della Camera

di Commercio di Brescia Eugenio Massetti. «Siamo qui a ribadire che la formazione non può arrestarsi», ha ribadito il direttore e cofondatore di Cast Vittorio Santoro. Una crescita attraverso il confronto e l'incontro con i grandi maestri del settore. I più grandi nomi del «gusto» sono passati dalla scuola di via Serenissima, dando un contributo alla nascita di nuove stelle nel firmamento della cucina. «Ciò che conta sono i fatti e non le parole: siate soddisfatti del trascorrere del vostro tempo. Non sprecatelo e seguite le vostre ambizioni con impegno, costanza e amore», è stato l'invito del Maestro Iginio Massari (cofondatore) ai nuovi corsisti, affiancato dallo chef stellato Riccardo Camanini. •



Per gli studenti la possibilità di imparare una professione gustosa



Le autorità e i vertici di Cast Alimenti all'inaugurazione del nuovo anno accademico



Un'offerta di 95 corsi e 220 giornate dedicate alla formazione



Camanini, Massari e Santoro con i futuri chef SERVIZIO FOTOLINE/GUE