

Cast Alimenti, intesa «saporita» con l'India



Accordo. La stretta di mano fra Reddy e Santoro

L'accordo

Definita un'intesa didattico-commerciale con l'AimsEnrich Gepl di Bangalore

■ Un tuffo in Oriente, per mischiare ingredienti e culture culinarie di Italia e India, e per gettare le basi per nuove opportunità commerciali.

È con questi presupposti che nasce l'accordo fra la bresciana Cast Alimenti diretta da Vittorio Santoro e l'AimsEnri-

ch Gepl, scuola di formazione dei servizi di ristorazione e del turismo di Bangalore.

I dettagli della partnership sono stati spiegati nella sede di Cast Alimenti alla presenza proprio di Priyanandan Meka Reddy, amministratore delegato dell'istituto orientale, che ha avuto inoltre l'opportunità di relazionarsi con una quindicina di aziende fornitrici di Cast Alimenti, interessate ad affacciarsi sul mercato indiano.

L'intesa fra Cast e AimsEnrich, raggiunta lo scorso febbraio, ha una duplice vocazione: una di natura didattica, che porterà anche a una serie di

scambi culturali fra studenti, e un'altra più commerciale. Relativamente al primo punto già a settembre sbarcheranno a Brescia due studenti indiani: per loro è previsto un percorso di circa un anno con un periodo di apprendimento della lingua italiana per affrontare al meglio i corsi di cucina, una fase didattica e uno stage finale in azienda. Questa esperienza iniziale darà il via a futuri viaggi di studenti italiani in India.

La fase economica dell'intesa orbita attorno alla costruzione della «Culinary Farm», un polo del gusto di oltre 40mila metri quadrati a una ventina di minuti dall'aeroporto internazionale di Bangalore, che verrà inaugurata agli inizi del 2020. È qui che AimsEnrich concentrerà i suoi percorsi di studio dedicati alla ristorazione, alla pasticceria ma anche ai servizi del turismo. Nella proposta formativa dell'istituto indiano ci saranno veri indirizzi improntati su culture culinarie straniere, fra cui quella italiana, ed è qui che entrano in gioco le mire delle aziende italiane, nonché bresciane. La Culinary Farm potrà essere un progetto pilota per affacciarsi al mercato indiano e a un'economia vivace: «Il nostro è un mercato in forte espansione, ma le strutture ricettive e la ristorazione devono migliorare. Dall'Italia c'è moltissimo da imparare».

«Si percepisce grandissima attenzione verso il nostro Paese, specie per quanto riguarda il cibo» conclude Santoro. //

ALESSANDRO MASSINI INNOCENTI

