

L'accordo



La sinergia Michele Bauli e Vittorio Santoro

Cast Alimenti e Bauli: intesa in nome del gusto

• Nasce la «Patisserie Academy» insieme al gruppo veronese per aumentare la gamma della formazione

Il gruppo Bauli investe sul talento e dà il via a un nuovo progetto di formazione: in collaborazione con Cast Alimenti, la scuola bresciana dei «Mestieri del Gusto», nasce la Bauli Patisserie Academy.

Il corso ira alla formazione di figure professionali specializzate in tecniche di pasticceria, con la possibilità, a conclusione del percorso, di entrare a far parte del gruppo Bauli all'interno del neocostituito «Bauli Patisserie Team», che raccoglierà il gruppo di esperti pasticceri e, grazie alle competenze acquisite, arricchirà con i propri membri i team di ricerca e sviluppo e della rete dei punti vendita «Minuto Bauli», dove il consumatore può gustare il prodotto sfornato al momento. Bauli si impegna inoltre a finanziare la Bauli Patisserie Academy;

l'accesso sarà pertanto gratuito per tutti i partecipanti al corso. «Siamo fieri di dare il via a un progetto di grandissimo valore, che punta a sostenere e coltivare giovani talenti», afferma Michele Bauli, presidente del Gruppo Bauli mentre il direttore di Cast Alimenti, Vittorio Santoro, si sofferma sul valore e i significati della collaborazione: «Continua il nostro costante e qualificato dialogo anche con grandi aziende, che si affianca in modo sinergico a quello con i laboratori artigiani. Di fatto apriamo, con i nostri corsi, nuovi sbocchi professionali».

Dal punto di vista della struttura del corso e della sua concreta operatività, da sottolineare come il piano formativo si svilupperà su 12 settimane da marzo e sarà suddiviso in moduli, ognuno dei quali dedicato ad una preparazione pasticceria: dalla preparazione del lievito madre alle creme idrate e anidre, dal temperaggio del cioccolato fino ai prodotti senza glutine e senza lattosio.

