

Al via master e corsi per chi vuole innovare nell'agroalimentare

Formazione. La nuova offerta di percorsi di aggiornamento è incentrata su tecnologia, strategie di marketing, qualità e legame con il territorio

Maria Teresa Manuelli

Dopo un anno in cui la formazione è stata tra i settori più penalizzati, ripartono con slancio i corsi rivolti al mondo food&beverage, con un occhio particolare alle nuove esigenze, soprattutto del mondo Horeca (bar, ristoranti e catering, ndr). Per corsi spesso rivolti a chi, già del settore, vuole restare sul mercato in modo aggiornato e al passo con i tempi.

Delivery e dark kitchen

Food Genius Academy propone un corso dedicato alle nuove forme di ristorazione contemporanea: il ciclo intensivo online di Food Delivery & Dark Kitchen, 5 lezioni di 3 ore ciascuna con consulenza personalizzata finale, è rivolto a ristoratori che vogliono reinventarsi, a chi vuole lanciare il proprio virtual brand o vuole aprire una dark kitchen. Tutti gli strumenti per muoversi in questo settore, dal business plan alla comunicazione sui social e tante case history. La seconda edizione è già in corso, ma è già in programma la prossima in partenza il 22 settembre (foodgeniusacademy.com).

Imparare i segreti del cono

A Roma è stata presentata l'Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica". Tra gli obiettivi accompagnare le imprese italiane ad affacciarsi con consapevolezza sui mercati internazionali: «In attesa di un riconoscimento normativo di un gelato di qualità, il nostro obiettivo è anche favorire il made in Italy e gli accordi di filiera, come quello che abbiamo sottoscritto

con Coldiretti», sottolinea il segretario generale Claudio Pica. L'Accademia, che conta già 4.200 iscritti di cui 1.300 solo nel Lazio, offre corsi di formazione per i gelatieri e per tutti coloro

che vorranno diventarlo, assistenza, demo dimostrative, incontri di approfondimento e stage (www.associazioneitalianagelatieri.it).

La sostenibilità passa dal meteo

La sostenibilità del sistema agroalimentare e il suo adattamento agli effetti del cambiamento climatico passano anche dall'acquisizione di conoscenze, competenze e tecnologie sempre più avanzate per l'analisi e il monitoraggio dei dati agrometeorologici. Questo lo scopo dell'International Advanced School of Agricultural Meteorology. La scuola è unica nel suo genere ed è dedicata a chi ha già competenze nel campo, ma vuole spingersi verso ulteriori ricerche e applicazioni. Ha ricevuto il supporto tecnico della Fao ed è organizzata dall'Associazione Italiana di Agrometeorologia (Aiam) in collaborazione Wmo-Rtc, e con il contributo di Crea - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia (www.agrometeorologia.it).

A lezione di birra

Sarà il "profeta della birra" Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, a presiedere il comitato tecnico scientifico del settore Brassicolo di Accademia delle Professioni. Con oltre 70 edizioni all'attivo dal 2012, l'Accademia ha arricchito negli anni la proposta per la formazione e l'aggiornamento professionale nel campo della birra artigianale. Il nuovo Master in Cultura Brassicola è un percorso esperienziale tra gli stili che ca-

atterizzano lo scenario birrario contemporaneo, nazionale ed internazionale, caratteristiche e biodiversità endemiche. Dall'autunno disponibile anche il Master in Tecnologie Birrarie, percorso sperimentale progettato in continuità al Corso per Birraio Artigiano, dedicato a birrai professionisti che desiderano approfondire specifiche tematiche legate al processo produttivo (accademia.me).

Un master in premio

"Valorizzazione del territorio e delle eccellenze enogastronomiche: strategie e tecniche di comunicazione e marketing" è il nuovo progetto della Fondazione non profit SoloPerGian

(Distillerie Berta), che per la prima volta collabora con due università di Milano per organizzare un corso che unisce l'impegno per la tutela del territorio alla promozione della formazione dei giovani. Al termine del corso, i partecipanti presenteranno un Project Work, e i due migliori lavori saranno premiati con una borsa di studio a copertura totale per un Master o un Corso di formazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore o della Libera Università di Lingue e Comunicazione Iulm. L'edizione 2021 è in corso e ospita relatori illustri, come Paolo Massobrio, Giuseppe Condorelli e Mario Cordero. Già in programma l'edizione 2022, riservato a 20 partecipanti, studenti o disoccupati under 40 (academy.solopergian.it).

Superiori e Università insieme

L'Università Campus Bio-Medico di Roma e l'Istituto tecnico agrario Giuseppe Garibaldi avviano un percorso comune per sviluppare formazione,

innovazione e ricerca nei campi dell'agricoltura e dell'alimentazione. La collaborazione didattica e scientifica tra le due realtà, che potrà coinvolgere in futuro altri soggetti pubblici e privati, è centrato su tematiche quali la sensoristica avanzata e intelligenza artificiale per l'agricoltura di precisione, nutraceutica e nutrizione di precisione per la medicina preventiva, tecnologie di automazione avanzata per la filiera agroalimentare, resilienza ai cambiamenti climatici, nonché sulla partecipazione congiunta a progetti nazionali e internazionali su formazione e ricerca.

A Monza centro polifunzionale

Nasce a Monza AgriparcoHub, il nuovo centro polifunzionale della Fondazio-

ne Alessio Tavecchio, dal 1998 impegnata in attività assistenziali verso persone anziane e disabili e in iniziative di sensibilizzazione all'inclusione. I lavori di costruzione dell'AgriparcoHub inizieranno a settembre 2021, con l'obiettivo di inaugurare ufficialmente la struttura nel 2022. Didattica e lavoro inclusivi saranno i due pilastri del progetto, che darà vita a laboratori enogastronomici e a un ristorante solidale in cui anche persone con disabilità e fragilità potranno lavorare in cucina e in sala, per consolidare quanto appreso in competenze professionali. Complessivamente, il ristorante impiegherà dieci tra ragazzi e ragazze con varie fragilità.

Il centro polifunzionale intende rivolgersi altresì al mondo corporate business, per organizzare eventi, conven-

tion e team building al fine di sensibilizzare e promuovere la diversity inclusion grazie ad un'ampia area dedicata agli eventi e alla didattica.

Dalla produzione di pasta e lievitati a quella di conserve, confetture e piatti pronti, i laboratori saranno sede di alta formazione culinaria, accessibile a persone con ogni livello di abilità. Saranno organizzate classi integrate con studenti di istituti alberghieri. Previste anche una Scuola Natura e una Wine School, quest'ultima in collaborazione del partner di progetto Gruppo Meregalli.

Tutte le diverse aree dell'AgriparcoHub saranno collegate e in completa sinergia tra di loro al fine di creare un centro Polifunzionale unico in Italia proprio perché creato all'interno di un Agriparco agricolo produttivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Si affermano anche discipline legate alle esigenze emergenti come delivery e dark kitchen

+15,4%

CANTUCCINI IGP DA RECORD

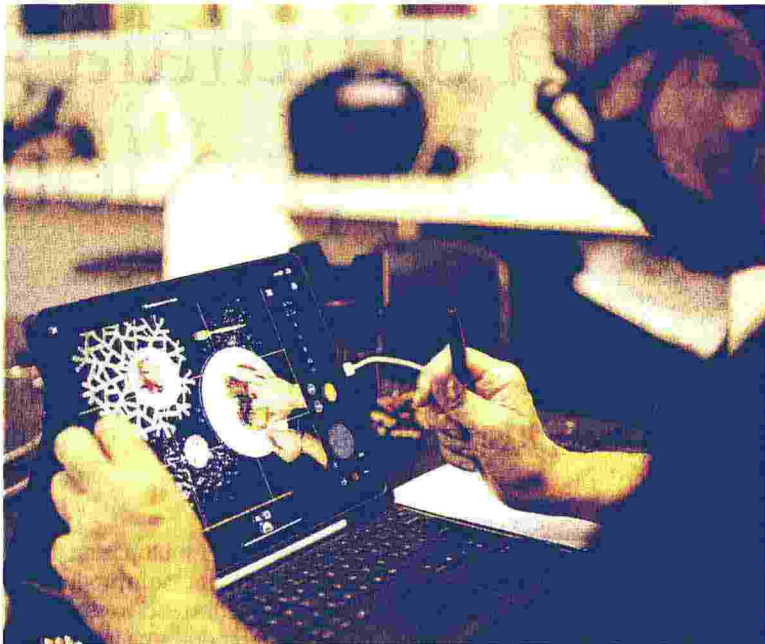
A 5 anni dalla nascita la produzione di Cantuccini Toscani Igp è passata da 385mila a 2,65 milioni di chili, superando nel 2020 il +15% sul 2019.



PRANZO IN SMARTWORKING

Qubi di Cirfood è la combinazione tra pasti ordinabili via app, locker, food market e arredi ad hoc.

[ilssole24ore.com/sez/food](https://www.ilssole24ore.com/sez/food)



Nuove frontiere.

Tra i corsi di Food Genius Academy alcuni sono dedicati all'aggiornamento su delivery e dark kitchen

