

FOOD GENIUS ACADEMY VOLA A SHANGHAI

MILANO\ aise\ - Dopo Francia e Svizzera, anche l'Italia approda ufficialmente in Cina con una Scuola di Cucina riconosciuta dal Governo locale: il merito è di Food Genius Academy, che a gennaio 2020 aprirà proprio in Cina, per l'esattezza a Shanghai, la sua terza sede operativa, dopo quelle già attive da anni a Milano e Bologna. La scelta di Shanghai ha motivazioni ben precise: oltre a essere la capitale economica della Cina, la "Perla dell'Oriente" è una metropoli cosmopolita, caratterizzata da un vivace scenario gastronomico. Si stima che a Shanghai siano presenti oltre 58.000 ristoranti, che comprendono almeno 10 varietà di cucina regionale cinese e 11 tipi di cucina internazionale. Come testimoniano le circa 300 insegne che richiamano il nostro Paese (i ristoranti autenticamente italiani sono una cinquantina), a Shanghai l'appeal della cucina italiana è elevato. Le espressioni migliori di questo movimento sono rappresentate dal Ristorante "Otto e Mezzo Bombana", terzo "figlio" dello chef Umberto Bombana, che dal 2017 può fregiarsi di due stelle Michelin; e dal Ristorante "Da Vittorio", il primo fuori dai confini europei della famiglia Cerea, che a soli tre mesi dall'apertura, lo scorso settembre, è entrato nel club dei ristoranti stellati. È proprio alla luce di questo contesto favorevole che Food Genius Academy ha avviato un dialogo con le autorità cinesi per l'apertura di una sede a Shanghai: prezioso, in questo senso, è stato il ruolo di Chan & Chang Group, partner finanziario di Food Genius Academy nel progetto. Attività principale del gruppo, che ha il suo quartier generale proprio a Shanghai, è lo sviluppo immobiliare, in chiave sia commerciale sia residenziale, ma vanta interessi anche nei campi della hotellerie, della ristorazione e del trading. Per effetto dell'accordo siglato con il Governo cinese a settembre 2019, Food Genius Academy sarà operativa a Shanghai dal mese di gennaio. L'Opening Day coinciderà con il Capodanno Cinese, che nel 2020 cadrà sabato 25 gennaio. La sede cinese della Scuola si svilupperà su una superficie di 2.300 mq, così articolati: un grande laboratorio di cucina, un laboratorio di pasticceria, due aule dove gli studenti cinesi potranno seguire le lezioni teoriche, una biblioteca con volumi enogastronomici, uno spazio per eventi aziendali e Open Day e una zona relax. A tenere a battesimo la Food Genius Academy di Shanghai sarà il Corso di Cucina Italiana. Successivamente verrà attivato il Corso di Pasticceria Italiana. Il corpo docente sarà formato da chef e pastry chef, italiani per formazione. Come spiega Desirée Nardone, direttore di Food Genius Academy, "L'apertura della sede di Shanghai rappresenta il coronamento di un lungo percorso. Dobbiamo essere orgogliosi: la nostra, infatti, sarà la prima Scuola di Cucina Italiana ufficialmente accreditata dal Governo cinese. Sentiamo quindi la responsabilità di promuovere l'autentica cucina italiana, nella sua declinazione d'autore, in un Paese che offre enormi possibilità professionali e di investimento nel campo della ristorazione fine dining". "La nostra scuola di Shanghai nasce con lo stesso DNA di Food Genius Academy Milano: ha una natura prettamente professionale", continua Nardone. "L'obiettivo è insegnare ai giovani cinesi le basi della cucina e della pasticceria italiane, partendo dalla tradizione ma sempre strizzando l'occhio all'innovazione: vogliamo formare chef e pastry chef che da subito siano pronti a vincere la sfida del mercato del lavoro. Il personale docente non è composto da accademici in senso stretto bensì da professionisti della ristorazione, tutti italiani: più che semplici insegnanti, mentori dal background professionale di successo e con un approccio pratico alla docenza. Come a Milano e a Bologna, elemento distintivo dell'offerta didattica di Food Genius Academy Shanghai sarà la possibilità offerta ai nostri studenti di completare la propria crescita con un'esperienza di stage". Food Genius Academy sta lavorando proprio alla creazione di un network di strutture di alto livello, dove attivare tirocini formativi per gli aspiranti chef e pastry chef cinesi: il tutto non solo a Shanghai, ma anche in città come Hong Kong e Macao. A brevissimo la Scuola ufficializzerà le prime partnership.

(aise)