

CHI SIAMO

Nata a Brescia nel 1997, CAST Alimenti (Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento) è un centro di formazione all'avanguardia in cui gli allievi – sia giovani che professionisti della ristorazione già affermati – hanno a disposizione nozioni, insegnamenti e tecnologie per conciliare la conoscenza con la pratica.

CAST Alimenti è l'unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici di Alta formazione e Specializzazione per tutti i mestieri del gusto (cuoco, pasticciere, pasticciere da ristorazione e d'albergo, panificatore, gelatiere, pastaio gastronomo, cioccolatiere, pizzaiolo e barman), in aule-laboratorio dotate di attrezzature all'avanguardia e strumentazioni innovative.

Scuola in cui si pratica e si insegna l'eccellenza, anche grazie ad un ricco corpo docenti composto da professionisti, chef e Maestri considerati tra i migliori del settore, CAST Alimenti vanta il maggior numero di titoli mondiali al mondo nelle discipline gastronomiche – diciotto ad oggi – ed è considerata uno spazio d'elezione per la ricerca e lo sviluppo del Made in Italy, sempre al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

Per questi e molti altri motivi, CAST Alimenti rappresenta un canale d'accesso privilegiato al mondo del lavoro per molti suoi studenti.

Direttore operativo, fondatore e Presidente della scuola è Vittorio Santoro.

Il maestro dei maestri Iginio Massari, è anch'egli fondatore e Presidente onorario.

LA STORIA

Negli anni '90, il panorama formativo del settore gastronomico era questo: per diventare cuoco c'erano gli Istituti Alberghieri. Altri mestieri, come il pasticciere e il panificatore, tranne qualche eccezione, si imparavano soltanto andando "a bottega", vista come alternativa alla scuola.

Mancavano, quindi, sia quell'insieme ordinato di nozioni che potessero rappresentare la base del mestiere, sia l'organizzazione di quei fondamenti da cui tutti potessero partire. C'era, dunque, bisogno di formazione e dignità professionale.

Iginio Massari (allora presidente AMPI) decise che non si poteva aspettare oltre: nel 1997, con Vittorio Santoro, chef pasticciere di successo e con i primi partner - Arte Bianca e Pavoni - fonda CAST Alimenti per sostenere i mestieri gastronomici con una formazione di qualità.

Fin da subito, il valore unico del progetto ha attirato grandi maestri, tra cui: Achille Zoia, Pierpaolo Magni, Luca Mannori, Luigi Biasetto, Francisco Torreblanca; Eliseo Tonti per il cioccolato e Piergiorgio Giorilli per la panificazione; per la cucina, Claudio Sadler, Vittorio Fusari, Carlo Cracco, Chicco Cerea, Davide Oldani, Sergio Mei, Enrico Derflinger, Nadia Santini, Ezio Santin e molti altri. Con il passare del tempo, ai grandi maestri se ne sono affiancati di nuovi, tra cui campioni del mondo come Emmanuele Forcone, Davide Comaschi, Luigi Bruno D'Angelis, Francesco Boccia, Fabrizio Donatone, tutti giovani professionisti formati in CAST Alimenti.

In questi oltre vent'anni, gli spazi di CAST Alimenti sono sempre stati ampliati e migliorati. I laboratori per le singole specialità oggi sono dotati delle attrezzature e delle tecnologie più evolute, grazie alla collaborazione con primarie aziende agroalimentari e del tech-food.

E CAST Alimenti cresce ancora: con la nuova Torre Green, sono più di 4000 i mq di aule e spazi destinati alla formazione e all'accoglienza.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.
via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
f (+39) 030.2350077
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it     
castimpresa.it 

L'OFFERTA FORMATIVA DI CAST ALIMENTI

Dal 1997, l'offerta formativa di CAST Alimenti è stata modificata e ampliata. Dalla prima necessità di formare/aggiornare per lo più i professionisti, attraverso corsi tematici di breve durata, si è passati alla consapevolezza di voler formare, tramite veri e propri percorsi strutturati, gli studenti che volevano intraprendere il mestiere, offrendo loro una solida base teorica e pratica.

Volontà di CAST Alimenti - che oggi è diventata caratteristica peculiare della scuola - è stata, inoltre, quella di abbracciare gradualmente tutti i mestieri del gusto, proponendo corsi di pasticceria, cucina, panificazione, gelateria e successivamente di pizzeria, bar-caffetteria, cioccolateria e pasta, fino ad arrivare al recentissimo corso di Alta Formazione nella disciplina della pasticceria da ristorazione e d'albergo.

Il numero stesso dei corsi è aumentato, così come la loro durata: si è passati da corsi di poche settimane a corsi della durata complessiva di quasi un anno, tra formazione in aula e formazione in tirocinio.

Il doppio filone della formazione continua per professionisti e della formazione per principianti è sempre rimasto un caposaldo in CAST Alimenti. Nel 2019 l'offerta complessiva è stata di 104 proposte tematiche e 31 edizioni di corsi per l'apprendimento del mestiere.

Alta Formazione

Ai giovani che si affacciano al mondo del lavoro e a chi desidera intraprendere una nuova professione, CAST Alimenti propone percorsi medio-lunghi in grado di formare figure professionali complete dal punto di vista tecnico, creativo, organizzativo e di gestione aziendale.

A completamento del corso sono previsti tirocini personalizzati in ristoranti, pasticcerie, panifici e strutture alberghiere convenzionate.

Specializzazione

A tutti quei professionisti che desiderano aggiornarsi e sviluppare nuove idee e formati ristorativi, oltre ad essere sempre propositivi nel proprio settore, CAST Alimenti propone percorsi specialistici di breve durata.

La scuola d'Impresa

Corsi di organizzazione e gestione aziendale, giornate di formazione specialistica e di aggiornamento su temi specifici, rivolti a professionisti del settore ristorativo e dell'ospitalità, per fornire loro una visione strategica e strumenti decisionali.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

e info@castalimenti.it

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese

di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



COSA CI DISTINGUE

- 1) Il corpo docenti di CAST Alimenti è composto da affermati professionisti, che per la maggior parte operano sul campo e grandi maestri, sempre aggiornati sulle nuove tendenze di un settore in continua evoluzione.
- 2) CAST Alimenti favorisce l'incontro e lo scambio continuo di informazioni tra gli studenti e i docenti/professionisti.
- 3) CAST Alimenti è la palestra dei campioni del mondo con un palmares di 18 titoli mondiali: ciò si traduce in continua innovazione di tecniche e prodotti.
- 4) La scuola è dotata di aule/laboratorio con attrezzature e tecnologie sempre all'avanguardia, grazie alla partnership con le più importanti aziende agroalimentari e tech-food, ed è luogo di confronto tra professionisti e imprese.
- 5) CAST Alimenti offre l'accompagnamento professionale dalle basi alla formazione personalizzata, fino all'apertura di una propria attività, con aggiornamento continuo delle competenze.
- 6) CAST Alimenti ha in atto una collaborazione con l'Università di Brescia, per il progetto "Osservatorio sui consumi alimentari e sulle professioni gastronomiche" che promuove ricerche per sondare l'evoluzione dei consumi, delle professioni gastronomiche e delle competenze richieste agli operatori del settore alimentare.
- 7) CAST Alimenti partecipa alle più importanti fiere ed eventi del settore pasticceria e ristorazione, grazie anche alla presenza nella compagine societaria di IEG Italian Exhibition Group, player fieristico internazionale.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

e info@castalimenti.it

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese

di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



I numeri di CAST Alimenti

- 6.000** professionisti frequentano ogni anno CAST Alimenti
- 2.500** partecipanti ai corsi in un anno
- 1.900** partecipanti ai corsi di Specializzazione in un anno
- 450** studenti dell'Alta Formazione
- 10** aule laboratorio
- 1** cucina centrale di 200 mq, formativa e di servizio
- 1** ristorante panoramico
- 1** laboratorio R&D
- 5** piani per l'ospitalità
- 1** Aula Magna per incontri tecnici e teorici
- 1** Sala Conferenze
- 2** aule di teoria

Profilo degli allievi CAST Alimenti:

Provenienza

53 % Nord Italia
30% Centro
15% Sud
2% Isole

Sesso

43% donne
57% uomini

L'età media dei partecipanti ai corsi di Alta Formazione è di 28 anni.
Il loro titolo di studio è: laurea per il 23%, diploma liceale per il 21%
e diploma alberghiero il 23%.

In percentuale minore provengono da altri istituti professionali e tecnici.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
f (+39) 030.2350077
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



PROGETTI INTERNAZIONALI

Motivata da sempre nel sostenere il Made in Italy, e rafforzata dall'interesse e dall'attrazione che tutto il mondo dimostra per l'Italian life style in generale, e soprattutto per il cibo italiano, CAST Alimenti sviluppa da anni un'attività di internazionalizzazione del suo metodo formativo per adeguare l'offerta gastronomica e la professionalità degli operatori dei mestieri del gusto alle richieste del mercato internazionale. Si tratta, in concreto, di progetti didattici di lungo periodo che offrono a studenti stranieri una "food experience" tipicamente italiana, realizzata attraverso attività d'aula, laboratori tecnico-pratici, oltre che conoscenza diretta dei territori e delle aziende in cui nasce il meglio del Made in Italy gastronomico.

Questo impegno ha portato la scuola a siglare diversi accordi di collaborazione con prestigiose Culinary Academy in tutto il mondo. Ne ricordiamo alcune:

- AIMS Institutes Peenya, Bangalore (India): uno dei college più prestigiosi in India che offre corsi di laurea e master in diverse discipline, comprese le arti culinarie;
- ICCA The International Centre for Culinary Arts, Dubai (Emirati Arabi Uniti): uno dei 10 più prestigiosi istituti culinari del mondo;
- Fanshawe College, Ontario (Canada): con i suoi 4 campus, è uno dei college più grandi dello stato dell'Ontario e offre più di 200 programmi in discipline diverse;
- The Culinary Institute of America CIA, New York (USA): è una delle più importanti Accademie Culinarie degli USA, specializzata nella formazione in cucina, panetteria e pasticceria;
- Johnson & Wales University JWU, Providence Rhode Island (USA): è una prestigiosa università privata che ha formato alcuni dei più famosi chef al mondo;
- Monroe College of Hospitality Management and Culinary Arts, New York (USA): è la scuola americana che offre la più ampia varietà di corsi nel settore ristorativo e dell'ospitalità.

Queste ed altre missioni fanno parte di una più ampia "strategia di promozione internazionale del Made in Italy" su cui CAST Alimenti sta investendo in maniera concreta già da anni. L'intento è portare la cucina italiana all'estero, ma anche dialogare con altre tradizioni enogastronomiche, favorendo scambi internazionali di studenti e corpo insegnante. Ne ricordiamo una per tutte:

- Partecipazione al progetto "Italia-Cina 2020: I Mestieri del Gusto sulla Via della Seta. Speciale High Quality Italy & High Quality China" in cui CAST Alimenti avrà il compito di sviluppare l'interscambio di esperienze e la cooperazione tra eccellenze italiane e cinesi, in particolare attivando e gestendo attività di formazione e Alta Formazione. Si prevede, quindi, l'arrivo in Italia di professionisti del food cinesi che parteciperanno a corsi e master presso le strutture di CAST Alimenti. Con il supporto ufficiale del Governo e istituzioni cinesi, verranno anche realizzati corsi di Alta Formazione di cucina cinese in Italia e in Europa, per contribuire a far conoscere, in modo corretto e completo, l'eccellenza gastronomica cinese. Entro la fine del 2020, verrà attivata presso CAST Alimenti la 1° Accademia ufficiale di Cucina Cinese in Europa, "High Quality China Cousine Academy".



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

e info@castalimenti.it

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese

di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



CAST IMPRESA

CAST Impresa, ramo d'azienda di CAST Alimenti nato nel 2018, fornisce alle aziende della filiera alimentare, alla Grande Distribuzione Organizzata e Associata, alle imprese dell'ospitalità e della ristorazione, un ventaglio di attività formative e prestazioni, dalla consulenza alla formazione personalizzata del personale interno, dal recruiting allo sviluppo di nuovi prodotti, dall'internazionalizzazione alla riqualificazione dei processi produttivi.

CAST Impresa, in sinergia con CAST Alimenti offre servizi di:

- **Scuola d'impresa:** corsi di organizzazione e gestione aziendale per gli imprenditori che vogliono essere sempre aggiornati.
- **Formazione su misura:** progetti personalizzati sulla base degli specifici obiettivi dell'azienda cliente.
- **Consulenza:** ideazione di nuovi prodotti o servizi, sviluppo di progetti sostenibili, supporto all'ottimizzazione dei processi aziendali, creazione di nuovi format e miglioramento degli asset esistenti.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
f (+39) 030.2350077
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it     

castimpresa.it 

ASSETTO SOCIETARIO E ALCUNI DATI ECONOMICI

CAST Alimenti è presieduta e diretta da Vittorio Santoro, socio di maggioranza con il 26,72% delle quote e fondatore della scuola insieme al maestro Iginio Massari, che ne detiene l'8,10%. Gli altri azionisti sono IEG ItalianExhibition Group Spa con il 23,08%, l'azienda bergamasca Pavoni Italia con il 14,96%, l'imprenditore Franco Foglio di Arte Bianca con il 25,16% e Maria Cristina Farina con l'1,98%.

Bilancio 2018

- Fatturato: in crescita da 4,4 milioni nel 2017 a 4,6 milioni nel 2018
- Utile: 620 mila euro

La scuola è privata e non usufruisce di fondi o contributi pubblici.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
f (+39) 030.2350077
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it 

castimpresa.it 

LA TORRE GREEN

Progettata secondo i più moderni principi di bio-edilizia, la nuova Torre Green è un polo di servizi complementare e sinergico alla vecchia sede che ottimizza globalmente la ricettività e l'offerta formativa di CAST Alimenti.

L'edificio è dotato di sistemi all'avanguardia per il riciclo dell'aria, il risparmio e la produzione di energia, il riscaldamento/raffrescamento con l'ausilio di un pozzo geotermico e di pannelli solari. Rispondendo alle normative più severe in fatto di sostenibilità, diventerà il simbolo dell'attenzione di CAST Alimenti per l'ambiente, dando valore ulteriore ad alcune scelte anche didattiche, parte integrante del suo pensiero sostenibile.

Si ispira, ad esempio, ai principi della gestione ottimale delle risorse ambientali e alla riduzione degli sprechi, il progetto di ricerca CAST Alimenti, promosso insieme alle aziende partner Agroittica Lombarda e Ponics, che rientrerà nel programma didattico della scuola. Al 5° piano della Torre verrà installato un impianto acquaponico pilota per alimentare un orto in terrazza di circa 27 mq. che ospiterà gli storioni oggetto della ricerca. Questa simulazione in scala ridotta di una filiera produttiva integrata permetterà agli allievi di fare un'esperienza concreta di produzione sostenibile degli alimenti e di approfondire il tema della qualità della materia prima, della sua valutazione sensoriale e della tracciabilità: tutti aspetti fondamentali per dei futuri cuochi.

Un orto urbano offerto da Assogi trova, invece, spazio al piano terra della Torre. In celle esagonali simili ad alveari, crescono tutto l'anno verdure ed erbe, basilico, menta e altre varietà di odori, pomodori, peperoncini, ecc. in ambiente protetto, senza OGM o pesticidi, con risparmio idrico ed energetico, e senza produzione di CO2.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
f (+39) 030.2350077
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

**Registro Imprese
di Brescia n.** 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it     

castimpresa.it

