

LA FORMAZIONE

Autrice: **Simona Vitali**

Clicca e leggi l'articolo sul web



Vittorio Santoro

Nel cuore di una grande scuola: **CAST** Alimenti

In visita insieme a chi l'ha fondata e la dirige: Vittorio Santoro

Attraversare i corridoi di **CAST** Alimenti e incontrare un gruppetto di giovani gioiosi ci porta subito a chiedere di loro, del perché siano lì, di quale sia la scelta che hanno compiuto, se abbiano optato per un percorso di Alta Formazione o per corsi di Specializzazione, nel mare magnum di possibilità che **Cast** Alimenti offre circa tutti i mestieri del gusto.

“Sono borsisti che stanno facendo un percorso formativo denominato R.O.P.A. (Responsabilità Organizzazioni Produzioni Alimentari) - ci spiega **Vittorio Santoro, direttore operativo, fondatore e presidente della scuola.** - Decidono di rimanere con noi almeno un anno - perlopiù una volta terminata la formazione scelta - e vivono la vita della scuola completamente, dall'acquisto delle merci (supervisionati) all'organizzazione dei magazzini, dei laboratori e all'assistenza dei docenti stessi. Alla fine di questo percorso sono veramente formati e pure ricercati.



I R.O.P.A., gli "angeli" di CAST

Simili figure, che noi chiamiamo "i nostri angeli", sono specifiche di questa scuola, ne esprimono la peculiarità, come avremo modo di capire".

"Si apprende molto, essendo sempre a contatto con i maestri sia della specializzazione che dell'alta formazione - ci confidano Anna e Annamaria, due dei R.O.P.A. incontrati. - Siamo orgogliose di questo ruolo!".

"CAST" è nata per dare dignità al mestiere considerato spesso di serie B - il direttore fa eco all'esternazione delle due giovani. - La dignità come l'orgoglio bisogna conquistarsela. Bisogna imparare a essere orgogliosi del proprio mestiere. E per conquistare orgoglio occorre dedicarsi, quindi mettere impegno e rigore".

Da vedere con i propri occhi

Siamo solo all'inizio di una giornata che si preannuncia sostanziosa: visiteremo tutti gli ambienti della più importante realtà formativa, in materia di mestieri gastronomici, che il nostro Paese conosca e che anche all'estero ci invidiano, un vero e proprio centro di formazione all'avanguardia, per coglierne le specificità. Lo faremo - dall'inizio alla fine (e il percorso non sarà breve) - insieme a Vittorio Santoro, che questa scuola l'ha forgiata e fatta crescere nel corso degli anni.

Lo diciamo subito, e chi l'ambiente l'ha frequentato o lo frequenta lo sa: **Cast Alimenti** bisogna vederlo con i propri occhi, meglio, viverlo, esperirlo, anche solo per una giornata. Le parole non bastano e non basteranno mai per descrivere adeguatamente questa scuola, tempio, nel senso di luogo preposto all'esercizio di un culto, che tanto merito ha nella diffusione di professionisti preparati, tra cuochi, pasticceri,



pasticceri da ristorazione e d'albergo, panificatori, gelatieri, pastai gastronomi, cioccolatieri, pizzaioli e caffettieri/barman lungo tutto lo Stivale ma non solo.

L'evoluzione di Cast Alimenti in breve

Ha 40 anni Vittorio Santoro, pluripremiato pasticciere che tanto lustro ha portato a La Martesana, la pasticceria fondata insieme al fratello a Milano, quando viene sollecitato da Iginio Massari: "Apriamo una scuola?".

Nel 1996 nasce **Cast Alimenti**, Centro Arte Scienza e Tecnologia degli alimenti, che secondo le intenzioni deve sostenere gli operatori dei mestieri gastronomici con una formazione di qualità. Inizialmente sono tre i laboratori di cui la scuola dispone. L'offerta formativa si focalizza sulla specializzazione dei professioni-

sti, con la proposta di corsi tematici di breve durata, arrivando a contemplare progressivamente tutti i mestieri del gusto.

Nel corso del tempo matura l'idea di proporre anche percorsi formativi più strutturati a chi intenda intraprendere un mestiere ex novo. Nasce così l'Alta Formazione quanto a pasticceria e cucina e, di recente, anche pasticceria da ristorazione e d'albergo (unico corso in Italia).

È il 2018 quando IEG Spa (Italian Exhibition Group) entra nella compagine societaria di CAST Alimenti, di cui fanno parte, oltre ai due soci fondatori Iginio Massari - oggi presidente onorario - e Vittorio Santoro, Pavoni e Arte Bianca (Paolo Foglio).

L'inaugurazione, nel 2020, della Torre Green, completamente digitalizzata e a basso impatto ambientale, a ridosso della vecchia sede e complementare rispetto ad essa, segna un importante scatto di crescita per CAST Alimenti che acquista: sette piani per oltre 4000 mq, 10 laboratori, due aule per lezioni teoriche, un'aula magna, un'aula per le conferenze, un laboratorio di ricerca&sviluppo, una cucina formativa e di servizio, un ristorante panoramico con area eventi e, aspetto non trascurabile, alloggi per chi frequenta i corsi (42 camere con 61 posti letto).

I corsi

Alta Formazione

Ai giovani che si affacciano al mondo del lavoro e chi desidera cambiare, intraprendere una nuova professione, CAST Alimenti propone percorsi medio-lunghi volti a creare figure professionali complete, anche dal punto di vista organizzativo e di gestione aziendale. Seguono tirocini - che tengono conto delle attitudini personali dei corsisti - in strutture selezionate.

I corsi di Alta Formazione più lunghi e strutturati

sono quelli per Pasticcere e Cuoco che contemplano: 16 settimane in aula, 16 settimane in tirocinio, gli esami finali e 16 settimane di tirocinio facoltativo. Per gli allievi diplomati c'è inoltre la possibilità di svolgere attività di master all'interno di strutture di altissimo livello all'estero (progetto "International Patway").

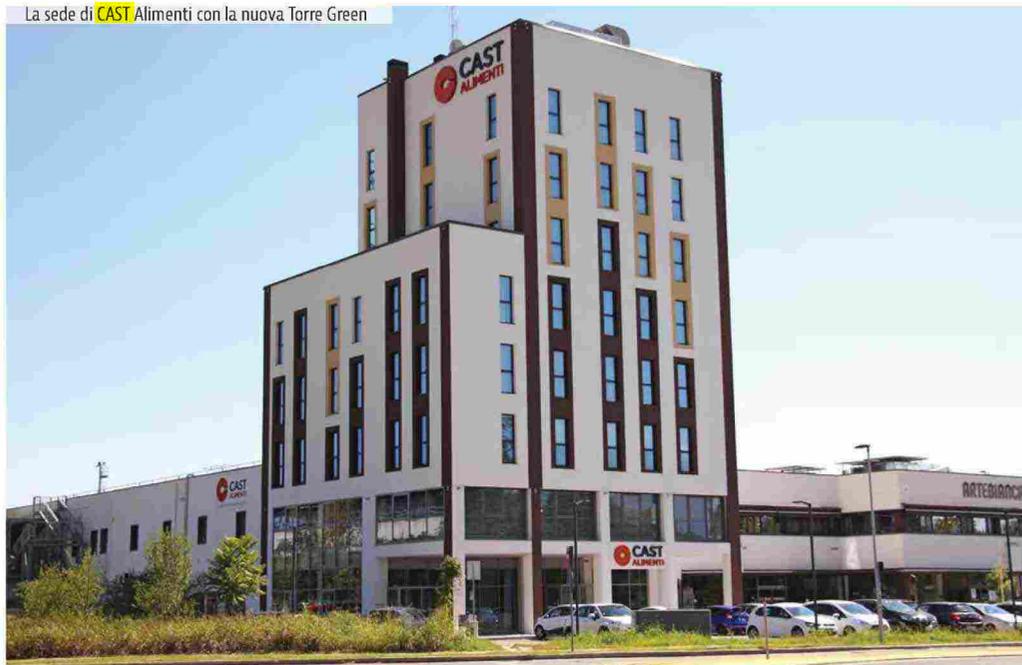
Vittorio Santoro ci spiega che è stato messo a punto un metodo ben preciso, denominato "Metodo CAST", che viene applicato ad ogni corso in cui: "Momenti di teoria e pratica vanno di pari passo. Dopo la teoria si mette subito in pratica ciò che si è appreso grazie alla particolare conformazione dei laboratori, che contemplano anche uno spazio con banchi e sedie in cui acquisire le nozioni dal prof per poi alzarsi e andare ad applicarle nelle postazioni di lavoro singole, a coppia o di gruppo". È garantito inoltre un rigoroso numero chiuso di partecipanti per garantire un rapporto ottimale studente-docente, simulazioni di situazioni lavorative, materiale multimediale, l'accesso alla web app MY CAST, uscite didattiche e lezioni con visiting chef e pastry chef stellati.

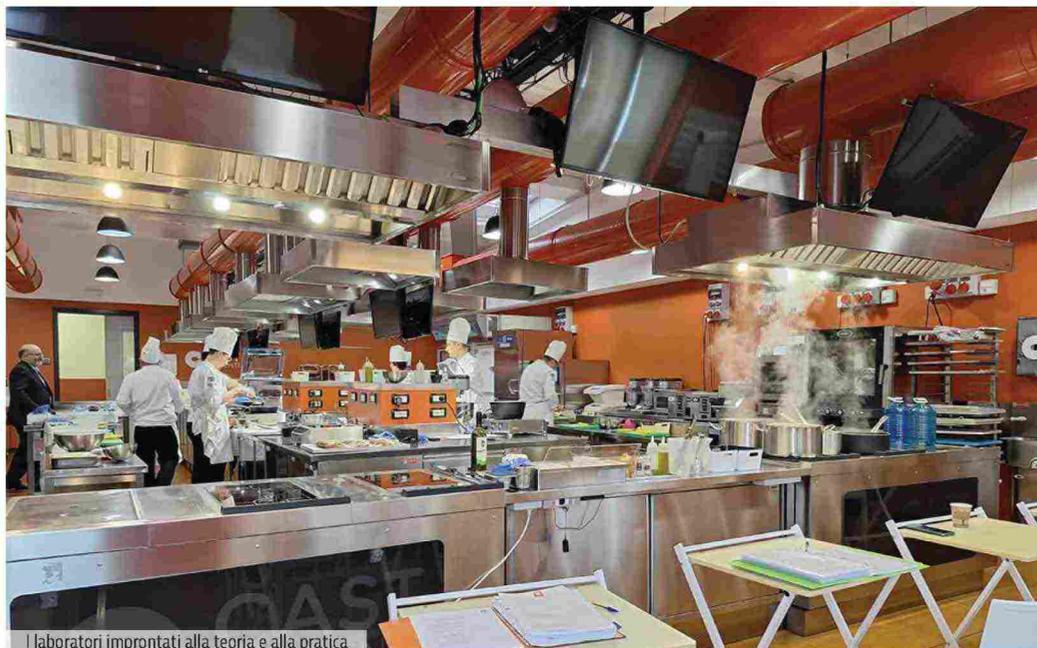
Specializzazione

Per chi è già calato nella quotidianità di un mestiere è ampia l'offerta di percorsi specifici di breve durata (da 1 a 3 giorni), che siano di aggiornamento o di spunto per nuove iniziative.

E a dimostrazione dell'impegno di creare professionisti a tutto tondo, fra i più diversi e curiosi corsi tematici di cucina, pasticceria, panificazione, cioccolateria, gelateria, coffee brewing... troviamo anche corsi più essenziali come "Food cost in ambito ristorativo e di hotellerie" o "Gestione di banchetti e congressi: come organizzare un evento al top", volti a fortificare i professionisti dal punto di vista gestionale e organizzativo.

La sede di CAST Alimenti con la nuova Torre Green





I laboratori improntati alla teoria e alla pratica.

I laboratori modulari, peculiarità di **CAST** Alimenti

Rappresentare tutti i mestieri del gusto contempla un parco attrezzature enorme, peraltro all'avanguardia perché questa è la regola in **CAST** Alimenti. Se si pensa che ogni attività ha bisogno dei propri strumenti, ci si chiede come si possa dare adeguato spazio a tutti, pur essendo 10 i laboratori a disposizione. La risposta ci arriva dallo stesso Santoro mentre indica un forno con le ruote: "I laboratori sono versatili, lì si può allestire a seconda delle attività che si vanno a fare. Questo implica che abbiamo grandi magazzini dove depositare ciò che al momento non si utilizza ma rimane pronto all'uso. Ciascuna attrezzatura è contrassegnata da un QR code che la rende reperibile con facilità. E qui entrano in gioco, i preziosissimi R.O.P.A. (Responsabilità Organizzazioni Produzioni Alimentari) che abbiamo incontrato nei corridoi al nostro ingresso, a cui fra le altre mansioni spetta di l'allestimento dei laboratori.

"Nei prossimi giorni in questo laboratorio - ci indica il direttore - verrà allestito per la NIC (Nazionale italiana cuochi) uno spazio come quello che troverà nelle competizioni".

CAST Alimenti, particolare non trascurabile, è anche la palestra dei campioni del mondo, con un palmares di 21 titoli mondiali ed è considerata uno spazio d'elezione per la ricerca e lo sviluppo del Made in Italy in interazione con aziende partner.

"Mi ritengo fortunato di avere deciso di dedicarmi alla formazione di qualità - confida Santoro - perché, man mano che passa il tempo, mi appassionano sempre di

più". Ed è tangibile quello che dice. A raccontare di **CAST**, a far notare persino i più piccoli accorgimenti che solo chi è dentro le cose può mettere in risalto, Vittorio Santoro coinvolge, appassiona a sua volta.

Progetti internazionali

C'è un impegno nella promozione internazionale del Made in Italy che in **CAST** si sta portando avanti da anni. Fra le altre iniziative agli studenti stranieri viene offerta la possibilità di fare una "Food experience" tipicamente italiana tra attività d'aula, laboratori tecnico-pratici e conoscenza di territori e aziende del Made in Italy, grazie a diversi accordi di collaborazione con rinomate Culinary academy di tutto il mondo.

Per dialogare con altre tradizioni enogastronomiche vengono inoltre favoriti scambi internazionali di studenti e corpo insegnante.

L'intelligenza artificiale

"Ora le presento l'ultimo nato in **CAST**: A.I. MADE IN **CAST**. L'intelligenza artificiale è entrata anche nella nostra scuola! - esclama orgoglioso Santoro - Ma attenzione! Si tratta di un assistente virtuale, in realtà due: Assistente cuoco e Assistente pasticciere, algoritmi su cui è stato caricato tutto il materiale didattico (tra libri, dispense, repertori, atti di convegni...) raccolto negli anni, quindi materiale garantito (grazie anche al puntuale contributo di Marino Marini, bibliotecario della scuola). Ponendo domande ai due 'assistenti' si ottengono risposte efficaci e corrette".



Achille Zoia (al centro) con Vittorio Santoro (a dx) e Ezio Marinato (a sx)

Ha una storia importante **Cast** Alimenti, molte stelle hanno costellato il suo cielo lasciando la loro traccia. In questo luogo di grandi dimensioni, che porterebbero a pensare a una sorta di spersonalizzazione, si respira un clima sereno ed è forte la carica di umanità. Nel corso della nostra visita ha fatto capolino il **Maestro Achille Zoia**, che tanto ha dato con la sua visione evoluta di pasticceria in 25 anni di insegnamento in **CAST**, e non è descrivibile la reazione dei docenti presenti e dei ragazzi stessi, che di lui hanno soltanto sentito parlare: "È stato bellissimo incontrarla, non l'ho mai vista di persona" gli ha detto una giovane emozionata fermanolo all'ingresso di un laboratorio. Il più emozionato di tutti: **Vittorio Santoro**. La riconoscenza è forse la prima regola da trasmettere se le radici hanno ancora un valore.

Opportunità per tutti

OPEN DAY

Giovedì 13 luglio dalle ore 9.30 alle 13

è la prima occasione utile, ma periodicamente ce ne sono altre, per visitare **CAST** Alimenti e conoscere la sua offerta formativa. Nello specifico verranno presentati i corsi di Alta Formazione Pasticcere e Cuoco, che si rivolgono a chi ha almeno 18 anni di età ed è in possesso di qualifica professionale, diploma o laurea.

Attraverso una dimostrazione pratica tenuta dai docenti della scuola si spiegherà il metodo **CAST**, adottato nella formazione in aula.

La partecipazione è gratuita ma occorre registrarsi



Per maggiori dettagli

SUMMER SCHOOL

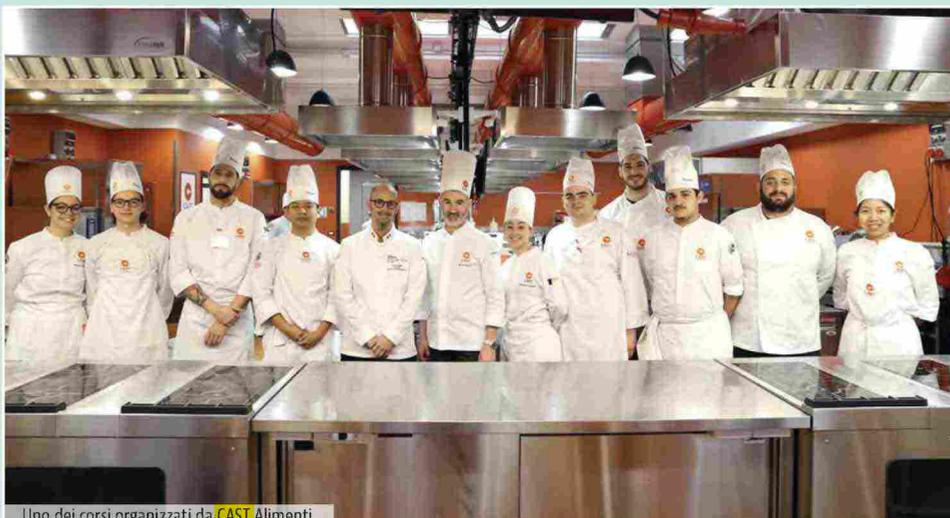
Dal 22 luglio al 26 luglio 2024

Gli studenti di 4° e 5° anno di scuola secondaria di secondo grado (scuola superiore) hanno l'opportunità di sperimentare le opportunità che **CAST** Alimenti offre nei suoi laboratori e nei suoi spazi relativamente a tutti i mestieri del gusto.

L'iniziativa comporta un contributo comprensivo di vitto e alloggio presso la Torre green, oltre a materiale didattico e divisa



Per maggiori dettagli

Uno dei corsi organizzati da **CAST** Alimenti