

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Il valore dei ricordi e le torte del futuro

Due libri preziosi
per inaugurare il nuovo anno

Dove siamo, dove andiamo

Il fil rouge per attraversare
i tempi attuali e futuri

Il poeta e l'Alchermes

Itinerario sentimentale
attraverso il dolce freddo

Tree to bar a Taiwan

Viaggio cioccolatoso per celebrare
il nuovo Cibo degli Dei



 **PIDA**
Glazing specialist since 1971



Scopri di più
sui nostri social

NUOVO CORSO A BRESCIA

Da anni punto di riferimento, **CAST Alimenti** vive un nuovo corso con nuovi progetti, come racconta l'AD **Cristian Cantaluppi**

Dal 1997 **CAST Alimenti** (Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti) di Brescia rappresenta un'eccellenza nazionale nell'ambito della formazione dei futuri cuochi e pasticceri. A luglio 2024 il centro ha vissuto un passaggio evolutivo, segnato dalla cessione della maggioranza delle quote al fondo di investimento **Kyip Capital SGR**. Sono usciti completamente dalla società Pavoni Italia, Arte Bianca e Iginio Massari, cofondatori insieme a **Vittorio Santoro**, che invece resta (con il 10% delle quote) e diventa presidente del consiglio di amministrazione. Anche la società **Italian Exhibition Group** (organizzatrice di manifestazioni fieristiche fra cui Sigep) rimane nella compagine societaria, con una percentuale di partecipazione del 10%. **CAST Alimenti** è entrata così a far parte del gruppo **Plena Education**, che **Kyip Capital SGR** ha creato riunendo diverse accademie italiane acquisite negli ultimi 3-4 anni. Il gruppo propone percorsi formativi che hanno come *fil rouge* la cultura e la creatività proprie del Bel Paese. Le scuole che ne fanno parte, ubicate in diverse

città della Penisola, toccano infatti ambiti quali belle arti (Rufa, Rome University of Fine Arts, e Made), moda (Ferrari Fashion School), design (Spd, Scuola Politecnica di Design), musica (Saint Louis), mediazione linguistica (Ciels) e ora anche arti culinarie e ospitalità.

Il nuovo amministratore delegato di **CAST Alimenti**, responsabile anche della gestione delle attività formative del centro, è **Cristian Cantaluppi**, 53 anni,



imprenditore del settore alimentare con alle spalle una carriera nel mondo della finanza e della consulenza aziendale. Lo intervistiamo per conoscere visioni e nuovi progetti, che si concretizzeranno nei prossimi mesi.

Quali sono i motivi che hanno portato all'acquisizione?

La strategia di **Plena Education** è di offrire un'ampia gamma di percorsi

formativi in settori dove la creatività è centrale, puntando su un futuro in cui lo sviluppo delle capacità umane sarà un elemento fondamentale, al pari dello sviluppo tecnologico. La motivazione principale dell'acquisizione è la volontà di arricchire l'offerta formativa di **Plena Education** con l'inserimento delle arti culinarie, ambito che offre interessanti opportunità di crescita, poiché sta registrando un aumento di interesse da parte di studenti provenienti da diversi

percorsi formativi, compresi laureati in discipline tradizionali. CAST Alimenti, grazie a figure chiave quali Iginio Mas-sari e Vittorio Santoro, che hanno contribuito a costruire la reputazione della scuola, è considerata un caposaldo nel settore per la sua autenticità, il rigore e i laboratori all'avanguardia. Aggiun-gendo al suo portfolio di scuole questa istituzione così prestigiosa e riconosciu-ta, Plena Education mira a diventare un punto di riferimento anche per le arti culinarie, rispondendo alle esigenze di un mercato del lavoro sempre più inter-nazionale e competitivo.

Sono previsti cambiamenti a livello di strategie, didattica e struttura?

Vogliamo mantenere l'autenticità e il rigore che hanno sempre contraddi-stinto CAST Alimenti, rafforzandone la posizione di spicco. I laboratori, già dotati di attrezzature avanzate, non subiranno modifiche sostanziali. Il me-todo didattico e l'impostazione dei corsi di pasticceria rimarranno essenzial-mente gli stessi, ma saranno arricchiti con l'inserimento di nuovi docenti. Vogliamo infatti ampliare il corpo docente, includendo figure con perso-nalità diverse, per offrire agli studenti una varietà di punti di vista e approcci al lavoro. Cerchiamo anche di inserire docenti giovani ed emergenti, in grado di portare nuove idee e prospettive.

Su quali criteri si basa la selezione dei docenti, in particolare nell'ambito della pasticceria?

I docenti devono essere maestri nel loro campo, con una profonda esperienza professionale e una solida conoscen-za delle tecniche e delle tendenze del settore. Oltre a possedere rigore pro-fessionale ed eccellenza tecnica, devono dimostrare passione per l'insegnamen-to, dedizione agli studenti e disponibi-lità a investire tempo ed energie nella preparazione delle lezioni e nel suppor-to individuale degli studenti. Dovreb-bero essere capaci di adattare il loro metodo di insegnamento alle diverse esigenze degli studenti, aiutandoli a scoprire le proprie qualità per entrare con successo nel mondo del lavoro. I docenti devono inoltre essere persone genuine e trasparenti, capaci di con-dividere la propria esperienza in modo sincero e coinvolgente. L'autenticità è fondamentale per costruire un rappor-to di fiducia con gli studenti e ispirarli nel loro percorso di apprendimento. Plena Education si impegna a formare i docenti con l'aiuto di mental coach, al-lenatori sportivi, critici d'arte, impre-nditori ed esperti di risorse umane, per fornire loro gli strumenti necessari per gestire al meglio la classe e favorire la crescita personale e professionale degli studenti. Per monitorare la qualità della

Le novità più importanti sono due corsi triennali in lingua inglese che partiranno a ottobre 2025

didattica e individuare eventuali aree di miglioramento raccogliamo i feedback degli studenti attraverso questionari di valutazione sui docenti, focalizzati su aspetti come la chiarezza, la puntuali-tà, il rispetto dell'aula e la qualità del materiale didattico.

Saranno proposti nuovi corsi formativi?

Le novità più importanti sono due corsi triennali che partiranno a ottobre 2025. Rispondono alla crescente domanda di formazione specializzata e di alto livello nel settore culinario, preparando gli studenti ad una carriera internazionale, grazie all'approccio bilingue e al ricono-scimento del titolo di studio. Innanzi-tutto, **Bachelor with Honors in Culinary Art & Hospitality Management** in lingua inglese, che combina la parte pratica con una solida base teorica, che include materie manageriali, marketing, dirit-to e scienze e tecnologie alimentari. La parte pratica comprende i corsi di Alta formazione in pasticceria e in cucina (80 giorni ciascuno), oltre a moduli su temi più specifici come sommelier, gelato, cioccolato, carne e pesce. Il Bachelor sarà itinerante, con il primo anno a Brescia, il secondo a Milano e il terzo a Roma.

E la seconda novità?

Il corso triennale **Mediazione Lingui-stica, Cucina e Ospitalità** (classe di Laurea L12), che integra l'alta for-mazione in cucina e pasticceria con l'apprendimento di due lingue: inglese e una seconda a scelta. Questo percor-so, frutto della collaborazione con **Ciels Campus** (scuola di Plena Education che si occupa di Scienze della Mediazio-ne Linguistica per la comunicazione strategica e relazioni internazionali, ndr), è pensato per studenti che desi-derano lavorare nel settore culinario a livello internazionale e necessitano di competenze linguistiche avanzate. Per entrambi i corsi triennali le iscrizio-ni sono già aperte e abbiamo previsto tariffe ridotte in base al reddito.

Ci sono altri progetti in arrivo?

Nel primo semestre del 2025 apriremo nuove sedi a Milano, dove saranno offerti tutti i corsi di CAST Alimenti. Nel capo-luogo lombardo abbiamo già uno spazio di circa 4 mila m² con aule e uffici, ai quali si aggiungeranno 1.000 m² che attizzeremo per trasformatarli in laboratori di cucina e pasticceria.

R.C.

