

## Sapori



IN EVIDENZA | VINO | RISTORANTI | TRATTORIE | RICETTE | ITINERARI | TUTTI GLI ARGOMENTI

## A Shanghai gli aspiranti chef cinesi a scuola di cucina italiana



Una lezione della Food Genius Academy

A gennaio in Cina aprirà la terza sede (dopo Milano e Bologna) della Food Genius Academy. Avrà una superficie di 2300mq con un laboratorio, un pastry lab, una biblioteca gastronomica e uno spazio per eventi. [Seguici anche su Facebook](#)

di ELISA POLI

[scuola di cucina](#) [cucina italiana](#)

ABBONATI A **Rep:**

14 novembre 2019

Un open day diverso dai soliti, che si tengono ogni due mesi per parlare di temi enogastronomici di attualità, nella sede di **Food Genius Academy a Milano** (via Col di Lana 8): stavolta è stata infatti annunciata la una speciale collaborazione Italia-Cina. Da **gennaio 2020**, precisamente dal 25, giorno del capodanno cinese, la scuola di corsi professionali di cucina, pasticceria e sala apre la sua terza sede, dopo quella milanese e bolognese, a **Shanghai** grazie alla partnership con **Chan&Chang**, gruppo attivo negli investimenti immobiliari commerciali e residenziali, con interessi nel campo dell'hotellerie, della ristorazione e del trading. Chan&Chang ha scelto come partner strategico Food Genius Academy per diffondere una conoscenza approfondita della cultura gastronomica tricolore a Shanghai e da lì in tutta la Cina.

LE GUIDE AI SAPORI  
E AI PIACERI DI REPUBBLICA



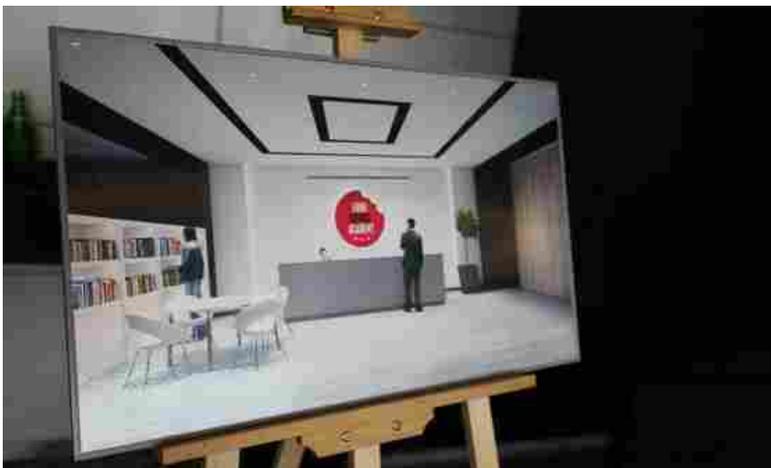
Ristoranti, trattorie, itinerari  
botteghe del gusto e molto altro



Condividi

Se è vero infatti che molti ristoranti italiani hanno aperto negli ultimi anni in Cina (sono circa 300 quelli che richiamano nell'insegna il nostro Paese), solo una parte è gestita da italiani e mancava finora, come sottolinea **Desirée Nardone** di FGA, una scuola di cucina italiana ufficiale, dotata dell'autorizzazione del governo cinese. La sede di FGA Shanghai partirà con un **corso di cucina italiana** e successivamente offrirà anche il corso di **pasticceria italiana**, tenuti da chef e pastry chef italiani per formazione. La sede si sviluppa su una **superficie di 2300 mq**, e ha un grande **laboratorio di cucina**, un pastry lab, due aule, una biblioteca con volumi enogastronomici, uno spazio per eventi e una zona relax.

Un passo importante e fatto al momento giusto. I gusti si sono internazionalizzati e chi ha la possibilità di viaggiare e ha visitato più volte l'Italia, si aspetta infatti di mangiare italiano in maniera eccellente anche in Cina. Rispondono a questa esigenza realtà come il ristorante **Niko Romito Bulgari a Shanghai**, o **Da Vittorio** sempre a **Shanghai** e **Otto e Mezzo - Bombana** a **Macao**, unico tre stelle Michelin italiano al di fuori dei confini nazionali. Gli ultimi due hanno già degli accordi di partnership con Food Genius Academy per cui gli studenti cinesi del corso di cucina italiana avranno l'opportunità di fare degli stage qui, oltre che in altre realtà del network che FGA sta costruendo.



Il rendering della Food Genius Academy di Shanghai

Condividi

Intanto mentre in Italia ci si avvicina sempre più alla cultura e alla gastronomia

Il catalogo e lo shop online

Condividi

IL MESTIERE DELLA TAVOLA  
 LICIA GRANELLO



Ein Prosit, molto più di un brindisi: gli eventi per una festa del vino

Condividi

MANGIA E BEVI  
 GIANNI E PAOLA MURA



A Monfalcone si tira tardi tra le delizie friulane

IL VENERDI: QUATTRO ANNI DI RECENSIONI



LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO  
 GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Crostata rustica veloce di **Donatella Simeone**



Pasta risottata alla zucca di **Donatella Simeone**



Biscotti rustici con marmellata di fichi di **Donatella Simeone**

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza. Attiva javascript nel browser per visualizzarla

cinese, con realtà come **Serica**, ristorante a Milano dove i sapori cinesi si mixano con i piatti italiani, in Cina cresce sempre più l'appeal dei nostri prodotti e crescono anche il consumo di Parmigiano Reggiano (nel 2018 più 58,7 per cento) e dei salumi italiani (più 49,8 per cento nei primi sei mesi del 2019) grazie anche al successo della ristorazione fine dining, dell'hotellerie di lusso, del consumo di vini di origine geografica garantita e di eventi speciali di formazione e promozione locale.

In un Paese dove la quasi totalità della popolazione è priva dell'enzima lattasi e dove si preferisce il salato e il tiepido, il gelato ha pur trovato la sua strada di successo: **Carpigiani**, leader mondiale nel settore delle macchine artigianali per il gelato artigianale, è presente in Cina dal 2000 e ha due sedi, una a Shanghai e l'altra a Gangzhou, della **Carpigiani Gelato university**. Nei prossimi mesi sosterrà il progetto già avviato "Belt and Road University Alliance for Food Science and Education", con **Jiangnan University**, selezionerà il gelatiere che rappresenterà la Cina alla Finale Mondiale del Gelato Festival World Masters e avvierà la collaborazione con la Hong Kong Chefs Association per promuovere il gelato di qualità nella ristorazione. E parla cinese anche "Lady Amarena", la vincitrice del concorso internazionale dedicato alle barlady di **Fabbri** 1905: nel 2019, fra 4000 partecipanti di tutto il mondo, è **Liu Ting Zheng**, aka "Tammy Liu", trentenne originaria di Taiwan, da sei anni bartender del **Mary & Magnate** cocktail bar di Shanghai.

*"La Repubblica si batterà sempre in difesa della libertà di informazione, per i suoi lettori e per tutti coloro che hanno a cuore i principi della democrazia e della convivenza civile"*

Carlo Verdelli

ABBONATI A REPUBBLICA

© Riproduzione riservata

14 novembre 2019

#### ARTICOLI CORRELATI



Niko Romito, il lucido sguardo del Robuchon italiano

DI ENZO E PAOLO VIZZARI



I test di Robinson/ Sai cucinare con l'italiano? Mettiti alla prova!



Pizza Express in vendita: il simbolo dell'Italia nel Regno Unito vale oltre 1 miliardo

DAL NOSTRO CORRISPONDENTE ENRICO FRANCESCHINI

#### IL NETWORK

Espandi ▾

Fai di Repubblica la tua homepage [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#) [Codice Etico e Best Practices](#)

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA - ISSN 2499-0817

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.