

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 13 Novembre 2019 | aggiornato alle 18:36 | 61994 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

100% velocità.
100% precisione.

Il VarioCookingCenter®
La rivoluzione della cottura
con calore di contatto.



Una rivoluzione in cucina.
L'induzione secondo
Baldassare Agnelli.

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

HOME PROFESSIONI CUOCHI



di Gabriele Ancona
vicedirettore



Food Genius Academy Dopo Milano apre a Shanghai

Publicato il 13 Novembre 2019 | 17:58

«Sarà la prima scuola di cucina italiana con autorizzazione del Governo cinese. Inaugurazione prevista per fine gennaio». Così Desirée Nardone, direttrice dell'istituto lombardo.

Food Genius Academy è pronta a sbarcare a Shanghai: «Porteremo una filosofia di cucina legata alla tradizione, ma in linea con i canoni della gastronomia contemporanea, valori in sintonia con la megalopoli asiatica», ha sottolineato la direttrice dell'Istituto, **Desirée Nardone** nella sede milanese. Con lei e la dirigenza di **Food Genius Academy**, anche Jonathan Chan Yi Sen e Jane Chang, a capo di Chan&Chang Group, partner finanziario di questa alleanza strategica.

Chiamate illimitate
Internet alla
massima velocità

30€
25€
al mese

validazione business

ATTIVA ORA

LA FARINA

SEMPLICEMENTE



Core business del gruppo, che ha il suo quartier generale proprio a Shanghai, è il real estate development, in chiave sia commerciale che residenziale. Interessi consistenti anche nei campi della hotellerie (è licenziatario per la Cina del brand Holiday Inn Hotels & Resorts), della ristorazione e del trading.



L'apertura a Shanghai è prevista a gennaio

«Il nostro obiettivo - ha dichiarato **Jane Chang** - è diffondere la cultura della gastronomia italiana. Il punto di partenza è Shanghai, ma vogliamo espanderci in Cina, a Singapore, in Asia». Si stima che a Shanghai siano presenti oltre 58.000 ristoranti, che comprendono almeno 10 varietà di cucina regionale cinese e 11 tipi di gastronomia internazionale. Circa 300 le insegne che richiamano il nostro Paese, di cui una cinquantina propongono vera cucina italiana.



«Vogliamo connetterci con il territorio e con le nostre realtà più importanti per effettuare il tirocinio degli allievi - ha precisato Desirée Nardone - Con la sede di Shanghai diventa inoltre possibile effettuare un interscambio tra studenti italiani e cinesi».

A Shanghai l'appeal della cucina italiana è elevato. Massimi punti di riferimento sono il ristorante Otto e Mezzo Bombana, terzo locale di Umberto Bombana, che dal 2017 vanta due stelle Michelin, il ristorante Da Vittorio, il primo fuori dai confini europei della famiglia Cerea, che a soli tre mesi dall'apertura è entrato nel club dei ristoranti stellati, e il ristorante Niko Romito al Bulgari Hotel (1 stella).



A Shanghai gli allievi dell'Academy troveranno grandi cuochi italiani

La sede cinese di Food Genius Academy - il taglio del nastro dovrebbe coincidere con il Capodanno Cinese, che cadrà 25 gennaio - si svilupperà su una superficie di 2.300 metri quadri. A disposizione degli allievi un grande laboratorio di cucina, un pastry lab, 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. In seguito verrà attivato quello di Pasticceria italiana. Il corpo docente sarà composto da una decina di chef e pastry chef, italiani per formazione.

Alla presentazione del progetto nella sede di Milano di Food Genius Academy hanno preso parte Antonella Tolomelli, Corporate marketing manager di Fabbri 1905, Michela Iorio, Pr&Comunication Carpigiani, Monica Malvasi, direttore Istituto valorizzazione salumi italiani, Fabrizio Raimondi, relazioni esterne Consorzio Parmigiano Reggiano. Realtà nazionali che ben conoscono le potenzialità del mercato dell'agroalimentare cinese.

Per informazioni: www.foodgeniusacademy.com

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [PROFESSIONI](#) > [CUOCHI](#) > *Food Genius Academy Dopo Milano apre a Shanghai - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.