

Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

mercoledì 13 novembre 2019

Food Genius Academy Dopo Milano apre a Shanghai

Food Genius Academy Dopo Milano apre a Shanghai

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. 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.

International Council,

internationalcouncil.it

Corsi di cinese disponibili

Studia il cinese con i nostri corsi di gruppo, individuali e full immersion.

APRI

Newsletter

Submit

Convivium2000

- Lattebusche è "Campione Nazionale" European Business Awards
- PROVERBIO (O DETTO) DEL 14 NOVEMBRE
- Illy porta in Italia gli aromi indiani
- Food Genius Academy Dopo Milano apre a Shanghai
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 14



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

NOVEMBRE

Archivio blog

▼ 2019 (2834)

novembre (125)

[Lattebusche è "Campione Nazionale" European Busine...](#)

[PROVERBIO \(O DETTO\) DEL 14 NOVEMBRE](#)

[Illy porta in Italia gli aromi indiani](#)

[Food Genius Academy Dopo Milano apre a Shanghai](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 14 NOVEMBRE](#)

[Nike ad Amazon «Puntiamo ad esperienze d...](#)

[Canada, Dubai e Londra nel mirino di Triplic...](#)

[Milano, il Camparino in Galleria riparte con David...](#)

[LE PILLOLE DEL 14 NOVEMBRE](#)

[KANGURO SUPERMERCATI:NUOVA APERTURA SULLA PIAZZA ...](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 13 NOVEMBRE](#)

[Forni SkyLine Nuovi orizzonti ùin cucina](#)

[Felice Federico, pizza campana per conquistare i...](#)

[Da Merano passa il futuro del vino tra sostenibil...](#)

[PROVERBIO DEL 13 NOVEMBRE](#)

[Enrico Derflingher per beneficenza Una cena all'O...](#)

[Antonini, la stella dell'Imàgo «Ho riportato la ...](#)

[LE PILLOLE DEL 13 NOVEMBRE](#)

[NEI SUPERSTORE KANGURO... ANCORA TANTISSIMI P...](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 12 NOVEMBRE](#)

[Con gli espositori Darbo la giornata in hotel ini...](#)

[Airbnb e Comune di Roma Patto sulla tassa di soggi...](#)

[PROVERBIO \(O DETTO\) DEL 12 NOVEMBRE](#)

[LA PIZZERIA BELLUNESE "LA FENICE" ENTRA IN GUID...](#)

[Locanda Margon per Hemingway I suoi scritti nel ...](#)

[Ravasio 1920 Una gamma completa per il Bar](#)

[LE PILLOLE DEL 12 NOVEMBRE](#)

[NEI SUPERSTORE KANGURO... ANCORA TANTISSIMI P...](#)

[DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 11 NOVEMBRE](#)

[Cro4Shop un angolo di paradiso per gli amanti del ...](#)

[Schönhuber Bianchi, qui inizia la storia della mise...](#)

[LE PILLOLE DELL' 11 NOVEMBRE](#)

[Milesimato Val D'Oca Uno spumante versatile](#)

[AMORE E VINO BUONA TAVOLA DI TUTTO E... DI PIU' ...](#)

[Il 4% degli italiani fa la spesa online nei negozi...](#)

[PROVERBIO DELL'11 NOVEMBRE](#)

[ENOGASTROLOGIA SCORPIONE. A TAVOLA SI SCOPRE IL...](#)

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 Malavasi, direttore Istituto valorizzazione salumi italiani, Fabrizio Raimondi, relazioni esterne Consorzio Parmigiano Reggiano. Realtà nazionali che ben conoscono le potenzialità del mercato dell'agroalimentare cinese.

di **Gabriele Ancona**
vicedirettore



Per

- PROVERBIO DEL 10 NOVEMBRE
- NEI SUPERSTORE KANGURO... ANCORA TANTISSIMI P...
- LE PILLOLE DEL 10 NOVEMBRE
- Anche a tavola si può salvare la Terra
- Il cappuccino coreano di Um Paul vince ancora il L...
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 10 NOVEMBRE
- Gli awards di Wellness Heaven premiano l'Hotel Win...
- Appunti di storia della cucina Rinascimentali le...
- AMORE E VINO BUONA TAVOLA DI TUTTO E... DI PIU' ...
- Colazione, vietato saltarla! Il digiuno fa male al...
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 9 NOVEMBRE
- Pioggia di "stelle" in Val Gardena
- PROVERBIO DEL 9 NOVEMBRE
- Food-tech, la provocazione di Adrià «Chi non innov...
- Meno plastica e prodotti bio Gli impegni di Lidl...
- Con Homeating le case di lusso si aprono per cene ...
- LE PILLOLE DEL 9 NOVEMBRE
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 8 NOVEMBRE
- 60ª edizione della MIG presentata a Palazzo Balbi...
- Abi Professional, Luca Galletti primo al concorso ...
- Bergamo, Ol Giopl e la Margl premiato come locale ...
- PROVERBIO DELL' 8 NOVEMBRE
- Cucina veg sempre più qualità Leemann: «Bene i gi...
- Tassa su plastica e zucchero L'agroalimentare perd...
- NEI SUPERSTORE KANGURO... ANCORA TANTISSIMI P...
- LE PILLOLE DEL 8 NOVEMBRE
- SUA MAESTÀ LA CIPOLLA ! Per l'intero mese di nove...
- PROVERBIO (O DETTO) DI GIOVEDÌ' 7 NOVEMBRE
- Cantaloup, birrifico minimo La buona riuscita, st...
- Apre a Bologna il "caffè artistico" del pasticciere...
- Bergamo è Città Creativa Unesco Formaggi simbolo d...
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 7 NOVEMBRE
- Il mezzo secolo di Internet Un italiano su 3 ordin...
- NEI SUPERSTORE KANGURO... ANCORA TANTI PRODOTT...
- LE PILLOLE DEL 7 NOVEMBRE
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 6 NOVEMBRE
- Sonno, se la carenza è cronica il pisolino non b...
- Locanda del Prof, Ferrondi mette nel piatto le lum...
- La Ferrari si affida a Bottura Nuovo ristorante ...
- PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: MERCOLEDÌ' ...