

Il meglio del meglio delle sweet arts arriva nelle cucine del fuori-casa



Un polo formativo e di ricerca altamente performante interamente dedicato alle sweet arts come **Casa Optima**, e la più completa piattaforma multimediale e multicanale per contenuti, servizi e formazione del settore enogastronomico, il **Gambero Rosso**, era inevitabile che si incontrassero. E quando l'hanno fatto hanno messo l'una a disposizione dell'altra strutture, competenze, strumenti e canali di comunicazione oltre che i prodotti dei brand **Mec3**, **Mo-decor** e **Giuso** del **Gruppo Optima**. Il frutto di questo incontro sono i corsi co-brand Gambero Rosso e Casa Optima in programma dopo l'estate presso le sedi Casa Opti-

Progetto formativo comune tra Gruppo Optima e Gambero Rosso per portare anche a ristoranti, bar e alberghi l'esperienza della pasticceria moderna e un know how all'avanguardia nel mondo

ma in Italia e le sedi dell'Academy Gambero Rosso di Roma, Torino, Cesena, Napoli, Lecce e Palermo con la collaborazione tra i professionisti di entrambe le strutture. Non solo: sarà possibile aggiornarsi sulle più recenti innovazioni dell'arte pasticceria e gelatiera grazie a una web serie dedicata che conterrà ricette realizzate con gli strumenti più avanzati del gruppo

Optima. «Siamo entusiasti della partnership con Casa Optima, con cui condividiamo la mission di formare professionisti completi, in grado di affrontare le richieste del mercato utilizzando le tecnologie più avanzate - afferma **Paolo Cuccia** Presidente di Gambero Rosso - Il comparto delle arti dolciarie è in continua crescita e ha bisogno di esperti in possesso delle com- ►

Il meglio del meglio delle sweet arts arriva nelle cucine del fuori-casa

► petenze necessarie per essere competitivi in un settore sempre più attento alla qualità e ai metodi di lavorazione».

«La collaborazione con Gambero Rosso Academy nasce dalla volontà di presentare il progetto Casa Optima anche a coloro che non operano nel mondo della gelateria artigianale in senso stretto - spiega **Claudio Riva**, CEO Optima - Lo considero un perfetto connubio fra due realtà che, ciascuna nel proprio settore, sono punti di riferimento riconosciuti e affermati: se Gambero Rosso è la più ampia piattaforma professionale

nell'ambito del Gourmet, il gruppo Optima, con Casa Optima, mira a diventarlo in tutte le Sweet Arts: gelato, pasticceria, decorazioni e beverage. Pertanto, l'idea di unire i nostri know how con corsi organizzati in Italia e nel mondo, mi è

sembrata subito vincente. L'obiettivo è quello di raggiungere un numero sempre maggiore di persone e di formarle con l'ausilio degli esperti di Gambero Rosso, che considero il partner più autorevole e accreditato».



I pionieri della gelateria

Era il 1984 quando per la prima volta MEC3 si affacciava nel mondo della gelateria artigianale. Nel corso degli anni l'offerta si è moltiplicata: dalle basi si è passati ai prodotti completi. E MEC3 si è rafforzata: oggi è presente in oltre 150 paesi nel mondo nei quali porta non solo sapori e tipicità nostrane ma anche un know how tipicamente italiano. Nel 2016 l'azienda entra in Charterhouse Capital Partners LLP: ciò ha consentito un ulteriore sviluppo dell'azienda con l'ampliamento dell'offerta e con l'acquisizione di altri marchi che operano nel settore con quello stesso mix di artigianalità e sviluppo industriale che caratterizza MEC3. Nel 2017, comincia a definirsi un vero e proprio polo punto di riferimento a livello globale per gelateria, pasticceria e beverage: viene acquisita la lombarda Moddecor Italiana, azienda di riferimento nella produzione di decorazioni per pasticceria (8.000 clienti in 70 paesi del mondo). Nel 2018 è la volta di Giuso Guido, azienda piemontese che festeggia quest'anno il secolo di attività e che è anch'essa un riferimento per gli addetti ai lavori di mezzo mondo nei campi gelateria e pasticceria. Giuso, del resto, già da una ventina di anni aveva cominciato un percorso di qualità per coniugare innovazione, grandi numeri e naturalità, facendo di questi i capisaldi della sua produzione.



Casa Optima-Gambero Rosso «Un polo formativo al top»

Dell'importanza della formazione e dell'incontro tra due big nel mondo della pasticceria e della cultura e impresa gastronomica - Casa Optima e Gambero Rosso - abbiamo parlato con Cristina Tosi, Direttore Marketing B. U. Ice Cream e Responsabile Casa Optima World.

Quali sono i valori di Casa Optima?

Mettiamo la nostra esperienza a servizio dei clienti per costruire con loro un business di successo. Questa è la filosofia alla base di Casa Optima, la scuola internazionale di alta formazione in sweet arts. Una scuola con un metodo didattico unico, un'offerta formativa completa e una squadra di docenti qualificati che diffondono l'arte dolciaria italiana e rimangono a disposizione degli allievi anche dopo il diploma.

A chi si rivolge?

Attraverso un'offerta formativa trasversale e strutturata su diversi livelli, ci poniamo l'obiettivo di potenziare il business di professionisti qualificati e formare chi si avvicina per la prima volta a questi mondi. Casa Optima è anche un polo di ricerca e sviluppo per anticipare le tendenze del mercato, un fulcro di sperimentazioni che vanno fino alla realizzazione di prodotti finiti.

Quali sono le caratteristiche dei corsi?

Gelateria, pasticceria, decorazioni professionali, coffee specialties e cocktails sono i temi che delineano un intenso programma di formazione, articolato su più livelli, rivolto a professionisti qualificati o a neofiti. Casa Optima adotta il metodo didattico 'one to one': classi di massimo 12 studenti e postazioni individuali completamente attrezzate per permettere di passare dalla teoria alla pratica e interagire con i docenti attingendo direttamente dalle loro esperienze. I corsi Base, Intermedio e Avanzato di gelateria rispondono alle esigenze dei gelatieri, qualsiasi sia il loro livello, con focus mirati e approfondimenti su temi specifici. ►

Il Gruppo Optima e il bisogno di più scuola

"Genuinità, Trasparenza, Qualità, Varietà e Sorriso": sono questi i valori condivisi da tutti i brand su cui si fonda il Gruppo Optima, insieme all'artigianalità di base. Con prodotti e marchi diversi, Optima copre complessivamente le esigenze di un intero settore in cui si pone come punto di riferimento. In questo mondo, però, se si vuole crescere in qualità non basta produrre: serve formare. Occorre creare consapevolezza e conoscenza nei clienti di riferimento. «Abbiamo capito che esportando in tutto il mondo un prodotto italiano era necessario mettere in grado chiunque di lavorarlo al meglio. E abbiamo sentito l'esigenza di creare una scuola che potesse unire i tre comparti e dare risalto a tutte e tre le nostre realtà» racconta Cristina Tosi, Direttore Marketing B. U. Ice Cream e Responsabile Casa Optima World. Così nel 2018 nasce **Casa Optima**, un progetto dedicato alla formazione, che accompagna gli artigiani dentro e fuori i confini dell'Italia. "Le scuole sono all'interno delle nostre sedi, una decina in tutto, di cui tre in Italia". San Clemente (RN), Bistagno (AL), Cuvio (VA), Monaco, Miami, Dubai, Shanghai, San Paolo, Praga e Budapest dove ci sono aule con postazioni completamente attrezzate per ogni allievo.



**Il meglio del meglio
delle sweet arts
arriva nelle cucine
del fuori-casa**



► **Ci sono anche corsi specialistici e a tema?**

Gestione finanziaria, materie prime, risorse umane e marketing sono, per esempio, i temi del corso "Dalla passione al business". Di torte moderne si occupa "I Trend della pasticceria", mentre della pasticceria del gelatiere tratta "Classici in Evoluzione". Per il cake design c'è il corso "Decorazione & Design". Per preparare un espresso d'autore o il cappuccino perfetto c'è "Creatività da bere": corso di Coffee Specialities & More dedicato al bere miscelato.

Perché l'incontro con Gambero Rosso Academy?

La collaborazione nasce dalla volontà di presentare Casa Optima al mondo Ho.Re.Ca e rappresenta un perfetto connubio fra due realtà che, ciascuna nel proprio settore, sono punto di riferimento riconosciuto e affermato. L'obiettivo è raggiungere un numero sempre maggiore di persone e formarle con l'ausilio del know how degli esperti di Gambero Rosso e di Casa Optima. I due leader della formazione professionale saranno a fianco per incrementare le conoscenze delle aree Pasticceria e Gelateria, con lezioni frontali e pratiche di laboratorio per formare i futuri professionisti con inediti corsi co-brandizzati Gambero Rosso e Casa Optima presso le sedi Casa Optima di Rimini, Alessandria e Varese, e quelle di Roma, Torino, Cesena, Napoli, Lecce e Palermo del Gambero Rosso.

Dall'Abc ai master, l'incontro con la Food & Wine Academy del Gambero Rosso

I corsi di Casa Optima vanno dall'Abc per neofiti al livello intermedio e fino a quello avanzato per chi vuole specializzarsi con focus su specifiche materie: un ventaglio di proposte differenziato secondo le esigenze. Le materie: Gelateria e pasticceria - tradizionale e moderna (il corso si chiama Classici in evoluzione) - decorazione professionale, ma anche coffee specialties (che insegna anche come preparare un caffè d'autore o un cappuccino perfetto), bere miscelato e cocktails, marketing e gestione del punto vendita e delle risorse umane. Perché un buon locale è, principalmente, un locale che funziona anche come impresa.

I risultati? «Beh, alcuni dei nostri allievi hanno oggi anche 10 o 12 punti vendita nei quali ancora sono supportati dai nostri maestri, dato che il confronto non si esaurisce con il corso, ma continua costruendo un rapporto di scambio e di fiducia» spiega Cristina Tosi «Fare il gelato non è una cosa semplice: non basta utilizzare materie prime di qualità per fare un buon prodotto... Puntiamo a formare professionisti in grado di fare scelte consapevoli. La preparazione tecnica, unita al talento e all'artigianalità del gelatiere, sono determinanti per il suo successo». Ora questo tipo di formazione approda anche al mondo della ristorazione, proprio grazie alla partnership con Gambero Rosso.



❖ casaoptima.com