



L'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Profilo

ACADEMIA BARILLA L'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Accademia Barilla è il centro internazionale dedicato alla diffusione della Cultura Gastronomica Italiana in grado di offrire formazione, servizi e prodotti rigorosamente selezionati, scelti all'interno del nostro patrimonio gastronomico. Accademia Barilla nasce nel 2004 con sede a Parma, una capitale della cucina italiana famosa nel mondo per la qualità dei prodotti tipici e il prestigio dell'industria alimentare, e costituisce l'ideale punto d'incontro tra i più qualificati rappresentanti della gastronomia e gli amanti della cultura alimentare italiana.

L'impegno

Accademia Barilla nasce con l'obiettivo di **difendere** e **tutelare** i prodotti alimentari italiani dalle contraffazioni e dagli usi impropri di denominazioni e marchi originali, **promuovere** e **diffondere** la conoscenza dei prodotti e della cucina italiana nel mondo con eventi speciali in collaborazione con istituzioni e testimonial di prestigio, ma anche di **sviluppare** e **sostenere** la gastronomia italiana attraverso investimenti nel settore della ristorazione e la creazione di servizi speciali per gli operatori.

La sede

Il concept dell'area in cui sorge, elaborato da Renzo Piano, unisce la salvaguardia della tradizione (l'edificio occupa l'area del vecchio pastificio Barilla) all'innovazione più moderna.

Varcare la soglia di Accademia Barilla significa entrare in un luogo all'avanguardia per dotazioni e materiali utilizzati: dall'**Auditorium** da 90 posti al **laboratorio polisensoriale**, dall'Aula per il Training Pratico, dotata di **16 cucine professionali**, agli spazi polifunzionali, il tutto studiato per permettere un'esperienza unica e ottenere la massima professionalità nella formazione.

Un posto particolare all'interno di Accademia Barilla lo occupa la **Biblioteca Gastronomica**, un eccezionale strumento di conoscenza sull'evoluzione della gastronomia e del gusto, una collezione monotematica con oltre **10.000 volumi** (il più antico risale al XVI secolo) e 30 testate periodiche, alcune molto difficili da reperire altrove poiché ne è da tempo cessata la pubblicazione.

Accademia Barilla ha recentemente acquisito una **straordinaria e imponente raccolta - oltre 4.700 esemplari - di menù storici**, frutto dell'intensa attività di ricerca del Conte Livio Cerini di Castegnate, noto Accademico della Cucina, e della moglie Wilma, grandi collezionisti di ogni manifestazione culturale legata alla gastronomia.

Ampio spazio nella raccolta è dato alla cucina italiana, con 2.000 pezzi datati fin ai primi anni dell'Ottocento e alcuni esemplari rarissimi come, ad esempio, il menù del 1848: il Corpo Decurionale festeggia lo Statuto Albertino; due pezzi unici stilati alla Baia di Toeplitz durante l'avventura della "Stella polare" nel 1900, con il Duca degli Abruzzi in viaggio verso il Polo Nord. Nella raccolta si trovano molti menù di casa Savoia, oltre a un pezzo unico autografato da Gabriele D'Annunzio il 18 ottobre 1919 durante l'occupazione di Fiume.

Estremamente variegata la serie dei menù pubblicitari, ricchissima quella dedicata ai viaggi, sulle navi delle grandi crociere, sugli aerei o sui treni. Un secondo nucleo è relativo alla cucina francese - dove storicamente il menù ebbe la prima affermazione e più ampia diffusione - dalla Belle Époque, al Liberty, al Déco fino a tempi recenti.

Accademia Barilla, durante il 2008, ha raccolto un collezione unica di 150 esemplari, tra xilografie, acqueforti, bulini e litografie, databili a partire dal 1500, dedicati al tema del cibo e della tavola. Dagli interni di cucina ai banchetti di corte, alle scene di costume e di strada con venditori e



L'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

mercati, alle più domestiche rappresentazioni di momenti di vita familiare, alle nature morte, fino alle raffigurazioni di scene bibliche, ma sempre con momenti di convivialità.

L'offerta

Accademia Barilla ospita una gamma di corsi di formazione così vasta da soddisfare le richieste più diverse: dagli esperti gastronomi ai semplici appassionati, dai professionisti ai dilettanti.

Accademia Barilla, ha adottato un approccio onnicomprensivo nei confronti della cucina italiana, offrendo formazione su una vasta gamma di argomenti. I corsi sono stati divisi in sottocategorie per soddisfare qualsiasi esigenza e per facilitare professionisti gastronomici e appassionati nella propria scelta formativa.

Appassionati e professionisti hanno la possibilità di:

- effettuare un'approfondita analisi sul cibo, apprendere l'importanza di una dieta bilanciata ed equilibrata e la disponibilità del prodotto.
- imparare le tecniche culinarie di grandi Chef, applicate alla cucina di ogni giorno, dai piatti italiani favoriti alle ricette più innovative ed originali.
- Imparare a creare menù adatti per ogni occasione, la presentazione dei piatti, la decorazione della tavola e qualsiasi aspetto riguardante il cibo, inteso come mezzo di comunicazione ed esperienza condivisa.

I corsi di Accademia Barilla sono organizzati in funzione delle richieste dei clienti e variano per durata ed intensità, oltre che per metodi di insegnamento. I corsi proposti variano infatti da un minimo di mezza giornata, (focalizzandosi su uno specifico argomento), fino a 2 settimane, per un'esperienza di insegnamento completo, sempre realizzato sulla base delle esigenze dei clienti.

Dal 2010 è attivo un **Programma di Certificazione** rivolto ai Culinary Institute esteri che organizzano all'interno dei loro percorsi formativi corsi di cucina italiana e a tutti gli chef che fanno cucina italiana di qualità nel mondo. Il Programma di Certificazione di Accademia Barilla è volto a monitorare, formare e valorizzare a 360 gradi il mondo della cucina italiana all'estero dalla struttura che organizza i corsi ad aspiranti chef fino ai professionisti che da anni svolgono con successo la loro professione

Ma Accademia Barilla è anche **Gourmet Tours**: un'esperienza enogastronomica personalizzabile e di durata variabile da 1 a 7 giorni. I tour enogastronomici permettono di vivere il meglio della cultura e della gastronomia italiana: dalle tradizionali acetaie di Modena e Reggio Emilia, alle rinomate cantine di vini e salumi, dai concerti d'opera allo shopping nei negozi e outlet di prodotti italiani di qualità, dalle cene organizzate in castelli o dimore storiche, ai momenti di relax e 'remise en forme' presso centri benessere.

Un elemento innovativo che merita di essere sottolineato, è rappresentato dai Visiting Chefs. Si tratta di professionisti gastronomici di fama internazionale, che portano tutta la loro esperienza culinaria e creatività in Accademia, condividendo le proprie interpretazioni culinarie. Tra questi ne citiamo solo alcuni, **Moreno Cedroni, Scott Conant, Giancarlo Perbellini, Carlo Cracco, Ettore Bocchia, Alfonso Iaccarino, Valentino Mercatilli, Giada De Laurentiis, Andrea Zanin, Iginio Massari** e molti altri.

Il **Team Building Gastronomico** è il primo metodo strutturato di 'team building' basato sulla metafora della cucina che diventa laboratorio di sfida, apprendimento e divertimento. I corsi hanno soluzioni variabili per durata, impegno complessivo, costi e tecnica didattica. Gli interessati possono orientare le proprie scelte in base alle specifiche esigenze e personalizzare al massimo il proprio percorso di apprendimento.

Accademia Barilla si posiziona con successo anche nel campo dei **servizi alle imprese** offrendo, tra



L'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

l'altro, soluzioni per incontri di rappresentanza, conferenze stampa e presentazioni di prodotto, programmi di incentive, meeting e convention, seminari a tema e congressi, corsi di formazione manageriale a metafora culinaria, team building.

I prodotti

Accademia Barilla firma e distribuisce una gamma di specialità italiane ad elevato standard qualitativo, selezionate da prestigiosi chef ed esperti ristoratori.

Caratteristiche fondamentali dei prodotti scelti da Accademia Barilla sono: la selezione delle migliori materie prime, un controllo rigoroso in ogni fase della produzione, la massima tutela delle persone e il concetto di moderna alimentazione intesa come ricerca di benessere, salute e piacere; ovvero tutti i valori fondanti della storia di Barilla.

La selezione comprende: una selezione dei migliori Formaggi stagionati (Parmigiano Reggiano D.O.P., Pecorino Toscano D.O.P., Pecorino Gran Cru Sardo e Pecorino Dolce), Prosciutto di Parma, alcuni Oli d'oliva extravergine DOP e non di diverse provenienze, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Composte (Gelatina di Chianti; Senapata di Fichi; Pere e Aceto Balsamico), Crema di Pomodorino di Sicilia e Pesto alla Genovese.

Risultati e riconoscimenti

Accademia Barilla è una realtà in costante crescita e i suoi numeri lo dimostrano. Dopo 6 anni di attività il **fatturato è di oltre 10 milioni di euro**, i corsisti paganti della sede sono stati oltre **40 mila la metà dei quali provenienti dall'estero** (USA, Europa, Giappone e Sud America) e sono più di **2000 gli operatori all'estero** (ristoranti e gastronomie) che utilizzano e distribuiscono il prodotto fungendo così da ambasciatori della sua missione.

Nel gennaio 2007 Accademia Barilla ha ricevuto un prestigioso riconoscimento entrando a far parte dei casi aziendali di successo pubblicati da **Harvard Business School**, l'istituzione accademica statunitense che si distingue per l'eccellenza della produzione editoriale destinata a studenti e professionisti. Il caso aziendale, disponibile sul web, è stato presentato a Boston alla presenza di oltre 220 top manager provenienti da 20 paesi nel mondo e agli studenti dell'MBA. Il documento ripercorre la conquista e lo sviluppo del mercato della pasta negli Stati Uniti da parte di Barilla negli ultimi dieci anni, analizzando la nascita di Accademia Barilla come risposta alla necessità di salvaguardare la cultura gastronomica italiana nel mondo, attraverso la promozione di eccellenze nella produzione di prodotti tipici italiani.

A maggio 2007, in occasione del **Premio Impresa**, Accademia Barilla ha ricevuto il Premio ICE come impresa che meglio ha valorizzato lo spirito e la creatività italiana all'estero, organizzato dall'associazione no profit Sistema Impresa e Cultura.

Il premio è un riconoscimento all'impegno di Accademia Barilla nel **difendere** e **tutelare** i prodotti alimentari italiani dalle contraffazioni e dagli usi impropri di denominazioni e marchi originali, **promuovere** e **diffondere** la conoscenza dei prodotti e della cucina italiana nel mondo con eventi speciali in collaborazione con istituzioni e testimonial di prestigio, ma anche nello **sviluppare** e **sostenere** la gastronomia italiana attraverso investimenti nel settore della ristorazione e la creazione di servizi speciali per gli operatori.

Per ulteriori informazioni: www.academiabarilla.it

Accademia Barilla

Ilaria Rossi

Tel. 0521.264060

ilaria.rossi@barilla.com

www.academiabarilla.it