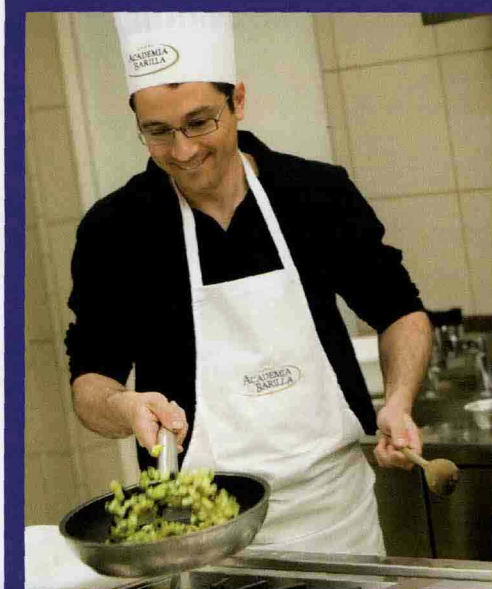


B2B INCENTIVE

ACADEMIA BARILLA



L'EVENTO HA PIÙ GUSTO

di Francesca Ruggiero

Lo spazio di 2.700 mq progettato da Renzo Piano all'interno del **Barilla** Center di Parma –antico pastificio dell'azienda, oggi cittadella con negozi, ristoranti, cinema e albergo– include **spazi ampi e polifunzionali, offre servizi e attrezzature innovative**, mette a disposizione dei meeting planner uno staff multilingue e competente in fatto di congressi e manifestazioni istituzionali, ma anche e soprattutto di eventi speciali a tema gastronomico e team building attorno ai fornelli.

«La missione di **Accademia Barilla** è diffondere in Italia e all'estero la nostra cultura alimentare» ribadisce **Daniela Oriani, responsabile eventi Italia**. «Per raggiungere un ampio pubblico ci siamo aperti all'organizzazione di servizi alle aziende, anche e soprattutto quelle non legate al mondo food. Realizziamo manifestazioni aziendali al centro delle quali poniamo l'esperienza gastronomica e consideriamo riunioni, convegni o anche una semplice cena occasioni buone per diffondere il nostro messaggio. In particolare, viaggi incentive, team building e attività aggregative per i gruppi si prestano come terreno fertile di sperimentazione».

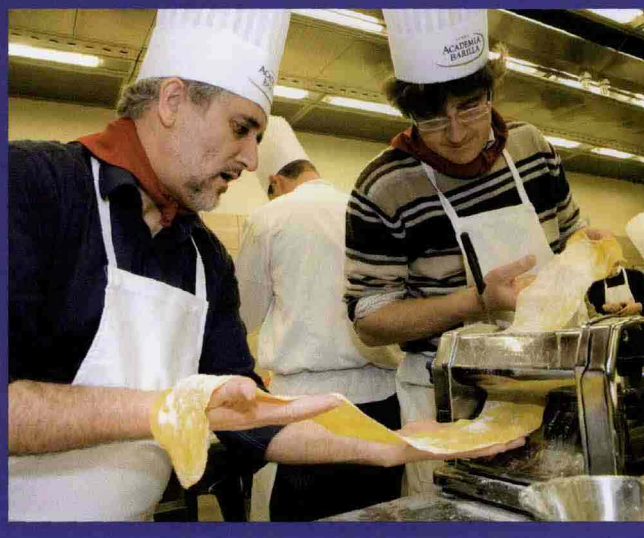
Invito a pranzo per i planner

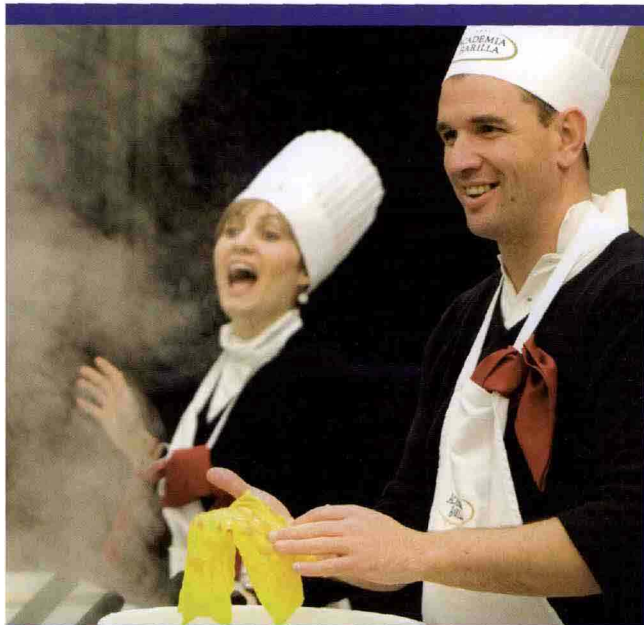
Oltre all'auditorium da 100 posti con cabine di regia e traduzione simultanea, alla sala polifunzionale da 60 posti e alle tre meeting room da 20, **Accademia include 18 postazioni di cucina professionale e 4 laboratori gastronomici** nei quali organizza sia sessioni di formazione per le aziende legate all'alimentare sia giornate di team building per tutte le altre, anche per grandi numeri. L'evento prende vita tra i fornelli e si trasforma in un'esperienza che lascia il segno.

«È difficile immaginare le potenzialità della nostra struttura senza averla visitata» puntualizza Oriani. «Capita a volte che solo al momento dell'evento gli organizzatori si rendano conto delle altre mille opportunità cui avrebbero potuto accedere. Per questo abbiamo deciso di invitare agenzie, travel manager e responsabili eventi a sedersi a tavola per provare di persona l'esperienza di un evento targato **Accademia Barilla**». A partire dallo scorso maggio e per tutto il 2009, infatti, gli organizzatori hanno ricevuto un invito a pranzo a Parma per saggiare le tante risorse di un'accademia del gusto.

La cultura gastronomica italiana al servizio delle aziende per eventi e incentive nel segno del gusto.

Questa la filosofia di **Accademia Barilla**, centro internazionale per la promozione della cultura gastronomica italiana fondato dal gruppo parmense nel 2004





Nelle immagini, alcuni momenti della *Practical Cooking Experience*, attività di team building a tema gastronomico, l'Auditorium, una delle 18 postazioni di cucina, la sala panoramica con vista sulla cucina e una cena nella biblioteca gastronomica.



lone bianco, i delegati si cimentano nella preparazione di menù, sempre guidati da chef professionisti, ma, questa volta, in un'attività di gruppo dinamica e coinvolgente. Obiettivo della performance, vivere un'esperienza aggregativa, ma soprattutto apprendere contenuti formativi e competenze spendibili nella quotidianità lavorativa.

Proposta alternativa, dedicata ad aziende che prediligono format meno intensi, secondo il concetto di *edutainment*, sono le degustazioni e le esperienze sensoriali. In ricordo dell'evento, poi, le aziende hanno la possibilità di regalare a delegati e partecipanti alimenti e bottiglie con etichette personalizzate.


A tavola fra i libri

«Il nostro fiore all'occhiello» continua Oriani «è la **biblioteca gastronomica** interna, che vanta una collezione di oltre **8.500 volumi di cucina italiana**, 30 testate periodiche e 4.750 menù storici. Il tutto consultabile anche on line attraverso il sito web del Sistema Bibliotecario Nazionale».

I **ricettari e i menù antichi** sono una fonte inesauribile di spunti per le cene di gala, che possono essere addirittura allestite all'interno della biblioteca, capace di accogliere fino a 65 persone sedute a tavola. Il catering interno di Academia, capitanato dall'**executive chef Nicola Bindini**, su richiesta prepara **banchetti con piatti di varie epoche**, fedelmente riproposti. Una formula che va per la maggiore.

«Oltre ai normali pranzi e cene formali e informali, ovviamente, proponiamo un servizio a buffet nelle cucine a vista, oppure convention abbinata a **visite di produttori locali**. Esperienze combinate secondo la formula indoor-outdoor: un mix di attività che associa momenti istituzionali in sede a ore d'intrattenimento, con tour enogastronomici nel Parmense, cene in antichi manieri e dimore storiche. E molto altro ancora, che invitiamo le aziende a scoprire», conclude Oriani.

Importanti marchi del calibro di Vodafone, Nokia, RedBull, Pepsico, Chiesi Farmaceutici, D-Link, Swarovski, Fiat e Bonduelle lo hanno già fatto, scegliendo nel catalogo Academia l'evento su misura per loro.

 Indirizzi e numeri telefonici a fine rivista

Medici ai fornelli

Tra le importanti iniziative che hanno segnato l'attività di Academia **Barilla**, una delle più innovative è stato il **format per il congresso medico** sulle malattie cardiovascolari di un noto gruppo farmaceutico multinazionale, con sessioni plenarie e giornate di formazione. Organizzato dal 2008 presso Academia **Barilla**, l'evento ha avuto per oggetto le possibili sinergie tra farmaci e regime alimentare, evidenziate in sessioni tecnico-dimostrative in cucina. «Articolato in oltre 20 appuntamenti diversi suddivisi in due giornate ciascuno, ha visto la partecipazione di circa 850 medici» racconta Oriani. «La prima giornata è stata dedicata al convegno medico puro per il quale, oltre a mettere a disposizione l'Auditorio, ci siamo concentrati nell'organizzazione del catering offrendo cibi contenenti le sostanze trattate nel convegno (esempio: Omega 3 quando sono stati trattati gli acidi grassi essenziali). Nella seconda giornata il programma ha previsto un corso pratico di cucina nel quale i medici hanno messo in atto le regole alimentari apprese: divisi in piccoli gruppi hanno indossato cappello e grembiule e, guidati dai nostri chef, hanno cucinato un menù completo, che hanno poi consumato tutti insieme».

Molto apprezzata dai gruppi anche la già collaudata (e sempre più richiesta) formula *Practical Cooking Experience*: vestiti di grembiule e cappel-