



Fondazione Barilla

il tuo cibo, la tua terra

LA SCUOLA DI FONDAZIONE BARILLA

LA SCUOLA DI FONDAZIONE BARILLA

Fondazione Barilla ha rafforzato il suo impegno in ambito sociale grazie ad un progetto che ha offerto un'opportunità unica di formazione per giovani ragazzi e ragazze provenienti da **contesti svantaggiati**, per dar loro una possibilità di futuro professionale con **un'impronta innovativa, attenta al gusto, alla terra e alla salute.**

> **Nel 2023** il percorso di formazione culinaria dei giovani aspiranti cuochi, dove la didattica si è integrata con i temi di ambiente, salute, benessere e lotta allo spreco alimentare, è stato raccontato anche da un **programma tv andato in onda su Rai2** (<https://www.raiplay.it/programmi/sarannocuochi>)

> **Nel 2024** il progetto ha coinvolto 20 studenti in un percorso di formazione e stage della durata complessiva di oltre 4 mesi. La comunicazione del progetto è stata veicolata dalla **collaborazione con IODonna**, che ha realizzato uno speciale editoriale per tutta la durata del corso.

> **Nel 2025** la scuola di Fondazione Barilla riapre le porte per la sua terza edizione a 15 ragazzi e ragazze con grandi sogni culinari e poche possibilità, con l'obiettivo di offrire loro degli strumenti concreti per **riscattarsi e porre le basi della cucina del futuro.**



Fondazione Barilla *presenta*



LA STRUTTURA DEL PROGETTO



**Una scuola
full time**
**8 SETTIMANE DI
CORSO**
**(31 marzo -
23 maggio)**

6,5 ore/giorno
5 giorni/settimana



Classi teoriche
Tenute dal team di
esperti di **Fondazione
Barilla**



Classi di pratica
Tenute da chef
qualificati provenienti
da tutta Italia



Esperienza
Vitto, alloggio, diaria
compresi, oltre a un
team qualificato di
educatori e tutor a
supervisione degli
studenti per l'intera
durata del corso



Stage/Collocamento
Almeno 2 MESI
Retribuito in strutture
gastronomie GDO e
ristoranti, su tutto il
territorio nazionale

LOCATION: PARMA – ACADEMIA BARILLA

Accademia Barilla rappresenta la casa della Scuola di Fondazione Barilla, **nel contesto straordinario di Parma**, cuore della Food Valley e centro nevralgico che custodisce e divulga la cultura del cibo di domani.

Città storica che nell'immaginario collettivo è **custode di grande cultura gastronomica**, attorno alla quale si svolgono gli eventi cardine della Scuola (le lezioni pratiche/teoriche, le uscite didattiche, la vita quotidiana e le relazioni tra i ragazzi).



LA SELEZIONE DEGLI STUDENTI



e circa 260 associazioni che stiamo contattando su territorio nazionale

Parametri di selezione:

- Range età: 18-30
- Varietà geografica, di genere ed etnia
- Motivazione personale e passione relativa al settore della gastronomia/ristorazione
- Difficoltà economiche e sociali dimostrabili
- Stabilità psico-emotiva (che assicuri l'impegno a portare a termine il progetto)
- Disponibilità al trasferimento per tutta la durata del corso
- Livello conoscenza della lingua italiana per partecipanti esteri: B2
- Documenti e permesso di soggiorno in regola (per stranieri)
- Dichiarazione sostitutiva del casellario giudiziale e dei carichi penali pendenti

COMITATO DIDATTICO



Alberto Gipponi

*Direttore didattico
Responsabile pratica*



Marta Antonelli

*Comitato scientifico Fondazione Barilla
Responsabili teoria e corsi preliminari*



Silene Casari



**Andrea
Grignaffini**

*Preside della Scuola
Docente teoria*

I DOCENTI DELLA SCUOLA*

TEORIA



ANDREA
GRIGNAFFINI



RICCARDO VALENTINI



SONIA MASSARI



MARTA ANTONELLI



ELENA CADEL



SILENE CASARI



ANDREA MAGNANI

PRATICA



GIANLUCA
GORINI



NICOLÒ
SCAGLIONE



EDOARDO
TILLI



STEFANO
GUIZZETTI



DAVIDE
LONGONI



ALFIO
GHEZZI



DAVIDE
DI FABIO



MICHELE
VALOTTI



JACOPO
TICCHI

**work-in-progress*



Fondazione Barilla

il tuo cibo, la tua terra