Nasce Milano Food District by Food Genius Academy

milano-food-district-food-genius-academy-corso-di-cucina-4e64e19f

Dalla scuola di cucina ad un articolato distretto del food. Potrebbe riassumersi così il cammino di un gruppo di tre giovani imprenditori – **Desireè Nardone**, direttrice della Scuola di Cucina, **Paolo Colapietro**, amministratore e **Alberto Capanna**, responsabile delle risorse umane - che nel 2013 hanno scommesso tutto su una Scuola di Cucina di alta Formazione Professionale, **Food Genius Academy**, e oggi sono arrivati alla creazione di un vero e proprio polo di eccellenza del mondo food. Tra i dedali dei cortili di un edificio della vecchia Milano, le idee sono cresciute, si sono moltiplicate e stratificate nel tempo fino ad arrivare, in soli cinque anni, alla realtà di oggi.

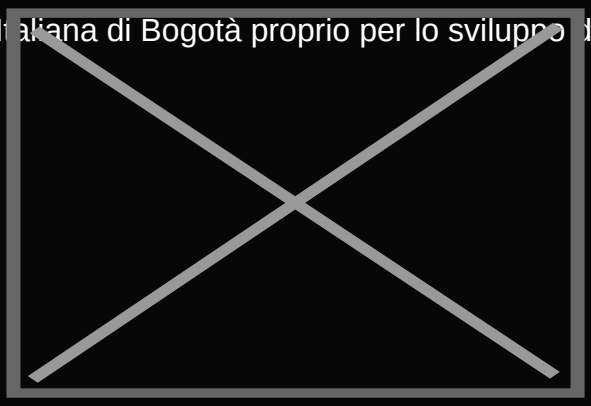
Milano Food District è un brand che riassume e rilancia verso nuovi orizzonti tutte le iniziative nate intorno alla Scuola, e non solo. Milano Food District è anche un vero e proprio incubatore, un luogo dinamico e frizzante dove le idee e le persone si incontrano, si formano, crescono e sviluppano progetti innovativi, grazie al giusto mix di estro e competenza. Su uno spazio di circa 1.200 metri quadrati di laboratori e 300 metri quadrati di giardino coabitano oggi diverse realtà sinergiche, nate da un'unica idea originaria.



La Scuola di Cucina. L'inizio è stato Food Genius Academy: non una scuola di cucina tra tante, bensì la scuola di cucina ideata da giovani e rivolta ad altri giovani, aspiranti professionisti nel mondo food, chef, pasticceri, manager di sala e basata sul solido principio di "learning by doing". Una filosofia che da subito si è tradotta nella creazione e sviluppo di una solida rete con i migliori chef italiani ed esperti di Food & Beverage. Un'idea che ha decretato il successo della scuola, affermando uno standard di insegnamento altamente qualificato.

Una marcia in più della Scuola è data dai **tirocini curriculari** presso strutture convenzionate, ristoranti di livello con importanti riconoscimenti e presenti sulle guide più accreditate. Questo ha permesso un placement del 75% degli studenti entro un anno dalla fine dei corsi.

Oggi la struttura scolastica comprende **3 laboratori, 1 open space per lezioni teoriche, 1 ristorante e 1 cantina**. Qui si tengono diversi Corsi Professionali di Alta Cucina e Management di Sala, Corsi di Pasticceria, accreditati dalla Regione Lombardia, e Corsi Accademici come il Bachelor Degree in Culinary Art & Food Service Management che accredita la scuola a livello internazionale. Le ambizioni crescono e la scuola guarda avanti e punta all'internazionalizzazione che significa attrarre un maggior numero di studenti stranieri ma anche promuovere partnership con scuole in tutto il mondo, per condividere e sviluppare saperi e sapori. In questa direzione vanno due recenti novità: a partire da settembre 2018, il Corso professionale di "Alta Cucina" e il "Corso di pasticceria" saranno tenuti in inglese, mentre partirà breve la partnership di Food Genius Academy con la Camera di Commercio Italiana di Bogotà proprio per lo sviluppo di future collaborazioni.



Un **Ristorante didattico**, Il ristorante **Al Cortile** è una vera palestra, di ristorazione e cantina dove gli studenti possono "allenarsi" e lavorare, diventando consapevoli delle esigenze dei clienti e avendone un riscontro immediato. Al Cortile, in poco tempo, è diventato un ristorante di tendenza, specchio della creatività dei migliori studenti.

Chef Around The World. Un'agenzia di booking dei migliori talenti del food risponde alla richieste che arrivano da ogni parte del mondo: dal personale di sala allo chef executive, l'agenzia è in grado di collocare gli studenti che periodicamente possono contare sul network una volta entrati nel mondo del lavoro.

La cave. Può definirsi un incubatore di progetti, pop-up & start-up restaurant che offre ai clienti dell'agenzia di testare il loro format prima dell'apertura usufruendo del supporto logistico e strategico del distretto.

Genius Lab. I suggestivi spazi di scuola, ristorante, sala meeting, cantina dei vini sono a disposizione di aziende per l'organizzazione di eventi, con un servizio di catering su misura.

Da queste esperienze, piano piano, ha preso corpo un universo gastronomico, un microcosmo di sinergie, un **laboratorio permanente** in cui la collaborazione, la professionalità e la ricerca sono valori condivisi.

Il punto di approdo più importante, all'avanguardia nel mondo food, è senz'altro la sperimentazione e poi l'implementazione di una **Vertical Farm** con coltura idroponica collegata alla Cucina della Scuola, Food Genius Academy e al Ristorante Al Cortile. Nata dalla partnership con Agricola Moderna, un gruppo di ingegneri agronomi provenienti da tutto il mondo, la Vertical Farm sviluppato una nuova idea di agricoltura, che unisce l'innovazione di una moderna tecnologia sostenibile con la ricerca della qualità tipica della tradizione agricola italiana.