Pasta Armando e Accademia Italiana Chef insieme per la cultura della vera cucina italiana

20260311111238pastaarmandoformati1kg

Accademia Italiana Chef - Ente di formazione, ricerca e tutela per la cucina italiana si unisce a Pasta Armando con l'obiettivo di valorizzare e trasmettere i capisaldi della cucina italiana verso le nuove generazioni dei professionisti della ristorazione. Una collaborazione che esprime e sviluppa un impegno coerente e comune: da un lato portare in tavola l'eccellenza della materia prima italiana; dall'altro esaltarla e diffonderla tramite la vera tradizione culinaria del nostro Paese, al meglio delle sue potenzialità e nella sua originale identità.

Pasta Armando accompagnerà, nelle 7 sedi delle scuole dell'Accademia distribuite in 6 regioni italiane, il percorso formativo degli aspiranti chef nei corsi qualificanti di Chef, Cuoco e Specialista dei Primi Piatti, certificati ISO 21001 e riconosciuti anche a livello universitario. Oltre alle attività in cucina e in presenza, la partnership vivrà sui canali digitali dell'Accademia e di Armando, che avranno come focus la pasta, in tutta la sua bontà e versatilità. «*Siamo particolarmente soddisfatti di questa collaborazione con l'Accademia Italiana Chef che ci permette di valorizzare la qualità della nostra pasta anche nelle cucine dei professionisti del settore* - afferma Fabrizio Nucifora, Brand Sales & Marketing Director di Pasta Armando -. *L'eccellenza delle materie prime è la base di ogni grande piatto e Pasta Armando ha le qualità e le caratteristiche per soddisfare anche l'esigente mondo degli Chef e della ristorazione. Per questo abbiamo deciso di essere parte integrante e continuativa del percorso formativo dell'Accademia e abbiamo in programma nei prossimi mesi di ampliare la nostra gamma di prodotto dedicata al canale Horeca, garantendo quella varietà di formati che la creatività in cucina richiede*».

Con oltre 15 anni di esperienza nel campo della formazione professionale culinaria, l'Accademia Italiana Chef offre corsi di Specializzazione e Masterclass e vanta sette sedi su tutto il territorio nazionale, a Firenze, Milano, Bologna, Roma, Lecce, Pisa e Genova. L'Accademia forma ogni anno

1.500 studenti, inserendo l'85% di essi nel mondo del lavoro entro due mesi dal diploma, grazie anche a convenzioni con oltre 5.000 attività di ristorazione su tutto il territorio e una solida rete di recruiting. Da parte sua, a conferma della crescente attenzione al settore Horeca e FoodService, Pasta Armando dedica una linea specifica al canale: 8 referenze, in formato da Kg, di pasta da grano 100% di filiera italiana e trafilata al bronzo, dall’eccellente tenuta in cottura grazie al 14% di proteine, anche queste certificate con il Metodo Zero Residui di Pesticidi e Glifosato.