

Casa Optima sforna i gelatieri del futuro Una scuola di alta formazione e ricerca per anticipare le tendenze del mercato



MEC3, azienda riminese leader nella produzione di ingredienti per la gelateria e la pasticceria, ha creato una scuola di alta formazione

Paola Benedetta Manca
 ■ SAN CLEMENTE (Rimini)

GENUINITÀ. Trasparenza, qualità. Varietà e Sorriso. Sono i valori su cui si fonda MEC3, azienda leader nella produzione di ingredienti per la gelateria e la pasticceria artigianali che l'hanno resa un punto di riferimento per tutto il settore. La mission del gruppo è diffondere la passione per l'arte del gelato artigianale italiano di cui è protagonista in oltre 150 Paesi nel mondo, attraverso una rete capillare di agenti e distributori. MEC3 è stata fondata nel 1984 e, nel 2016, è entrata a far parte di Charterhouse Capital Partners LLP, una delle principali società di private equity in Europa. Nel novembre 2017, MEC3 ha annunciato l'acquisizione di Modcor Italiana - azienda di riferimento a livello europeo nella produzione di decorazioni per pasticceria - alla quale, a maggio 2018, è seguita quella di Giuso Guido - storica azienda specializzata nella produzione di composti per gelateria e pasticceria artigianali - , dando vita, così, a un polo che mira a rappresentare l'eccellenza del made in Italy nei settori della gelateria e della pasticceria a livello globale.

A CONTRADDISTINGUERE il gruppo è la sua capacità di anticipare i trend del mercato. Anche a livello formativo, il suo approccio è estremamente innovativo e internazionale. L'unione delle tre aziende ha fatto sì che il gruppo decidesse di creare una scuola 'Casa Optima' - alta formazione in Sweet Arts - che 'sforna' i gelatieri del futuro. Si tratta di corsi che offrono una formazione trasversale e strutturata su diversi livelli e che sono rivolti a due tipologie di fruitori: professionisti qualificati che hanno come obiettivo quello di potenziare il business e persone che, invece, si avvicinano per la prima volta a questi mondi e vengono aiutati a formarsi delle solide basi. La mission di Casa Optima, però, non è solo di formazione, ma anche di ricercare l'innovazione. Costituisce, infatti, un polo di ricerca e sviluppo in tutte le Sweet Arts, per



anticipare le tendenze del mercato e i gusti dei consumatori di domani. Un fulcro di sperimentazioni che vanno fino alla realizzazione di prodotti finiti, un luogo dove mettere in campo idee e passione. I corsi di Casa Optima sono disseminati in tutto il mondo, attraverso undici sedi: da Rimini a Dubai, da Miami a Shanghai, confermando la vocazione internazionale del gruppo.

L'ULTIMA sede, inaugurata in questi giorni, è stata aperta a Santiago del Cile. In Italia ce ne sono tre: a San Clemente (Rimini) dove ha sede la MEC3; Bistagno (Alessandria) dove ha sede la Giuso Guido e nel Varesotto dove ha sede la Modcor Italiana. Le principali mate-

UNDICI SEDI NEL MONDO

In alto a destra la sede di MEC3 a San Clemente. Sopra, gli allievi di Casa Optima

rie dei corsi sono: gelateria, pasticceria, decorazioni e bevande che possono essere anche combinate tra loro in pacchetti personalizzati. Tutti i corsi esteri sono tenuti in lingua inglese, per permettere ai corsisti non solo di imparare l'arte del gelato italiano, da Praga a Shanghai, ma anche di viaggiare e di rendere ogni sede un luogo d'incontro tra allievi di varie nazioni, lasciandosi 'contaminare' dalle esperienze degli altri partecipanti.

QUEST'ANNO per il gruppo, poi, è arrivata un'altra grande novità. E' partita la collaborazione con 'Il Gambero Rosso', piattaforma professionale d'ec-

cellenza nell'ambito del settore enogastronomico, con la finalità di far conoscere agli studenti di Casa Optima le attività che propone, anche a chi, quindi, non è proprio un addetto ai lavori. I due partner collaboreranno per incrementare le conoscenze nelle aree pasticceria e gelateria, con lezioni frontali e pratiche di laboratorio dedicati al settore Ho.Re.Ca, per formare i futuri professionisti delle 'Sweet Arts'.

I CORSI co-brandizzati Gambero Rosso e Casa Optima si svolgeranno presso le sedi Casa Optima di Rimini, Alessandria, e Varese, e presso le sedi dell'Accademia Gambero Rosso di Roma, Torino, Cesena, Napoli, Lecce e Palermo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sempre più cibo a domicilio

■ ROMA

GELATO, pizza, hamburger, ramen e wok sono i piatti più ordinati con la voce «consegna della pizza» a maggio 2019. La domanda (query) «la cena a casa» supera in Italia di quattro volte le ricerche su Google «cena al ristorante». È quanto emerge da un'analisi della piattaforma per la gestione della visibilità online Semrush sulla consegna di cibo a domicilio. Lo studio di mercato, realizzato sulle app di settore più usate, premia in particolare l'applicazione Just eat, che con una media di 555mila ricerche mensili, è l'applicazione più cercata tra i servizi di consegna seguita da Deliveroo con

142.500. L'analisi registra in tutta Italia - spiega una nota - una maggiore diffusione dell'utilizzo delle applicazioni dedicate alla consegna del cibo a domicilio dopo una prima espansione nel Nord con una classifica di ordini di cibo per città che vede Milano leader seguita da Roma, Torino, Bologna e Firenze.

NELLA LISTA delle top 15 quindici città dove le persone ordinano con più frequenza si affacciano anche le località del Sud (Napoli, Lecce e Palermo) smentendo - dicono gli analisti - che il Meridione sia meno digitale del Settentrione.