



# 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.

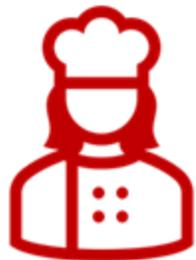
> **Nel 2025** la scuola di Fondazione Barilla riapre le porte per la sua terza edizione a 15 ragazzi e ragazze con grandi sogni culinari e poche possibilità, con l'obiettivo di offrire loro degli strumenti concreti per **riscattarsi e porre le basi della cucina del futuro.**



**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

Academia 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**

*Presidente 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



# Fondazione Barilla

*il tuo cibo, la tua terra*