



GAMBERO ROSSO E CASA OPTIMA INSIEME PER I PROFESSIONISTI DELLE SWEET ARTS

Corsi dedicati e video ricette per il web: le due aziende leader della formazione professionale a supporto dell'arte dolciaria italiana.

ROMA/RIMINI
16 APRILE 2019

Al via la partnership tra **Gambero Rosso**, la più completa piattaforma multimediale e multicanale per contenuti, servizi e formazione del settore enogastronomico, e **Casa Optima**, il polo formativo e di ricerca altamente performante interamente dedicato alle 'Sweet Arts'.

I due leader della formazione professionale in Italia saranno al fianco per incrementare le conoscenze delle aree **Pasticceria e Gelateria** anche grazie agli **strumenti innovativi dei brand Mec3, Modacor e Giuso** del Gruppo Optima. 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'Academy Gambero Rosso di Roma, Torino, Cesena, Napoli, Lecce e Palermo.



*Impara.
Sperimenta.
Innova.*

BENVENUTO
NEL TUO FUTURO!

Grazie alla partnership, sarà inoltre possibile aggiornarsi sulle più recenti innovazioni dell'arte pasticceria e gelateria grazie ad una **web series dedicata ai settori**, che conterrà ricette realizzate con gli strumenti più avanzati del Gruppo Optima e che saranno disponibili sui media digital di Gambero Rosso www.gamberorosso.it

*"Siamo entusiasti della partnership con Casa Optima, con cui condividiamo la mission di formare professionisti completi, in grado di affrontare le richieste del mercato utilizzando le tecnologie più avanzate" afferma **Paolo Cuccia** Presidente di Gambero Rosso "Il comparto delle arti dolciarie è in continua crescita e ha bisogno di esperti in possesso delle competenze necessarie per essere competitivi in un settore sempre più attento alla qualità e ai metodi di lavorazione."*

“La collaborazione con Gambero Rosso Academy nasce dalla volontà di presentare il progetto ‘Casa Optima’ anche a coloro che non operano nel mondo della gelateria artigianale in senso stretto.” Dichiarava **Claudio Riva, CEO di Casa Optima** *“Lo considero un perfetto connubio fra due realtà che, ciascuna nel proprio settore, sono punti di riferimento riconosciuti e affermati: se Gambero Rosso è la più ampia piattaforma professionale nell’ambito del Gourmet, il gruppo Optima, con ‘Casa Optima’, mira a diventarlo in tutte le Sweet Arts: gelato, pasticceria, decorazioni e beverage. Pertanto, l’idea di unire i nostri know how con corsi organizzati in Italia e nel mondo, mi è sembrata subito vincente. L’obiettivo è quello di raggiungere un numero sempre maggiore di persone e di formarle con l’ausilio degli esperti di Gambero Rosso, che considero il partner più autorevole e accreditato”.*

Ufficio Stampa Casa Optima
arianna@dedala.com

Ufficio Stampa Gambero Rosso
ufficio.stampa@gamberorosso.it