

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Nasce StreetFoody Academy con lo chef Fabio Campoli per imparare a fare business con il cibo di strada

StreetFoody, punto di riferimento nella ristorazione mobile in Italia, e Campoli Azioni Gastronomiche lanciano i percorsi formativi per foodtrucker professionisti. Tre i format proposti: fritto, hamburger e pizza

Lo street food è di tendenza, ma il mestiere non si improvvisa. Saper cucinare non è l'unico "ingrediente" per sperare di poter avviare un business "su strada". Passione e creatività sono il sale del progetto, ma la ricetta riesce solo se c'è una base solida: per questo nasce la StreetFoody Academy, una proposta unica nel suo genere. "Ci concentreremo sul management per chi vuole cogliere le opportunità dello street food – spiega Sara Pratesi, responsabile di StreetFoody, punto di riferimento nella ristorazione mobile in Italia-. Un percorso formativo che intercetta una domanda importante e colma un vuoto, quello delle competenze gestionali, che troppo spesso affossa tanti splendidi progetti di ristorazione sul nascere".



A curare StreetFoody Academy sarà lo chef Fabio Campoli, che in trent'anni di televisione, cultura e progettazione gastronomica, ha coniato un modo di fare cucina "semplicemente differente", che è diventato uno stile, sospinto sempre dall'inesauribile curiosità e voglia di sapere, che si nutre di una lunga ed essenziale esperienza. Fabio Campoli propone un'interpretazione del concetto di chef che trasforma questa figura in consulente, autore e conduttore di programmi televisivi e radiofonici, nonché food designer e docente; approccio che è valso a Fabio Campoli numerosi riconoscimenti in ambito culinario e comunicativo. "Sono la profondità, l'ampiezza e la ricchezza di questo percorso del sapere nel mondo dell'enogastronomia, dei media, della progettazione e dell'editoria a rendere

la firma di Campoli garante fondamentale di successo" spiega Sara Pratesi.

Nata nel 2016, dagli oltre cinquanta anni di esperienza del gruppo Resti Extensive, StreetFoody è l'azienda che, con il suo team di specialisti, nell'ultimo anno e mezzo ha affiancato oltre 150 foodtrucker italiani, mettendo su strada veicoli curati in ogni dettaglio e aiutandoli a sviluppare la loro idea imprenditoriale. Adesso punta sulla formazione: il 6 novembre, durante l'open day dell'azienda a Terranuova Bracciolini (AR) – dove ha sede anche l'Accademia- , insieme a Campoli Azioni Gastronomiche, lancerà ufficialmente la "StreetFoody Academy inspired by Fabio Campoli". "Nella quale si parlerà non solo di cucina –rimarca Pratesi- ma soprattutto delle competenze che servono per prepararsi alla gestione di un progetto di ristorazione su ruote in ogni aspetto: business plan, gestione dei conti, approvvigionamento degli ingredienti, normativa, marketing, eccetera".

Lo chef Fabio Campoli ha ispirato la filosofia del progetto: "Un'iniziativa più che al passo con i tempi, che viene incontro a una nuova declinazione della ristorazione del nuovo millennio, di sicuro rispondente alle esigenze di uno stile di vita più compresso, senza però trascurare la necessità di coniugare la qualità degli ingredienti e dei processi produttivi alla velocità di servizio delle pietanze offerte –spiega Campoli- I nostri percorsi di formazione avranno la caratteristica di fornire nozioni a 360° intorno al mondo dello street food, per mettere a disposizione strumenti di gestione concreti e spunti d'inventiva a coloro che scelgono di investire in un'attività di somministrazione dalle dimensioni contenute, ma dalla grande praticità d'uso".

I percorsi formativi della "StreetFoody Academy" partiranno già dai primi mesi del 2018. Si tratta in totale di 16 ore di formazione professionale, concentrate in due giorni, per ognuno dei tre format proposti. Si rivolgono in particolare a chi fa già parte del mondo della ristorazione e desidera esplorare le possibilità dello street food, ma anche a chi vuole partire da zero con una forte motivazione a imparare e a curare le basi imprenditoriali del proprio progetto.

I format previsti si concentrano su tre particolari tipologie di cucina in accordo con le principali tendenze del cibo di strada: il fritto, l'hamburger e la pizza.