

Comunicato Stampa

**Al via la seconda edizione della scuola di Fondazione Barilla:**

***il progetto in collaborazione con Next14 per formare una nuova generazione di cuochi consapevoli della relazione tra cibo, persone e pianeta***

**Milano, 9 Maggio 2024** – L’agenzia di comunicazione integrata **Next14** per il secondo anno si è occupata degli aspetti organizzativi relativi alla **Scuola di Fondazione Barilla**, il progetto di inclusione sociale che punta a formare i “cuochi del futuro” dando un’opportunità concreta a giovani provenienti da contesti economici svantaggiati.

Dopo il successo della prima edizione, Fondazione Barilla rende il progetto ancor più ambizioso: **dare a 20 giovani appassionati di cucina la possibilità di cambiare radicalmente il proprio destino attraverso un programma didattico pratico e teorico che in due mesi di scuola più due mesi di stage punta a formare una nuova generazione di cuochi con maggiore consapevolezza e conoscenza della relazione che lega cibo e ambiente.**

La scuola di Fondazione Barilla non è solo una scuola di cucina; è un potente vettore di formazione volta al cambiamento. Insieme a partner di spicco come **Croce Rossa** e numerose altre organizzazioni nazionali e locali, Fondazione Barilla ha creato **un percorso formativo completo** mettendo a disposizione tutto il suo patrimonio scientifico e pratico che non solo insegna le abilità culinarie fondamentali, ma che si concentra su tematiche attuali come **il rispetto dell'ambiente, la lotta allo spreco alimentare e la promozione di una dieta sana per il benessere delle persone e del pianeta.**

Dopo il programma Tv andato in onda su RAI 2 lo scorso anno che ha raccontato il lancio di questo progetto, quest’anno è stata stretta una [partnership editoriale con lo Donna](#) per seguire le storie dei ragazzi e della loro esperienza nella scuola: **uno speciale digitale di otto settimane ricco di contenuti video, un autentico diario di bordo**

**attraverso il quale poter essere testimoni diretti delle sfide quotidiane e del profondo percorso di crescita di questi ragazzi.** Sotto la lente di ingrandimento di lo Donna, le storie dei giovani talenti culinari prenderanno vita, offrendo una prospettiva intima e autentica sulle loro sfide e i loro successi. Ogni settimana si potrà seguire da vicino il loro cammino all'interno della scuola, i momenti di ispirazione e gli ostacoli superati, facendo emergere il valore umano ed emotivo che caratterizza questo progetto. Sotto la guida esperta di chef rinomati come **Alberto Gipponi**, il critico gastronomico **Andrea Grignaffini** e a illustri rappresentanti del mondo scientifico come **Riccardo Valentini**, Premio Nobel e advisor di Fondazione Barilla, i partecipanti avranno l'opportunità di imparare tecniche culinarie, principi di nutrizione ma soprattutto il valore che il cibo può avere per la salute e l'ambiente.

Quest'anno, anche **Esselunga** affiancherà Fondazione Barilla in questa importante progettualità contribuendo al collocamento in stage di un gruppo di studenti nei suoi Bar Atlantic e nelle gastronomie dei supermercati

*“La Scuola di Fondazione Barilla non è solo una scuola di cucina: è un progetto inclusivo pieno di valore che ha due obiettivi principali: nel breve termine punta ad avere un impatto reale immediato sulla vita di questi giovani, nel lungo termine punta a fare di loro degli “ambasciatori” di una maggiore consapevolezza in cucina per generare un impatto reale anche nell’ambiente che ci circonda” – Silvia Napolitano, Direttore Clienti di Next14*

## **Contatti**

### **Next14**

Chiara Bardellotto, chiara.bardellotto@next14.com, +39 342 7478221

### **About Next14, Connect / Engage /Convert**

Next14 è uno dei principali gruppi italiani indipendenti nell'ambito della comunicazione integrata, leader nelle marketing technologies. Grazie ad una piattaforma tecnologica proprietaria e ad un approccio innovativo nell'offerta di servizi integrati, Next14 affianca i propri clienti in ogni esigenza di comunicazione e marketing attraverso strategie flessibili, contenuti rilevanti e una distribuzione media rigorosamente basata sui dati.