



Comunicato stampa ott09

COMPANY PROFILE

"In vita mia ho seguito tante lezioni di cucina interessanti ma... irripetibili nella mia cucina, una cucina familiare, fatta solo di fuochi, un forno e attrezzature di supporto che possiamo aver comprato tutti nel negozio di casalinghi sotto casa o al supermercato."

Lula Pedroni fondatrice e responsabile formazione di Mangiando e Imparando - M&I

Partendo dalla propria esperienza personale, nel 2006 **Lula Pedroni** fonda **Mangiando e Imparando** (marchio registrato), la Scuola di cucina che offre, sotto la guida di chef della Federazione Italiana Cuochi, corsi che danno la possibilità di preparare facilmente a casa i piatti realizzati durante le lezioni.

Mangiando e Imparando - M&I si è dimostrata in questi anni una realtà eclettica, in grado di attivarsi e adattarsi alle continue nuove esigenze del mercato. La sua attività attualmente si sviluppa nel segmento dei **Team Building culinari**, nel nuovo progetto M&I Wedding seguito in collaborazione con Valentina Alliaia, oltre alla nota e storica scuola di cucina ormai presente in tutta Italia grazie ad una rete di punti scuola in franchising.

TEAM BUILDING :

Mangiando e Imparando - M&I è oggi leader nel settore *dei Team Building culinari*; **Lula Pedroni**, trainer formativa responsabile opera tramite il supporto costante di team di esperti e di chef della Federazione Italiana Cuochi. I Team Building sviluppati con Mangiando e Imparando-M&I non hanno lo scopo di insegnare a cucinare, ma di intraprendere un vero e proprio percorso formativo che getta solide basi teoriche da mettere poi in pratica attraverso il supporto culinario.



Le attività *di Team Building* proposte alle aziende sono dei veri e propri giochi formativi pensati per affinare la capacità di lavorare in gruppo. Alcuni esempi:



- Gioco di Squadra: caccia all'ingrediente
- Gioco sull'affidamento: raddrizza la ricetta
- Gioco sulla negoziazione: sacco dei desideri
- Gioco sull'aspettativa: sarai in grado anche tu?
- Drammatizzazione: delitto in cucina
- Formazione: viva la pasta
- Formazione: cooking class

Di seguito alcune aziende che hanno sviluppato percorsi formativi con Mangiando e Imparando-MEI: AdLink, Amiche italia, Andiamo! Services, Autostrade per l'Italia, Banca Antonveneta, Bel-Italia, Bicon3, Creative, Computer Associated, Diesel, Ebay, Edison, Elation, Elettrolux, Harlequin Mondadori, Hellmann, Hotel Bulgari, I&G Management, Incentive Power, Innex, Jakala, Kitchen-Aid, Logitech, Marben, Market Axess Europe, MGM Metro Italia, Mitla, Novartis, Panasonic, Richmond, Saipem, Siemens, Unilever, Unicredit-Group, Uniqua, Whirlpool, Wish Days.



LA STORICA SCUOLA DI CUCINA :

Contrariamente alle tradizionali scuole di cucina, **Mangiando e Imparando - M&I** accoglie i propri allievi **in punti scuola** radicati in contesti operativi che si sposano con il food, attrezzati



di tutto punto. Con una costanza imprescindibile: ogni allievo si mette all'opera, con l'aiuto degli chef insegnanti, per essere l'artefice del menu. Senza mai dimenticare che cucinare non è uno scherzo, ma un'arte. **I "punti scuola"** dislocati sul territorio nazionale sono tutti rigorosamente qualificati e selezionati. Attualmente le sedi principali sono sei: due a Milano, una a Monza, una in Puglia sul Gargano (Foggia), una a Como e una a Peccioli (Pisa).

Il Team di **Mangiando e Imparando - M&I** vanta cuochi di alto profilo ed è coordinato dallo Chef Executive Marco Olivieri, affermato scrittore di testi didattici per le scuole alberghiere e di libri di ricette.



Da anni presente in trasmissioni televisive dove cura con successo rubriche di cucina.

Per tutto l'anno 2008 è stato presente con Lula Pedroni nella trasmissione televisiva "Cucina bella e buona" in onda su Antenna 3 con notevole successo di pubblico.

A Milano **Mangiando e Imparando – M&I** ha deputato come sue location di riferimento Maison Espana e Grani&Braci con le quali condivide la stessa filosofia.

Interessante è anche la scelta delle location "fuori città", tutte inserite in contesti rilassanti e suggestivi, che appartengono al patrimonio storico-culturale del nostro Paese, come ad esempio il Castello di Casiglio a Erba, Hotel Du lac e du Parc a Riva del Garda, il Castello di Carimate a Como e la tenuta di Serego Alighieri in Val Policella.

Per ulteriori info:

www.mangiandoeimparando.it

info@mangiandoeimparando.it

Ufficio stampa:

BLU | WOM

20123 Milano - Via San Vittore, 40 tel 02-87384640 fax 02-87384644

Business Dev. Director Patrizia Fabretti patrizia.fabretti@bluwom.com

33100 Udine – Via Marco Volpe, 43 tel 0432-886638

Resp. Ufficio stampa: Laura Elia laura.elia@bluwom.com