

ALMA, 10 anni di eccellenza: un percorso da ricordare, un futuro da delineare e nuovi obiettivi da raggiungere

ALMA - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana festeggia l'apertura del decimo Anno Accademico insieme a tutti coloro che l'hanno resa la realtà di eccellenza che è oggi.

Parma, ottobre 2013 – Cucina, musica e arte, sono questi gli ingredienti della cerimonia di apertura del nuovo Anno Accademico che si è svolta all'interno della splendida cornice del Teatro Farnese di Parma e che ha raccontato un traguardo molto importante per ALMA, i suoi dieci anni. Traguardo non solo temporale ma di eccellenza, che ha portato la Scuola ad essere oggi il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale.

La storia di ALMA è fatta di persone che hanno creduto in un'idea e l'hanno resa realtà, con intelligenza, professionalità, passione e lungimiranza. Dopo dieci anni si è voluto ripercorrere insieme questa storia, senza smettere di guardare al futuro e ponendosi nuovi obiettivi e nuove sfide.

Davanti al meraviglioso spettacolo di 460 studenti in giacca bianca e toque seduti nella platea del Teatro Farnese, il Presidente **Enzo Malanca** ha aperto la cerimonia con l'omaggio alla lungimiranza dei promotori della Scuola, in primis il Presidente Onorario **Albino Ivardi Ganapini** ed al Rettore **Gualtiero Marchesi** e a tutti i partner, pubblici e privati, che hanno sostenuto questa straordinaria storia.

E' stata poi la volta dell'Amministratore Delegato **Riccardo Carelli**, che ha voluto rimarcare i punti di forza di ALMA *“Sappiamo di poter fare ancora molta strada e raggiungere nuovi traguardi puntando sugli otto pilastri che hanno reso ALMA la scuola che è oggi: il corpo docente, l'organizzazione interna, i programmi didattici, il mondo dei ristoratori, il rapporto con gli istituti alberghieri, gli sponsor e i fornitori accreditati, le scuole internazionali. Ma c'è un nono pilastro fondamentale, i nostri studenti, su di loro puntiamo per la diffusione della professionalità e della nostra cucina”*.

L'offerta formativa di ALMA approfondisce oggi tutti gli aspetti della ristorazione - cucina, pasticceria, sommellerie e management - e ad oggi comprende due corsi di cucina (Corso Superiore di Cucina Italiana e Corso Tecniche di Base di Cucina), due di pasticceria (Corso Superiore di Pasticceria e Corso Tecniche di Base di Pasticceria), due corsi di sommellerie all'interno di ALMA Wine Academy (Corso Superiore di Sommellerie e Master Sommelier ALMA-AIS) e due corsi di Food and Beverage Management (Corso Manager della Ristorazione e Professionista della Ristorazione Collettiva e Veloce). Mentre le prossime sfide del futuro si chiamano sala e ospitalità.

Con 2.112 studenti all'anno, 8 corsi attivi, 35 docenti a tempo pieno e altrettanti a tempo parziale, oltre 100 visiting professor all'anno, 19 scuole partner internazionali e 12 aule didattiche, ALMA rappresenta un modello unico di insegnamento a livello italiano ed internazionale che pone particolare attenzione anche al collegamento con il mondo del lavoro attraverso ALMALink, il portale dedicato agli allievi per promuovere l'incontro tra domanda e offerta di lavoro altamente qualificato nei settori della cucina, della pasticceria e dell'enogastronomia.

L'Amministratore Delegato ha voluto sottolineare come il grande lavoro formativo sia possibile solo attraverso l'eccellenza anche dello staff di ALMA, partendo dal Direttore Didattico **Luciano Tona** e dal Direttore Operativo **Andrea Sinigaglia** per continuare con tutti i reparti didattici ed operativi della Scuola: in questi anni anche il team è cresciuto e ha rafforzato le capacità e l'identità della scuola e rappresenta uno dei pilastri su cui si regge.

La cerimonia di inaugurazione si è conclusa con la *Lectio Magistralis* del Maestro **Gualtiero Marchesi** sull'arte della cucina e dell'insegnamento, un momento che ha riassunto i punti cardine della filosofia della Scuola e che si è chiuso con la standing ovation di tutti i presenti *“Oggi ALMA è un chiaro esempio di come si conduce una Scuola di Cucina, partendo dalle basi tecniche e adottando uno stile modernissimo e colloquiale d'insegnamento. A voi docenti di ALMA, cuochi e accademici rivolgo ancora una volta la gratitudine per la dedizione che vi contraddistingue nello svolgimento di questo lavoro e vi chiedo sempre di tenere a mente che veramente 'L'esempio è la più alta forma di insegnamento' come c'è scritto in tutte le aule della nostra scuola. A voi studenti chiedo di essere sempre all'altezza della divisa che rappresentate e ricordatevi che per fare questo mestiere dovete mettere al centro questo desiderio di ospitalità totale, questo deve pervadere il vostro fare e il vostro essere, solo così capirete quanto è grande, importante e pieno di dignità il vostro contributo alla civiltà”*.

A seguito della cerimonia la serata è proseguita con un buffet a base delle eccellenze gastronomiche appartenenti all'aziende partner di ALMA, il tutto accompagnato dai cocktail offerti da Martini e Rossi, azienda che compie 150 anni e che ha voluto così omaggiare il decennale della Scuola.

Sono intervenuti sul palco molti di coloro che hanno contribuito a fare di ALMA un grande volano per la cultura e professionalità della cucina italiana nel mondo: Maria Utili, Soprintendente per i Beni Storici, Artistici ed Etnoantropologici per le Province di Parma e Piacenza come padrona di casa del Teatro Farnese; Luigi Viana, Prefetto di Parma; Vincenzo Bernazzoli, Presidente della Provincia di Parma; Andrea Zanlari, Presidente della Camera di Commercio di Parma; Dorothy Hamilton, Fondatrice e CEO dell'International Culinary Institute di New York, primo partner internazionale della Scuola; Palma Costi, Presidente dell'Assemblea Legislativa dell'Emilia Romagna.

ALMA (www.alma.scuolacucina.it) è il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Sotto la guida del Rettore Gualtiero Marchesi ALMA forma cuochi, pasticceri, sommelier e manager della ristorazione provenienti da ogni Paese per farne veri professionisti grazie ai suoi programmi realizzati con insegnanti altamente qualificati. ALMA ha sede nella splendida cornice della Reggia di Colorno (Parma).