

ALMA, quando la cucina italiana diventa un'arte

Alle porte di Parma, in una terra gastronomica d'eccezione, si trova ALMA, la scuola internazionale di cucina italiana. Una scuola prestigiosa che intende trasmettere ai suoi allievi il sapere della cucina della Penisola.



Mantenere in vita le tradizioni della cucina italiana

Impossibile non notarlo. Per la sua eleganza e la sua magnificenza, il Palazzo Ducale salta agli occhi nella città di Colorno, a solo 15 chilometri da Parma. Un luogo d'eccezione che poteva solo accoglierne un altro: ALMA, la scuola internazionale di cucina italiana. Dietro le sue grandi finestre si nascondono i futuri chef di domani. Questo tempio dedicato alla gastronomia italiana è nato nel 2004 "da un'intuizione e da un'esigenza di due entità pubbliche, la Provincia e la Camera del commercio di Parma, quella di creare una scuola di cucina come non ne esistevano ancora in Italia", racconta Enzo Malanca, presidente della scuola. L'obiettivo dell'inizio, nonostante il tempo passato, è rimasto intatto: "formare dei professionisti della cucina italiana che nella Penisola ma anche e soprattutto all'estero, potevano mantenere in vita la tradizione della vera cucina italiana". Parlare d'ALMA senza menzionare l'ex rettore e chef stellato Gualtiero Marchesi, scomparso lo scorso dicembre, non renderebbe giustizia alla scuola poiché all'interno di queste mura, si respira la sua filosofia e la sua concezione della cucina. "Una cucina semplice, vera, che prende le sue ispirazione dalla tradizione, nel rispetto del prodotto lavorato."



Un apprendimento intensivo

La cucina, da ALMA è considerata come un'arte a sé stante. "Per la sua bellezza, la sua bontà e la ricerca minuziosa dietro ogni piatto." Gli apprendisti artisti si contano oggi al numero di oltre 1000 e possono scegliere diversi percorsi riguardo il mondo della ristorazione: dalla cucina alla pasticceria alla panificazione, dalla sommellerie al management della ristorazione al servizio in sala e bar. "Quest'ultimo chiamato oggi professionista di sala svolge un ruolo fondamentale. La cucina italiana ha bisogno di essere presentata, raccontata. E perciò un professionista deve acquisire una cultura fondamentale." Qui, gli studenti vengono da orizzonti diversi. Per alcuni, è una vera iniziazione, per altri una totale riconversione. "Sono numerosi i nostri studenti che, a un certo momento della loro vita, hanno scelto di seguire la loro passione per la cucina. Per loro, abbiamo creato un corso di primo livello dove imparano le nozioni e le capacità di base necessarie per iniziare il proprio percorso professionale." Raggiungono in seguito il Corso Superiore di Cucina, il corso più importante di ALMA. Un percorso intensivo di un anno diviso in due fasi. Sette mesi di apprendimento alla scuola, cinque giorni a settimana, otto ore al giorno dove si alternano teoria e pratica. Poi, cinque mesi di tirocinio curriculare presso ristoranti su tutto il territorio italiano.



Un successo internazionale

Una formazione che non nasconde la durezza del mestiere. "Lavorare nella ristorazione apporta enormi soddisfazioni ma richiede molto impegno. Non si diventa chef da un giorno all'altro. Bisogna certamente avere passione, fantasia ma soprattutto una grande conoscenza del prodotto e ciò necessita studio." Questo sapere così prezioso è trasmesso a ALMA dal corpo docente formato dai migliori professionisti del mondo della ristorazione in Italia. Uno scambio che prosegue nei tirocini e anche dopo. "Un legame forte si crea tra gli allievi e il team ALMA. I diplomati tornano spesso a chiedere consigli ai loro docenti. Li sentiamo molto vicini." Che soddisfazione vederli allora, una volta laureati, occupare posti di grande importanza nel mondo intero. Un successo che spinge i futuri chef di tutta il pianeta a venire a studiare qua. "Abbiamo una partnership con 21 scuole che mandano i loro studenti a perfezionarsi nella cucina italiana." Un riconoscimento internazionale che posiziona ALMA nell'élite delle scuole di cucina del mondo. Qual è allora la chiave del successo? Senza esitare, Enzo Malanca parla di una grande passione che stimola ogni membro dello staff e che coinvolge inevitabilmente tutti coloro che per un motivo o per l'altro vengono a contatto con la Scuola, "credo sia proprio questo a fare una grande differenza" afferma il Presidente di ALMA.