

LINK: <http://www.ilssole24ore.com/art/impresa-e-territori/2018-05-23/dall-alma-colorno-chef-ambasciatori-tavola-italiana--194203.shtml>

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

< **INDUSTRIA** **SERVIZI** **CONSUMI** **LAVORO** **EXPORT** **FONDI UE** **MONDO & MERCATI** **STORIE D'IMPRESA** **AGRICOLTURA** **TURISMO** **MA** >



Governo, le consultazioni di Conte con i partiti



Privacy, come mettersi in regola con la Gdpr



Speciale Esperto: la relazione sulla fatturazione elettronica



Mutui, scade surroga di Ultimo mi vuole abb

ALTA FORMAZIONE

Dall'Alma di Colorno gli chef ambasciatori della tavola italiana

— di **Ilaria Vesentini** | 24 maggio 2018



Se indossassero l'uniforme militare sarebbero dei perfetti cadetti d'accademia, ma i 1.100 ragazzi di tutte le nazionalità che ogni anno frequentano la Reggia di Colorno hanno un'altra divisa (bianca o nera) e un altro sogno: diventare cuochi professionisti. Perché qui, nella piccola Versailles di Parma ha sede la prima scuola internazionale di cucina italiana, Alma. Che dal 2004 – ben prima dell'effetto Masterchef e del clamore mediatico da cui il settecentesco palazzo ducale ama stare alla larga – diploma la più rinomata e coesa comunità di chef italiani nel mondo, da Michele Rubini (per tutti Chef Rubio) a Pasquale Laera. Sono oltre 4mila gli “almisti”, che alla pari dei “ferraristi” della vicina Maranello, condividono radici e identità e portano nel mondo i saperi e i sapori della tradizione italiana.



APPUNTI DA TOKYO | 18 ottobre

Il rigore è la prima lezione impartita dalla scuola stellata, guidata fin dal suo debutto, con i primi 17 aspiranti cuochi, dal “maestro” per antonomasia della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, rimasto rettore fino a poco prima della

INDUSTRIA 4.0

La trasformazione digitale è il futuro dell'impresa e rappresenta un'occasione unica per rilanciare l'industria italiana. **Preparati al futuro.**

Confindustria affianca le imprese con un sistema integrato di strumenti e iniziative. **Insieme, preparati al futuro.**

2016

La ricetta di Hiramatsu: un buon manager si forma in cucina

sua morte (nel dicembre scorso) e oggi sostituito da un comitato scientifico con sei membri, tanti quanti i corsi di specializzazione attivi a Colorno: cuoco, pasticciere, bakery chef, sommelier, professionista di sala e manager della ristorazione. Le regole della Reggia, ceduta nel 1871 per 100mila lire alla Provincia di Parma (attuale proprietaria del palazzo e socia di Alma) sono ferree: ci si presenta in aula, otto al giorno, 5 giorni su sette, esclusivamente in divisa, linda e stirata alla perfezione, con la quale non è ammesso uscire dalla scuola; non è tollerato ritardo e nessuno schiamazzo riecheggia nei 5mila metri quadrati di cucine e laboratori all'avanguardia tecnologica e neppure nei 7mila metri quadrati di cortili interni, dove è un continuo via vai di merci di ogni sorta. Ogni mese nel magazzino Alma arrivano 850mila kg di ingredienti (oltre 4 tonnellate di carni e salumi, più di 8 tonnellate di frutta e verdura di stagione, 800 kg di pesce fresco), all'insegna della qualità e delle tipicità locali.



SHOW BIZ APPESANTITI | 12 maggio 2017
Il Grande Fratello e Masterchef sotto la megazavorra dei debiti

A rendere unica Alma non è solo la serietà, ma la mission: creare professionisti della ristorazione e dell'ospitalità italiana che valorizzino la nostra cucina di tradizione e con essa i prodotti agroalimentari su cui basa il suo successo globale. Non c'è spazio nelle aule che affacciano sul torrente Parma, i giardini alla francese e il paesino di Colorno (9mila anime) per appassionati e foodies dilettanti. Qui entrano,

dopo gli esami di selezione, solo maggiorenni under 40 che intendano fare della cucina un mestiere solido tanto nelle basi quanto nelle prospettive. La frequenza delle lezioni è obbligatoria, e non si fa solo pratica. Un quarto del tempo è dedicato alla pura teoria, per imparare l'arte e la cultura culinaria dei diversi campanili, con un team di 120 maestri (una trentina interni stabili) che collaborano da tutta Italia tra cuochi, pasticciere, sommelier e professionisti affermati e portano la loro esperienza diretta.



Iscriviti al workshop gratuito il 25 maggio ad Ancona su preparatialfuturo.confindustria.it/evento/ancona/

VIDEO



24 maggio 2018
Innovazione, Cnr premiato per sviluppo materiali da costruzione

I PIÙ LETTI DI IMPRESA & TERRITORI

- 1. AMBIENTE E INDUSTRIA** | 24 maggio 2018
Plastica verso la fine? L'eurotassa accende la gara dei materiali
- 2. SICUREZZA** | 24 maggio 2018
Da Firenze a Forte dei Marmi nuovi vigili assunti con gli sponsor
- 3. SERVIZI** | 23 maggio 2018
La start up che fa risparmiare i dipendenti delle forze dell'ordine
- 4. OPERE STRATEGICHE** | 23 maggio 2018
Alta velocità, i sindaci francesi fanno il tifo per la Torino-Lione mentre l'Italia discute
- 5. HIGH-TECH** | 23 maggio 2018
Il parco tecnologico di Genova Erzelli cerca nuovi investitori

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

Se la terra trema
Libri

A trent'anni dal Friuli racconta la nascita e lo sviluppo della ...



SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



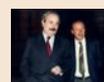
MOTORI24 | 23 maggio 2018
Ferrari One Off SP38, ecco l'esemplare unico ispirato alla F40



MODA | 19 maggio 2018
Royal wedding 2018, parata di star al sì di Harry e Meghan



CASA | 23 maggio 2018
Vendesi Castello del Brunelleschi



ITALIA | 23 maggio 2018
Giovanni Falcone, 26 anni fa la strage di Capaci



SPORT | 19 maggio 2018
Buffon saluta i tifosi della Juventus



1/15

E chi ama studiare, alla Reggia che fu di Maria Luigia d'Austria trova la più ricca biblioteca specializzata del Paese: 15mila volumi di cucina (erano 16mila prima dell'alluvione dello scorso inverno di cui ancora resta traccia sui muri) che testimoniano e alimentano l'heritage del *made in Italy* agroalimentare. Dopodiché l'imprinting "almista" viene messo alla prova negli stage formativi in oltre 500 tra ristoranti, pasticcerie e locali blasonati in giro per l'Italia.



12 dicembre 2017

Torrente esonda, acqua anche nella reggia di Colorno

Il tasso di occupazione degli studenti Alma è del 90% a sei mesi dal diploma (con tanto di tesi da discutere e prove pratiche davanti a una commissione che in media raggruppa una ventina di stelle Michelin). Il che spiega anche i costi della frequenza, dai 6mila euro per i sette mesi del corso di maestro di sala ai 16mila euro per il corso di un anno in cucina. Ma il fatto che

Alma sia annoverata tra le tre scuole di cucina più prestigiose al mondo – con Le Cordon Bleu di Parigi e the Culinary Institute of America di New York – la dice lunga sulla bontà dell'investimento per le famiglie. Non solo italiane, visto che uno studente su cinque è straniero e nell'ultima classe internazionale di cucina su 20 iscritti erano rappresentate 19 diverse nazionalità. E da diversi anni c'è una classe ad hoc per gli studenti coreani, con tanto di traduttrice, grazie al sodalizio con la scuola di Seul "Il cuoco" di Shim Jaeho.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Pasquale Laera](#) | [Michele Rubini](#) | [Rubio](#) | [Michelin](#) | [Maria Luigia](#) | [Colorno](#) | [Alma](#) | [Libere professioni](#)

0 COMMENTI

Partecipa alla discussione



Su Jeep Renegade, 6100€ di sconto sul listino. E se sei un'azienda 500€ di extra bonus.

Chiaro e Tondo



Su Tipo 5Porte, 5.400€ di sconto sul listino. E se sei un'azienda 500€ di extra bonus.

Chiaro e Tondo



con finanziamento IMPERDIBILI100 anziché 14.500€. TAN 6,25% - TAEG 8,36%
500L DA 13.500€



Con finanziamento Be-Smart, il top di gamma tuo a 18.900€. E cominci a pagare nel 2019.
JEEP® RENEGADE LIMITED



Formazione gratuita sul Trading Online e 12 operazioni protette
The best Trading

Confronta i Montascale: offerte esclusive solo per te. 3 preventi entro 1 ora!
Prezzi del montascale?



Rivoluzione in Svizzera, il fisco si può pagare anche in Bitcoin
Pagamenti in Bitcoin

9 importanti errori d'investimento da evitare nel 2018. 350K ?
Scopri di più



Approvati prestiti per dipendenti pubblici e statali a tasso agevolato in convenzione
Verifica se rientri

Sponsorizzato da

Scrivi un commento...

Disclaimer

Pubblica

0 Commenti | **Aggiorna**

VEDI TUTTI I COMMENTI

FOTO



AUTO | 24 maggio 2018
C5 Aircross, tutte le foto del nuovo suv Citroën



POLITICA | 24 maggio 2018
Mattarella incarica Conte: la notizia sui principali siti stranieri



ATTUALITÀ | 24 maggio 2018
Treno Torino-Ivrea deraglia: morti e feriti



LAVORO | 23 maggio 2018
Dall'Alma di Colorno gli chef ambasciatori della tavola italiana

VIDEO



SPORT | 24 maggio 2018
Vittoria Trump, basta giocatori in ginocchio a inno



IMPRESA & TERRITORI | 24 maggio 2018
Innovazione, Cnr premiato per sviluppo materiali da costruzione



MONDO | 24 maggio 2018
Facebook non paga lo scandalo Analytica, aumentano utenti



IMPRESA & TERRITORI | 24 maggio 2018
Innovazione, il Cetma premiato per un dispositivo antisismico

ULTIMI PODCAST DA RADIO 24

FOCUS ECONOMIA
Mercati ancora nervosi in attesa della formazione del...
24 maggio 2018

LA VERSIONE DI OSCAR
I ritardi di Roma
24 maggio 2018

TUTTI CONVOCATI
Nostalgia Sarrista
24 maggio 2018

ORA IN DIRETTA
Focus economia
Condotto da **Sebastiano Barisoni**





SYSTEM **24**

Scopri di più



ITALIA MONDO IMPRESA & TERRITORI FINANZA & MERCATI NORME & TRIBUTI COMMENTI MANAGEMENT TECNOLOGIA LIFESTYLE

IL GRUPPO

Gruppo 24 ORE
Radio 24
24 ORE Professionisti
24 ORE Business School
24 ORE Eventi
Eventiquattro
24 ORE Cultura
Shopping24
System24 Pubblicità
Back To Work 24
Ticket 24 Ore

QUOTIDIANI DEL SOLE 24 ORE

Fisco
Diritto
Lavoro
Enti Locali & PA
Edilizia e Territorio
Condominio
Scuola24
Sanità24
Toscana24

SERVIZI

L'Esperto Risponde
Argomenti del Sole
Newsletter
Blog
Meteo
Pubblicità Tribunali e P.A.
Case e Appartamenti
Assicurazioni Auto
Biglietti mostre ed eventi
Altri servizi

ABBONAMENTI

Abbonamenti al quotidiano
Abbonamenti da rinnovare
Radiocor
Archivio storico



P.I. 00777910159 - **Dati societari** - © Copyright Il Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati - Per la tua pubblicità sul sito: **Websystem**

[Redazione online](#) | [Il Direttore](#) | [Contatti](#) | [Privacy Policy](#) | [Informativa sui cookie](#)