INDIRIZZO DI STUDIO SOMMELLERIE

ALTA FORMAZIONE ALMA

# MASTER ALMA-AIS

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

# UNA SEDE UNICA NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY ITALIANA

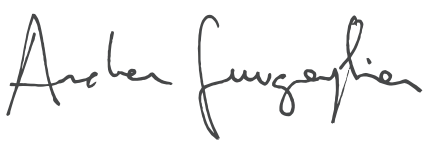
ALMA Wine Academy è il centro di formazione che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del vino.
Il nostro obiettivo è formare professionisti con conoscenze tecniche e culturali in grado di comunicare al meglio le caratteristiche e le dinamiche di questo settore. L'educazione e l'informazione all'interno di canali come scuole, ristoranti, eventi ha permesso al vino italiano di avere grande visibilità e appeal in mercati emergenti come quello orientale o in mercati stabili come quello americano. Il network internazionale di cui dispone la scuola ci permette di capire il trend attuale del mercato del vino, orientato sempre più ad intercettare culture e mondi diversi dal panorama italiano.

ALMA Wine Academy propone percorsi di formazione e specializzazione, progetti su misura, eventi e momenti culturali. Tutte le attività si svolgono nella splendida cornice della Reggia di Colorno a pochi chilometri da Parma.

ALMA Wine Academy offre ad aziende vitivinicole, selezionate come punte di eccellenza della produzione "made in Italy", la possibilità di far parte della Cantina didattica per rappresentare l'Italia enologica nelle lezioni che l'Academy ogni anno mette in scena per più di 1500 studenti provenienti da tutto il mondo.
Un innovativo sistema di tracciabilità didattica ci consente di instaurare un rapporto trasparente e funzionale con le aziende italiane che decidono di investire il loro vino in educazione.

Decine di nostri diplomati sono già professionisti stimati nel mondo della ristorazione.
Per tutti questi motivi, siamo certi che l'esperienza di ALMA Wine Academy rappresenti una straordinaria opportunità formativa.

**DIRETTORE GENERALE ALMA**
Andrea Sinigaglia



Alma Wine Academy®

## ALMA

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è il più autorevole centro di formazione per l'ospitalità e l'enogastronomia. Collocata in una posizione strategica, nel cuore della Food Valley a 10 km da Parma, proclamata dall'Unesco "città creativa per la gastronomia", ogni giorno ALMA forma i professionisti della ristorazione del domani. Un obiettivo perseguito dal 2004 all'interno della splendida Reggia di Colorno che, dotata di tutte le attrezzature e tecnologie, diventa la cornice ideale per la fase di formazione degli allievi.
Intraprendere un percorso formativo di ALMA significa molto di più che cominciare a frequentare un istituto di alta formazione.
ALMA è studio, pratica, disciplina, crescita, ma anche un punto di riferimento costante per il proprio futuro professionale una volta diplomati. ALMA è una scuola che prepara al mondo del lavoro, pronta ad accogliere ragazzi provenienti da tutto il mondo e da diversi percorsi scolastici.

## NEXT GENERATION CHEF: DA ALMA AL MONDO DEL LAVORO DI DOMANI

ALMA forma la Next Generation dei professionisti della ristorazione: cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala, food&beverage manager e bakery chef.
Next Generation Chef è l'impegno quotidiano di ALMA che si esprime attraverso la costruzione di un'educazione e di una cultura enogastronomiche basate sui valori di sostenibilità, sovranità alimentare e stili di consumo. Questi temi sono il cuore di questo progetto: ALMA ha chiamato attorno a sé centinaia esperti di settore tra cuochi, storici, produttori, giornalisti, critici e accademici per lavorare alla ricerca e sviluppo della didattica del futuro attraverso tavole rotonde, convegni e indagini internazionali.
Il risultato è diplomare una generazione di professionisti del futuro consapevoli e responsabili, capaci di inserirsi da subito nel mondo del lavoro con un bagaglio fatto sia di competenze tecniche, che di un sistema di valori sempre più richiesti anche in questo tipo di professioni.

**ALESSANDRO CINI - *Master ALMA-AIS VI edizione***
***Assistente Direttore Sommelier del Ristorante Le George, Parigi***

*"Mi ha sorpreso come in un solo anno il Master sia riuscito a cambiare completamente la mia percezione nei confronti del vino, arricchendomi sotto molti punti di vista. Frequentare il Master è stato come aprire un vocabolario, adesso riesco a tradurre in emozione quello che sento in un vino. Non mi sento più il "brutto anatroccolo" dell'inizio, ora so che sono molto più preparato e competente. A volte mi chiedono un parere su ALMA, Io rispondo che didatticamente è impeccabile, sotto il profilo umano incalcolabile!".*

## LA REGGIA DI COLORNO

Una location unica nel cuore della Food Valley, il palazzo settecentesco a soli 10 km da Parma.

## LE AULE DIDATTICHE

24 aule, demo e training, 2 laboratori di pasticceria il tutto dotato delle più moderne tecnologie.

## IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"

Un luogo dove simulare l'attività del servizio e approfondire la tecnica di accoglienza e gestione della sala.

## L'AULA SOMMELLERIE

Uno spazio tecnologico disegnato su misura per la didattica tra analisi sensoriale, la tecnica della degustazione e la ricerca.

## LA CUCINA CENTRALE

Il motore di ALMA, per la pratica quotidiana degli allievi.

## ALMA LAB

Lo spazio identificato per la formazione dei futuri "Bakery Chef": l'ALMA Lab riproduce il contesto ideale per la didattica con quanto necessario per insegnare e imparare l'arte bianca.

.

## CAFFÈ ITALIA

Un nuovo spazio pensato per coniugare un luogo d'incontro e di socialità della Scuola con una dimensione e finalità didattica, in una location accogliente e modernamente attrezzata, dalle colazioni agli aperitivi.

## LA CANTINA

Allestita nei sotterranei della Reggia, ospita oltre 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano, per lo studio, gli approfondimenti e le degustazioni.

## LA BIBLIOTECA

Oltre 14.000 volumi in varie lingue dedicati al mondo dell'enogastronomia, un patrimonio unico in Italia.

## GLI ALLOGGI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA dispone di confortevoli residence per l'accoglienza degli studenti.

## LA PIATTAFORMA WEB

Per la fruizione del materiale didattico, sempre facilmente reperibile dagli studenti in corso.

# MASTER ALMA AIS

## MASTER ALMA-AIS: L'ALTA FORMAZIONE SUL VINO

Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche frontali, lezioni pratiche, laboratori di degustazione, visite d'istruzione da parte di professionisti del settore, uscite didattiche nei territori d'eccellenza, e stage professionali in contesti strettamente collegati al mondo del vino, per un monte ore complessivo pari a quasi 300 ore, distribuite su 35 giornate di 8 ore un giorno o due alla settimana,da svolgersi presso la sede di ALMA.

**Il programma è così suddiviso:**

- 50 ore di visite nei territori di eccellenza
- 125 ore di formazione a distanza
- 125 ore di stage modulato sulle esigenze dei partecipanti, in strutture legate al mondo del vino

## AMMISSIONE AL MASTER

Il Master ALMA – AIS si rivolge a sommelier, ristoratori, operatori ed esperti del settore che abbiano ottenuto un diploma di scuola media superiore e il diploma di III° livello AIS. Nel caso i candidati non siano in possesso di un diploma di Sommelier AIS, sarà possibile accertare le competenze tramite una prova di ammissione al corso, che consisterà in:

- un colloquio motivazionale
- un test di accertamento delle competenze

Per essere ammessi al Master i partecipanti dovranno dimostrare di conoscere:

- le principali tecniche applicate in vigna e in cantina per ottenere vini di qualità di diverse tipologie
- i principali vitigni e territori italiani e internazionali
- le regole fondamentali del servizio del vino
- gli elementi fondamentali della legislazione in campo vitivinicolo
- la tecnica della degustazione del vino
- la tecnica dell'abbinamento cibo-vino

**01**

## CHI SEI OGGI

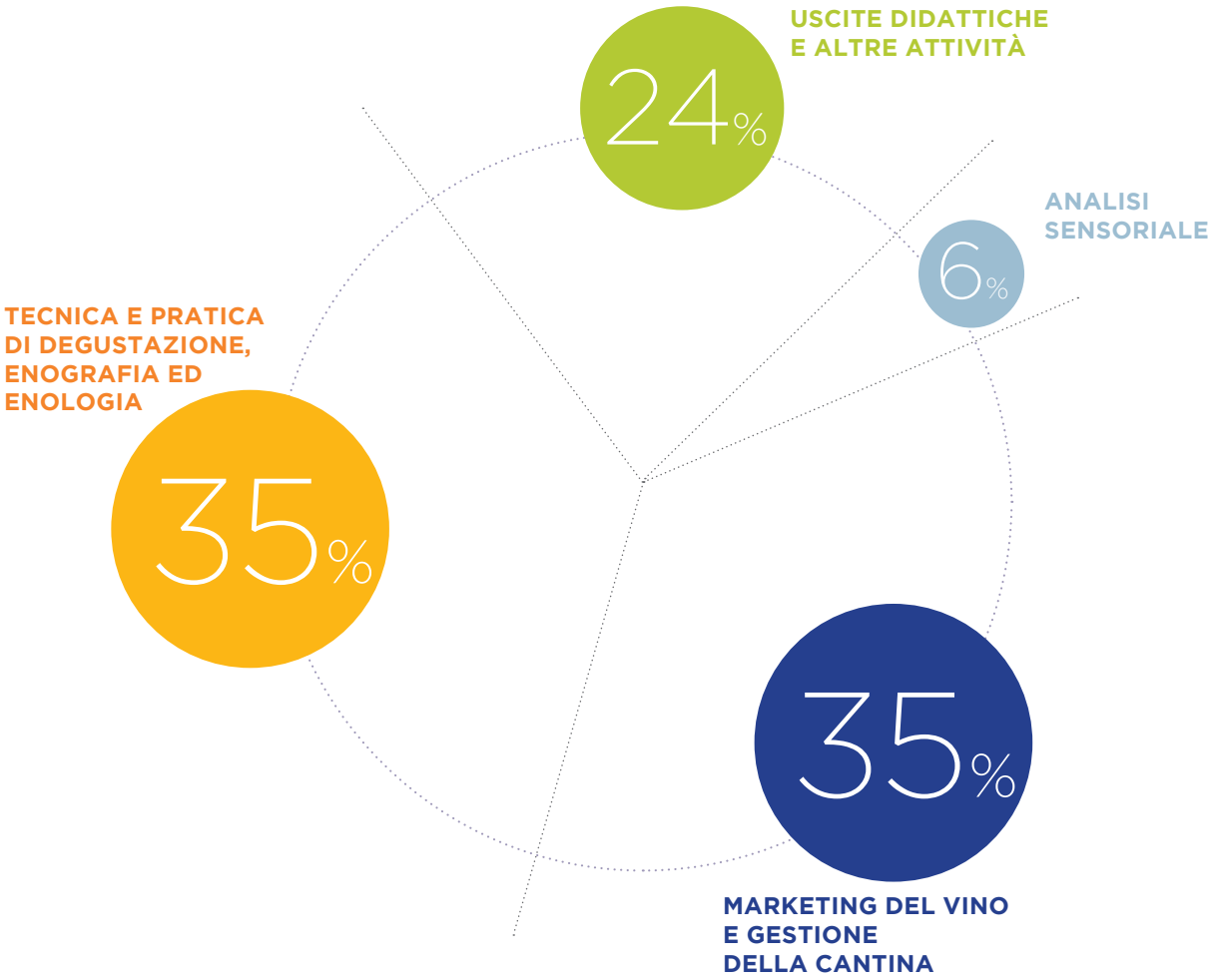
- Sommelier
- Ristoratore
- Operatore ed esperto del settore in possesso di un diploma di scuola media superiore e del diploma AIS o formazione certificata equivalente

**02**

## CORSO MASTER ALMA – AIS

Un programma intenso, che alterna lezioni teoriche, pratiche e uscite didattiche

# LE FASI DEL CORSO




## 03

### CHI DIVENTERAI DOMANI

Il percorso termina con il diploma di Master ALMA-AIS, una volta superato l'esame finale che attesta le competenze di gestione e comunicazione del vino

## 04

### MONDO DEL LAVORO

I possibili sbocchi occupazionali:

- Sommelier presso strutture di ristorazione
- Wine Manager
- Buyer presso aziende o presso la grande distribuzione organizzata
- Marketing Manager/Communication Manager/Sales Manager presso aziende vitivinicole e simili

**BEATRICE BESSI - *Master ALMA-AIS V edizione***
***Assistant Head Sommelier al 67 Pall Mall, Londra***

*"Sono 20 anni che lavoro nel mondo dell'ospitalità, ma ALMA ha rappresentato un turning point per la mia carriera. Dopo qualche anno in cui avevo dovuto/voluto accantonare la mia passione per gli spiriti, sono tornata a concentrare il mio percorso sul mondo del vino. ALMA mi ha dato una spinta ad ampliare le mie conoscenze, è stata la scuola-mezzo per ri-imparare a credere nelle mie potenzialità".*

## COMPETENZE E CONOSCENZE TRASMESSE

Il corso consentirà di acquisire competenze e conoscenze di alto profilo professionale, ed in particolare le seguenti:

- conoscere in modo approfondito le relazioni tra vitigni italiani e internazionali, filosofie e tecniche di coltivazione e produzione, territorio e qualità del vino
- conoscere le tecniche di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino
- conoscere il mercato del beverage
- conoscere gli elementi fondamentali della gestione degli acquisti e dei rapporti con i fornitori
- conoscere gli elementi fondamentali di gestione giacenze di magazzino e cantina di conservazione
- conoscere gli elementi fondamentali del calcolo di prezzo di vendita del vino in diversi contesti operativi
- conoscere gli elementi di marketing e visual merchandising nei diversi contesti operativi
- conoscere gli elementi fondamentali della comunicazione tra gli operatori dei vari settori nell'ambiente di lavoro
- essere in grado di trasmettere la conoscenza del vino da un punto di vista tecnico e culturale, comunicando il principio del bere responsabile
- essere in grado di abbinare cibi e preparazioni, specialità gastronomiche italiane e straniere, a vini di diversa qualità e origine
- essere in grado di comunicare con il cliente nelle diverse realtà di settore e di valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano e internazionale

# LA DIDATTICA E LA TECNOLOGIA

Ogni programma di ALMA Wine Academy viene svolto in aule dotate di una tecnologia dedicata. L'aula sommellerie conta 21 postazioni, ognuna attrezzata con le tecnologie più adeguate per l'analisi del vino, e completate da pc.
Il ristorante didattico "Mater" è il luogo in cui vengono effettuate le esercitazioni pratiche di sommellerie legate alle tecniche di servizio e di vendita.

# MATERIALE DIDATTICO

### LA FORMAZIONE FIRMATA ALMA: IL "METODO DUALE"

Il Metodo Duale consiste nell'affiancare al docente, durante le lezioni, un professionista del settore. Questo permette di capire la teoria e di apprendere immediatamente gli aspetti pratici applicativi che costituiscono la quotidiana operatività lavorativa del sommelier professionista.

### FORMAZIONE 2.0: LA PIATTAFORMA WEB

Ulteriore strumento a disposizione degli studenti è la piattaforma web per la gestione del materiale didattico, nella quale vengono messi a disposizione anche i contenuti forniti dai docenti.

# ALCUNE DELLE GRANDI ETICHETTE DEGUSTATE DURANTE IL CORSO

## BARBARA BODINO, *MASTER ALMA AIS XII ED.*

### GRANDS ÉCHÉZEAUX – APPELLATION GRANDS ECHEZEAUX CONTROLLÈE – SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI, 2010

*Una grande annata aiuta a rendere speciale uno dei più importanti e famosi vini di Francia. All'olfatto un insieme molto variegato di aromi che vanno dalla frutta, con la sua evoluzione da fresca alla confettura, ai fiori e alle spezie, a profumi più evoluti di grafite e metallo. Il tutto molto ben integrato. In bocca è fresco ma con una certa vena acida ed un tannino non invasivo contrapposti ad una morbidezza tangibile. E' un vino sottile ma molto elegante, senza sbavature. Un vino femminile, grande ma di facile approccio. Questa bottiglia riesce a conquistare con la sua armonia e a far apprezzare il pinot nero nella sua massima espressione. Un vino che descrive un terroir ed un territorio che crea una così grande materia prima che viene abilmente trasformata in un liquido supremo.*

## LAURA DI SALVO, *MASTER ALMA AIS XII ED.*

### GIULIO FERRARI - RISERVA DEL FONDATORE, 1994

*Colore giallo oro, carico e intenso. Una ventata di canditi ed erbe officinali si presentano al primo naso. Fa seguito nota di Vermouth con affascinante retrogusto amaricante che si fa presto da parte per lasciare spazio al sulfureo di naso e alla mineralità di bocca. Tostatura di legno che vira su note di cioccolato bianco e caucciù e nella sua complessità non smette di stupire con ricordi di marmellata, miele e caramella mou. La snellezza e la verticalità del gusto fa da contrappunto ai complessi aromi di olfatto. In bocca è areo, senza gravità, le bollicine rarefatte della sboccatura 2010 portano alla bocca un vino danzante con chiusura salina aromatizzata al pompelmo e candito di limone. Servito alla cieca in una batteria dei più desiderati e ricercati champagne - Louis Roederer Cristal 2009, Paul Roger Sir Winston Churchill 2004 e Dom Perignon P2 2000 - le uve Chardonnay di questa grandissima annata di Riserva del Fondatore non temono il confronto con i grandi di Francia e sono dimostrazione della vocazione di un territorio, quello del Trentino, e dell'ispirazione di uno dei più grandi maestri del metodo classico di tutti i tempi: orgoglio nazionale che porta il nome di Giulio Ferrari.*

## SAMUELE SPAZZINI, *MASTER ALMA AIS IX ED.*
## PEDRO XIMÈNEZ 1861

*La produzione del sistema solera è iniziata nel 1861, circa 500 Gr/L di zucchero per conservare questo sherry fino ad oggi. Arrivando da una giornata intensa di degustazione di vini dolci passiti, non mi sarei mai aspettato di concludere con questa rarità di oltre 150 anni. Colore mogano scuro, profumo dolce di frutta secca disidratata, una leggera tostatura. In bocca un tripudio di dolcezza e avvolgente densità. Sono rimasto talmente sbalordito da questo sherry tanto che non mi sarei più alzato dalla sedia pur di star ad assaggiare e contemplare quel vino che continuava a cambiare nel bicchiere, e a voler comunicare tutto quello che ha tenuto per se' fino ad oggi.*

## ALTAI GARIN, *MASTER ALMA AIS IX ED.*
## BAROLO RISERVA 2002 "MONFORTINO"

*Di questo vino forse dimenticherò molto di ciò che lo accompagna: aneddoti sull'annata e la pazienza di Conterno, la storia del professore che si portò gratuitamente a casa una bottiglia, che sia l'unico rosso non prodotto da Case Basse gradito a Gianfranco Soldera (Seulement certaines années). Ciò che però accompagnerà per sempre il mio cuore sarà quella speranza di un ragazzo di affacciarsi alla finestra che volge sul cortile della leggenda, quell'attesa tutt'altro che disillusa di essere di fronte ad un corso concepito per renderci giganti in un mondo immenso. Monfortino di Giacomo Conterno rappresenta il biglietto da visita di una scuola che crede nella sommelierie italiana, e ci crede al punto che non solo sceglie il miglior vino italiano, ma nella annata più difficile. Marcello come un bimbo davanti al proprio supereroe ha squarciato il velo di Maya, questo è il paese dei balocchi: "Il futuro è vostro, questa è la prova che crediamo in voi." Nulla ci è precluso. Da quel giorno lo sappiamo.*

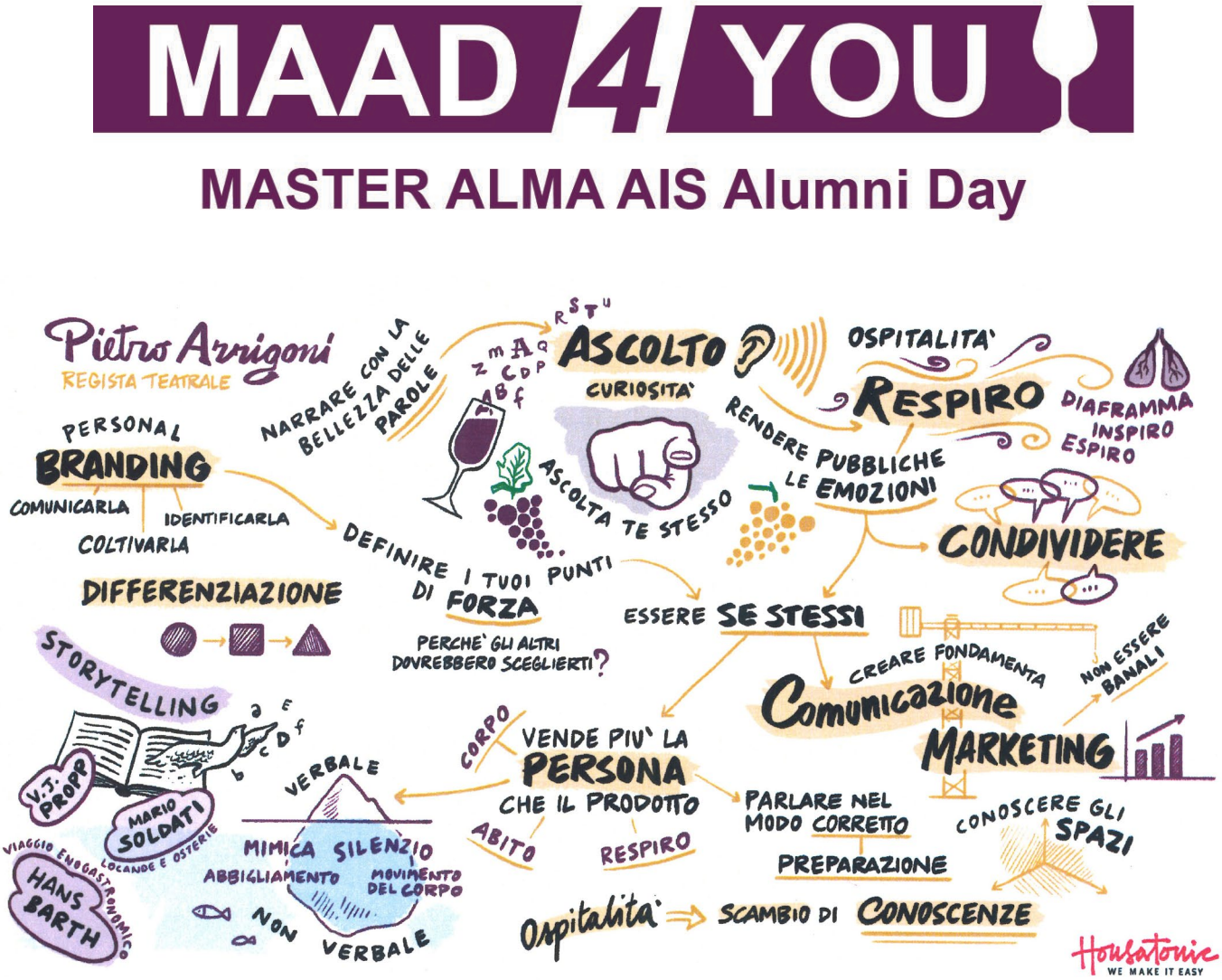
# IL RISTORANTE DIDATTICO DI ALMA

# mater

RISTORANTE DIDATTICO

# MAAD
## MASTER ALMA-AIS ALUMNI DAY

L'evento è riservato ai diplomati delle varie edizioni del **Master ALMA AIS** e agli studenti del Master in corso. Questo career day rappresenta un'occasione unica ed esclusiva di confronto e approfondimento sui temi del personal branding e dello story-telling applicati al mondo del vino, grazie alla presenza di importanti professionisti del settore.
In occasione del lancio della community degli **ALUMNI ALMA**, sono state presentate le esperienze dei diplomati per valorizzare progetti e storie che portano oggi nel nostro Paese e nel Mondo l'inconfondibile stile italiano.
Un momento non solo di confronto professionale ma anche di scambio personale.
**Da nuove idee possono nascere grandi progetti così come questi grandi progetti possono essere lo spunto per nuove idee.**




ALMA
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

Alma Wine Academy

# DOPO IL DIPLOMA ALMA: GLI SBOCCHI LAVORATIVI

Completato il percorso di studio con ALMA, il bagaglio di conoscenze accademiche e di competenze acquisite permette di inserirsi nel mondo del lavoro con una preparazione solida, sia in Italia che all'estero.
ALMA è una scuola di alta formazione riconosciuta dal mondo degli operatori del settore, consapevoli delle capacità di un diplomato.
Negli anni i diplomati ALMA hanno saputo cogliere le più diverse opportunità lavorative, spaziando dalla ristorazione, al mondo aziendale, all'hotellerie, alla comunicazione, arrivando a gestire con successo anche attività in proprio.
**Il diploma ALMA è molto di più che il titolo di una scuola di cucina, ma certifica una formazione completa spendibile a 360°.**
**Un valore aggiunto per la costruzione della tua carriera professionale.**

ALMA
NEXT GENERATION CHEF

# L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO: IL SUPPORTO DI ALMA E LA COMMUNITY DEI DIPLOMATI

ALMA affianca i propri diplomati verso il mondo del lavoro, facilitando i loro contatti con i ristoranti, gli hotel e con tutte le imprese per le quali assumere figure con il livello di preparazione acquisito ad ALMA rappresenta un vantaggio competitivo.

Lo strumento che ALMA ha creato è il portale **ALMAlink**, un servizio on-line totalmente gratuito riservato esclusivamente ai diplomati di ALMA.

*"Il nostro impegno è quello di formare i futuri professionisti dell'ospitalità, supportandoli nel trovare una collocazione nel mondo del lavoro coerente con il livello di preparazione acquisito con le aspirazioni personali. Abbiamo conseguito risultati straordinari: basti pensare che* ***l'89% di tutti i diplomati*** *ALMA dal 2004 a oggi* ***ha un lavoro*** *(il 30% è occupato all'estero)* e che attraverso ALMALink abbiamo gestito ***31.400 offerte di lavoro per conto di 2.550 aziende.*** Il continuo sviluppo di ALMAlink va considerato un ulteriore sforzo per garantire ai nostri studenti e alumni le migliori opportunità di carriera".

***Andrea Sinigaglia, Direttore Generale di ALMA.***

**ALMAlink** è una piattaforma di ricerca di lavoro e di networking professionale che raccoglie catene di hotellerie, aziende e professionisti del settore ristorazione con un respiro internazionale.

**ALMAlink** rappresenta uno degli impegni più concreti di ALMA nel supportare i propri diplomati nel costruire da subito il proprio percorso di carriera e a rimanere in costante contatto con la scuola. ALMA oggi può contare su una solida community di Alumni, con cui interagisce costantemente per generare nuove opportunità.

www.almalink.it

ALMA link

**Scopri le storie dei nostri diplomati sul sito: da dove sono partiti e dove si trovano ora!**

# DALLA SCUOLA AL LAVORO

Alcuni casi di successo

## ALESSANDRO CINI

*Diplomato al Master ALMA AIS nel 2015, lavora inizialmente all'Enoteca Pinchiorri a Firenze (***) come primo sommelier, per passare poi al Four Season Hotel George V a Parigi dove riveste il ruolo di AD Sommelier nel ristorante Le George.*

## GIANLUCA BONINSEGNA

*Diplomato Master ALMA-AIS 2014, vince il titolo di " Miglior Sommelier del Veneto AIS" nel Maggio 2015. Gestisce le cantine di due ristoranti e ha pubblicato il libro "Il mio amico sommelier – La guida" dedicata alle cantine di Verona e di tutta la provincia.*

## PAOLO RANCATI

*Oggi è Head Sommelier ad Aqua Crua, il ristorante di Giuliano Baldessari, dopo aver vissuto un'esperienza al Ristorante La Palta da Isa Mazzocchi. Ad ALMA ha ottenuto il Diploma al Master ALMA AIS nel 2015 con una tesi Vino di contatto, che ha esplorato il mondo degli Orange Wine.*

## JULIA KRYUCHKOVA

*Diplomata al Master ALMA AIS XII edizione, oggi Julia, grazie alle esperienze fatte nel settore del food & wine, svolge il ruolo di Sommelier e Wine Consultant e collabora in modo costante con ALMA.*

# L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE DEDICATO AL VINO

## I CORSI SU MISURA

ALMA organizza anche corsi "su misura" e "team building" per catene alberghiere, aziende di ristorazione, grandi alberghi, ed in generale per imprese di ogni tipo.

La durata e il contenuto dei corsi vengono studiati e messi a punto con il cliente attraverso soluzioni personalizzate.

***ALMA Experience*** permette di vivere l'esperienza della cucina italiana e del vino dentro le aule tecnologiche di ALMA e sotto la guida dei maestri della Scuola, per scoprire i segreti della cucina e le dinamiche di gruppo immersi nell'affascinante mondo del gusto.
La Reggia di Colorno è una location indimenticabile dove organizzare convegni, corsi di cucina per appassionati anche dedicati ai prodotti dell'azienda richiedente, incentive aziendali, degustazioni o momenti di rappresentanza.

Per maggiori informazioni su corsi su misura ed eventi personalizzati, scrivere a:
*eventi@scuolacucina.it*

# LA CANTINA DIDATTICA

La cantina, allestita nei sotterranei della Reggia settecentesca, è in grado di ospitare quasi 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano. Lo scopo è quello di rispecchiare tutto il panorama vitivinicolo nazionale al fine di fornire una formazione completa allo studente. Le aziende coinvolte potranno beneficiare di una visibilità esclusiva in ambito nazionale ma anche internazionale grazie al network di ALMA.

# DIVENTA WINE PARTNER DI ALMA

## DEDICATO ALLE AZIENDE CHE VOGLIONO CREARE UNA CULTURA DEL VINO ATTRAVERSO LA FORMAZIONE

"Cantina Didattica" è il progetto creato da ALMA per mettere in contatto diretto e senza intermediari le aziende vitivinicole con la nostra scuola e i suoi allievi.
"Sostenitore del progetto formativo ALMA Wine Academy": questo è il ruolo che assume chi partecipa al progetto " Cantina Didattica di ALMA", il cui valore risiede nella possibilità concreta di far conoscere i propri vini agli allievi di ALMA, cioè i futuri professionisti di sommellerie, ristorazione e buyer in ambito vitivinicolo.
Con questo progetto la Scuola, attraverso percorsi di alta formazione, mira alla valorizzazione dello straordinario panorama vitivinicolo italiano.
Tutti i prodotti che «approdano» in cantina sono costantemente monitorati al fine di definirne la TRACCIABILITÀ DIDATTICA:

- data di arrivo
- data di consumo
- utente finale
- scheda vino

Tutte queste informazioni vengono veicolate ed inviate direttamente all'azienda al fine di avere la massima trasparenza sui vini gentilmente forniti.

## ALMA WINE ACADEMY CHIEDE UN CONTRIBUTO DI 12 BOTTIGLIE CHE DIVENTERANNO PARTE DEL PATRIMONIO DIDATTICO DI ALMA

I vantaggi dell'adesione al progetto sono:

- ogni azienda viene inserita sul sito web di ALMA, una vetrina espositiva gratuita
- esposizione presso la cantina di ALMA, che ospita incontri, degustazioni e lezioni didattiche sul vino
- possibilità per i produttori di partecipare alle lezioni per spiegare la propria filosofia aziendale. Il contatto diretto con lo studente è molto importante per trasferire senza intermediari l'esperienza lavorativa maturata negli anni

Per maggiori informazioni contatta: awa@scuolacucina.it

# LA CANTINA DIDATTICA DI ALMA

# IL COMITATO SCIENTIFICO

Il movimento gastronomico è in costante evoluzione. Alla luce degli sviluppi dei piani didattici in funzione delle richieste di mercato, ALMA negli anni ha proposto e rinnovato i propri corsi di alta formazione, con l'obiettivo di preparare e formare i futuri professionisti del mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Il presente Comitato Scientifico è oggi quanto mai necessario per avere dei modelli d'eccellenza ai quali ispirarsi, in grado di accompagnare gli allievi nella formazione dei diversi specifici indirizzi.

*"Per ALMA la cucina e l'enogastronomia sono cultura, storia e sono parte inscindibile di tutto ciò che fa italianità. Non basta più quindi che ai nostri allievi si insegni la tecnica, il comportamento e lo stile della professione che andranno a esercitare ma riteniamo sempre più fondamentale sviluppare un pensiero critico fatto di consapevolezza e responsabilità che può esserci solo attraverso lo sviluppo di un confronto culturale interno ed esterno alla Scuola. Siamo portatori di una visione per stimolare i più giovani, professionisti del futuro, ad adottare pratiche virtuose. Per vincere questa sfida abbiamo bisogno della collaborazione di tutti: grandi chef e maître affiancati anche da personalità illustri nel campo della cultura, del pensiero filosofico e delle arti".* ***Enzo Malanca, Presidente di ALMA.***

**Leggi il profilo dei membri del Comitato Scientifico su www.alma.scuolacucina.it**

**PAOLO LOPRIORE**
Cucina

**EZIO MARINATO**
Panificazione

**MARIELLA ORGANI**
Ospitalità

**DAVIDE COMASCHI**
Pasticceria

**ANDREA GRIGNAFFINI**
Vino & Fine Dining

**GUALTIERO MARCHESI**
Maestro della cucina italiana

*"L'esempio è la più alta forma di insegnamento"*

Gualtiero Marchesi è stato il rettore di ALMA dalla sua nascita al 2017. La didattica di ALMA si ispira all'insegnamento che il Maestro ha lasciato in eredità alla nostra Scuola, così come all'Italia intera la cui cucina ha saputo rendere moderna.

# ANDREA GRIGNAFFINI

Giornalista e critico enogastronomico comincia a collaborare con Gino Veronelli nel 1990, scrivendo la guida Buone Cose d'Italia e diversi articoli sull'Etichetta. Diventa in seguito direttore creativo di "Spirito diVino", insegna Metodologia di degustazione critica presso vari atenei nei Corsi di Laurea in Scienza Gastronomiche.

È membro della direzione esecutiva della Guida Ristoranti dell'Espresso e di Passione Gourmet. Si è aggiudicato il secondo Premio Bancarella Cucina con il libro "Nella Dispensa di Don Camillo", oltre ad aver vinto il Premio Luigi Veronelli come miglior giornalista. È uno degli ideatori di ALMA e cura per la Scuola le relazioni con il mondo dell'alta ristorazione.

# IL CORPO DOCENTE DEL CORSO

## MASSIMO CASTELLANI

Docente di Enografia Nazionale al Corso Superiore di Sommellerie e Master Sommelier ALMA-AIS. Laureato in Storia all'Università di Firenze, docente AIS, giornalista. Insegna al Marketing e Management per imprese vitivinicole all'Università di Firenze. È consulente enogastronomico. Svolge seminari sul vino italiano all'estero particolarmente in Asia.

## COSTANZA FREGONI

Docente di Viticoltura ed Enologia nei Corsi Superiori di Sommellerie e nei Master Sommelier ALMA-AIS di IV livello. Laureata in Scienze Agrarie presso l'UCSC di Piacenza, è giornalista pubblicista e dal 2001 si dedica al giornalismo tecnico in ambito agricolo e agroalimentare. Nel 2005 ha fondato il periodico tecnico di viticoltura ed enologia VQ Vite, Vino & Qualità.

## ROBERTO GARDINI

Docente di Tecniche di Servizio. Maître Sommelier, docente AIS, esperto consulente di alberghi a 5 stelle, ristoranti stellati e carte vini. Selezione e formazione del personale. Docente durante eventi di vini francesi.

## NICOLA CHIGHINE

Laurea in Scienze e Tecnologie della Comunicazione con una specializzazione in Comunicazione e Marketing conseguita al Master di Publitalia'80. Forma il proprio profilo professionale all'interno di team Marketing di importanti multinazionali di largo consumo in Italia ed in Francia. Consulente e Formatore Senior per la società Stra-le, si occupa di sviluppo di competenze manageriali e percorsi di coaching. La profonda passione per la formazione e lo sviluppo personale, lo portano ad approfondire la materia del coaching, frequentando cosi la prestigiosa CTI Coaches Training Institute di Londra.

## GIAN PAOLO BRACESCHI

Docente ALMA di analisi sensoriale, collabora con il Centro Studi Assaggiatori di Brescia il quale, fondato nel 1990, rappresenta l'unità di analisi sensoriale più avanzata in Italia.

# I GRANDI PROFESSIONISTI

Guest Teacher, ovvero l'esperienza dei Professionisti a disposizione degli studenti:

**PIETRO ARRIGONI**
Regista teatrale

**ANDREA BALLERI**
Miglior sommelier d'Italia 2013

**MAURO CAROSSO**
Docente AIS

**FABIO CHINCHIO**
Responsabile Enoware

**PIERLUIGI GORGONI**
Docente di enologia collabora con a guida Vini d'Italia de L'Espresso

**JOSKO GRAVNER**
Vignaiolo

**ANDREA GRIGNAFFINI**
Direttore della rivista SpiritodiVino; "Prix du Sommelier de l'Académie Internationale de la Gastronomie 2013"

**ANTONELLO MAIETTA**
Presidente AIS

**LUCA MARTINI**
Miglior sommelier del mondo 2013

**WALTER MASSA**
Produttore di Tortona

**LUIGI ODELLO**
Presidente Centro Studi Assaggiatori

**MATTEO PESSINA**
Divulgatore e docente di materie enoiche

**MARIO POJER**
Vignaiolo e produttore di aceto in Trentino

**JOSKO SIRK**
Produttore e ristoratore nel Collio

**GIANFRANCO SOLDERA**
Az. Agr. Case Basse, Montalcino

**ALESSANDRO TOMBERLI**
Maître e Direttore di Sala presso Enoteca Pinchiorri

# CIRO FONTANESI
# COORDINATORE ALMA WINE ACADEMY

## CIRO FONTANESI

Un mancato matematico diventato ingegnere, folgorato sulla via dei Super Tuscan. Oggi divulgatore della cultura del vino presso ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Ciro Fontanesi, classe '84, nato a Mantova, è coordinatore di ALMA Wine Academy.
E' durante gli studi universitari che Fontanesi frequenta i corsi AIS da sommelier di primo, secondo e terzo livello, e consegue quest'ultimo diploma sotto la guida del neo presidente nazionale Antonello Maietta.
La consacrazione avviene diplomandosi al Master ALMA-AIS nel 2012, del quale risulterà il migliore studente della terza edizione del Corso.
Il vino come universo da esplorare mettendosi sempre in discussione con l'obiettivo di crescere per poter trasmettere sapere e passione.

# I SOSTENITORI DELLA WINE ACADEMY DI ALMA

Associazione Italiana Sommeliers

## AIS

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965. Il 6 aprile 1973, con Decreto n. 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato. Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association. Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, uscite didattiche presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali.

FEDERAZIONE VIGNAIOLI ITALIANA INDIPENDENTI

## FIVI

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha lo scopo di rappresentare la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e l'autenticità dei vini italiani. La FIVI raggruppa viticoltori che soddisfano i seguenti criteri: il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta. Il vignaiolo rinuncia all'acquisto dell'uva o del vino a fini commerciali. Comprerà uva soltanto per estreme esigenze di vinificazione, in conformità con le leggi in vigore. Il vignaiolo rispetta le norme enologiche della professione, limitando l'uso di additivi inutili e costosi, concentrando la sua attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

## CSA

Il Centro Studi Assaggiatori è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia. Fondato nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Solo negli ultimi otto anni sono passati nel laboratorio di analisi sensoriale del Centro Studi Assaggiatori più di 1.000 prodotti e ognuno è stato profilato, creando così un archivio storico tra i più grandi in Italia, specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza.

# FORNITORI UFFICIALI DELLA WINE ACADEMY DI ALMA

GRUPPO ITALIANO VINI

## GRUPPO ITALIANO VINI

Gruppo Italiano Vini è la prima azienda vitivinicola italiana e tra le prime aziende al mondo nella produzione e commercializzazione di vini italiani di pregio. Nato nel 1986, ha sede nella settecentesca Villa Belvedere sul Lago di Garda, in provincia di Verona.
Il Gruppo Italiano Vini è presente in 11 regioni italiane con un patrimonio di 15 cantine, tutte di proprietà, tra le più rappresentative della storia e della cultura vitivinicola italiana.

Bormioli Rocco

## BORMIOLI

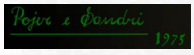
La prima vetreria Bormioli risale al 1825, ma la traccia più antica dei maestri vetrai Bormioli affonda le sue radici nel tempo. I costanti investimenti hanno permesso a Bormioli Rocco di diventare un gruppo multinazionale e di essere tra le prime realtà produttive italiane. Bormioli Rocco è leader di mercato nei prodotti in vetro per la casa e per il mondo della ristorazione e una realtà affermata nel business to business nella fornitura di prodotti per il packaging in vetro e in plastica dell'industria Farmaceutica, Profumeria&Cosmetica e Alimentare.

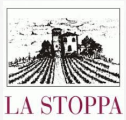
ENOWARE

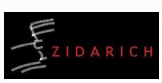
## ENOWARE

E-group si occupa da oltre 10 anni dello sviluppo di software e applicazioni web per la ristorazione. Ha sviluppato ENOWARE per la gestione delle cantine (carico e scarico, gestione ordini, carta vini generata in Word e su iPad, inventario, interfacciamento con i gestionali) e PRENOTA-WEB per la gestione dell'agenda delle prenotazioni via Web. E-group è specializzata nello sviluppo e fornitura di servizi Web e ICT per la ristorazione di qualità e cura la pubblicazione del sito Web dell'Associazione di ristoratori Le Soste.

# AZIENDE PARTNER







**MATTEO ZANARDELLO**
***Export Area Manager di Nord e Sud Europa, Medio Oriente e Sud America***
*" Il primo corso AIS che ho frequentato mi ha dato le basi per svolgere questa professione ma è stato il Master ALMA-AIS a farmi raggiungere un nuovo livello di consapevolezza nella degustazione. Ringrazio ALMA per avermi spalancato le porte del mondo del vino; quando esci dal Master nessuno può più considerarti un outsider".*

# ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

## QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è indicata sul sito **alma.scuolacucina.it** alla sezione "Quota di iscrizione" e comprende:

- Lezioni frontali e esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico
- Uscite didattiche
- Pasto di mezzogiorno nelle giornate di corso

## IL PAGAMENTO DELLA QUOTA È DILAZIONATO IN TRE RATE:

1^ rata al momento dell'iscrizione
2^ rata entro la data di inizio del corso
3^ rata entro 3 mesi dalla data di inizio del corso

## AGEVOLAZIONI FINANZIARIE PER L'ISCRIZIONE

ALMA ha predisposto, grazie alla collaborazione con alcuni istituti bancari, uno strumento di finanziamento agevolato che copre fino all'intero costo del corso, rimborsabile con rate mensili nell'arco di cinque anni.

Per **informazioni sui corsi,** entra in contatto con ALMA con questi canali:

Sito web **alma.scuolacucina.it**

Tel. **+39 0521 525211**

Pagina Facebook **almascuoladicucina**

# COME RAGGIUNGERE ALMA

• In aereo - l'aeroporto "Giuseppe Verdi" di Parma dista 10 km; quelli di Bologna e Milano Linate circa 100 km.
• In automobile - autostrada A1 uscita Parma, proseguire in direzione Mantova; Colorno dista circa 10 km.
• In treno - dalla stazione di Parma, treno Regionale per Colorno.
• In autobus - utilizzare la linea urbana nr. 7

# I RICONOSCIMENTI DI ALMA

• Protocollo d'intesa con il **Ministero della Pubblica Istruzione Università e Ricerca (MIUR)**: ALMA rappresenta un riferimento internazionale come Scuola Superiore per l'alta formazione degli specialisti in Cucina Italiana;

• ALMA è ente accreditato dalla **Regione Emilia Romagna** con codice 5290 per la formazione provvisoria;

• ALMA collabora con **Istituto italiano per Il commercio Estero (ICE)** per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo;

• ALMA collabora con **l'Università degli Studi di Parma** per la valorizzazione del territorio locale;

• Protocollo d'intesa con **EXPO 2015 "Feeding the planet - Energy for life"**: riconosciuta "EXPO Ambassador" ALMA ha condotto il programma educativo EXPO 2015 con la finalità di sensibilizzare studenti e professori sul tema, sui contenuti e sullo svolgimento dell'Esposizione Universale;

• ALMA è certificata secondo la norma **UNI EN ISO 9001:2015 con SGS Italia spa** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione per operatori della ristorazione e dell'ospitalità. Progettazione e gestione di programmi di team building, di convention per aziende ed organizzazioni commerciale e di eventi gastronomici e culturali.

Regione Emilia-Romagna

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

ITA ITALIAN TRADE AGENCY ICE - Italian Trade Commission

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

# Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

## MAIN SPONSOR

OFFICIAL PARTNER

de Buyer DEPUIS 1830

Barilla The Italian Food Company. Since 1877.

ACQUA PANNA THE FINE DINING WATERS S.PELLEGRINO

CACAO BARRY Since 1842

agrimontana

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE PREGIS

COPPINI ARTE OLEARIA già nel 1946

MOLINI AGUGIARO & FIGNA S.P.A. Storie di farina

PARMACOTTO

illy

GINORI 1735 ITALIA

ifi

Electrolux

ESMACH

Giblor's

CIRIO 1856

POLIN

Debic

Per le mani dei professionisti

## SPONSOR TECNICI

ZAFFERANO marco 3 CUOCHI

OLITALIA

FRIENN frittura italiana

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI

LESAFFRE

pavoni ITALIA

## EDUCATIONAL PARTNER

CHOCOLATE ACADEMY

CAMPARI ACADEMY SPIRITS & WINE MANAGEMENT

FEDERAZIONE VIGNAIOLI INDIPENDENTI ITALIANA


ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - www.alma.scuolacucina.it

almascuoladicucina @Alma_School alma_scuola_cucina alma-scuola-cucina AlmaScuoladiCucina


Finito di stampare nel gennaio 2022