



ALMA CASEUS

L'alta formazione dedicata al mondo dei formaggi



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



**UNA SEDE UNICA
NEL CUORE DELLA
FOOD VALLEY ITALIANA**

ALMA CASEUS, UN PROGETTO DEDICATO ALLA CULTURA CASEARIA ITALIANA.

ALMA Caseus è formazione, confronto, cultura.

E' il corso di alta formazione che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del formaggio.

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 formaggio italiano di avere grande visibilità e appeal a livello mondiale come emblema del Made in Italy. Il network internazionale di cui dispone la scuola ci permette di capire il trend attuale del mercato del formaggio, orientato sempre più ad intercettare culture e mondi diversi dal panorama italiano.

DIRETTORE GENERALE ALMA

Andrea Sinigaglia

ALMA 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 Caseus è il nuovo grande progetto formativo modulare pensato per casari, affinatori, professionisti di sala, buyer, venditori, e per tutti coloro che desiderano una preparazione professionale nel mondo del formaggio: materia, cultura, taglio, servizio, gestione e comunicazione del prodotto.

DIRETTORE ALMA CASEUS

Renato Brancaleoni

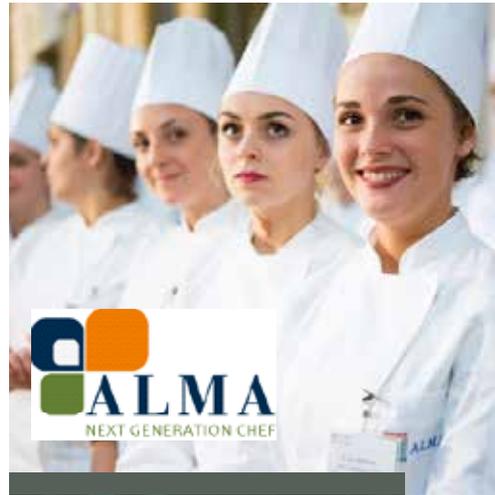


ALMA

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.

Il Bettelmat, specialità della Val d'Ossola che si produce unicamente in alpeggio, un tempo veniva utilizzato come merce di scambio, per il pagamento di canoni d'affitto o concessioni d'alpeggio oppure tasse: il nome deriva infatti da battel, questua, e da matt, che in tedesco significa pascolo. Molto costoso (la produzione è limitata a poche migliaia di forme all'anno), ha una pasta di struttura elastica e morbida, con occhiatura di dimensioni medio-piccole non eccessivamente diffuse, e colorazione giallo paglierino. Il sapore, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risulta non amaro, ancora dolce e con sentori di latte di pascolo alpino. Risulta più intenso e fragrante con la stagionatura.

I PROTAGONISTI DI ALMA CASEUS

Il Bettelmatt



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.

LA BIBLIOTECA

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

LA PIATTAFORMA WEB

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

GLI ALLOGGI

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

IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"

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

ALMA LAB

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

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.

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.



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.**

Scopri di più sul profilo dei membri del Comitato Scientifico sul sito di ALMA!



**PAOLO
LOPRIORE**

Cucina

**EZIO
MARINATO**

Panificazione

**MARIELLA
ORGANI**

Ospitalità

**DAVIDE
COMASCHI**

Pasticceria

**ANDREA
GRIGNAFFINI**

Vino & alta ristorazione

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.

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 partecipa al Tavolo di progettazione del **MAECI, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale** per la realizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
- 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.
- ALMA partecipa ai tavoli di regia di **Parma City of Gastronomy** e della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



*Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale*



**ENTRA NEL MONDO
ALMA CASEUS**

ALMA CASEUS

L'ALTA FORMAZIONE DEDICATA AL MONDO DEL FORMAGGIO

Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche, laboratori di degustazione, visite d'istruzione da parte di professionisti del settore.

70 ORE DI LEZIONE | 12 GIORNATE DA 6 ORE | 2 GIORNI A SETTIMANA

12%

**CONOSCENZA
SENSORIALE**

14%

**COMUNICAZIONE
E MARKETING**

17%

**TECNICHE
E TECNOLOGIA**

25%

**GESTIONE
DEL PRODOTTO**

32%

**CULTURA
GASTRONOMICA**

ACQUISTA IL CORSO PER MODULI

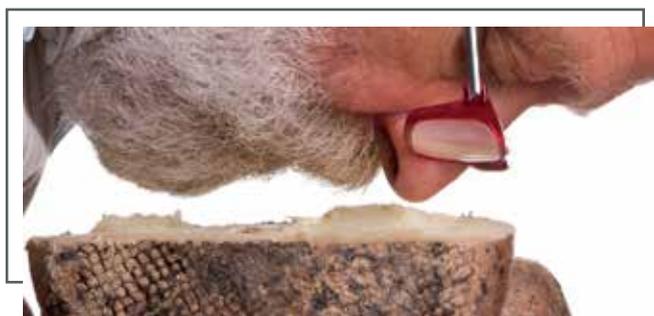
Scegli solo i contenuti di tuo interesse, in base a esigenze e obiettivi professionali.

ACQUISTA L'INTERO CORSO

Potrai conoscere il mondo del formaggio a 360°, affrontando un percorso completo ed esaustivo, guidato ogni volta da un diverso professionista, per una visione più ampia e approfondita.

A CHI SI RIVOLGE?

- Produttori e commercianti legati al mondo del food e del formaggio
- Ristoratori e buyer
- Food lover

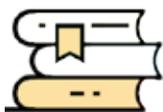


COMPETENZE E OPPORTUNITÀ PROFESSIONALI

A fine corso verrà rilasciato un attestato che certifica le competenze acquisite spendibili per figure professionali quali:

- Affinatore presso strutture di ristorazione
- Consulente
- Buyer presso aziende o presso la grande distribuzione organizzata
- Marketing Manager/Communication Manager/Sales Manager presso aziende casearie e simili

I MODULI DEL CORSO



MODULO I Cultura gastronomica e tecnologia casearia

- Cultura e geografia gastronomica
- Tecnologia casearia: dal latte al formaggio
- Aspetti nutrizionali, intolleranze e allergie



MODULO II Analisi sensoriale e cheese pairing

- Conoscenza sensoriale: introduzione alle tecniche di degustazione
- Tecniche di abbinamento: la birra e il formaggio
- Masterclass di Cheese Paring
- Igiene e sicurezza degli alimenti, sul luogo di lavoro e nella filiera del formaggio
- Il punto di vista degli organi di controllo



MODULO III Il prodotto tipico: valorizzazione e tecniche di affinamento

- Tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche e loro denominazioni
- “Caseus” history: numeri e curiosità dal mondo di una DOP italiana
- Conservazione, maturazione, stagionatura, affinamento e gestione del formaggio



MODULO IV Il patrimonio caseario italiano ed internazionale: territori e identità

- Il mondo dei formaggi italiani: tipologie, territori e caratteristiche
- Formaggi del mondo
- Conservazione, maturazione, stagionatura, affinamento e gestione del formaggio
- “Caseus” history: numeri e curiosità dal mondo di una DOP italiana



MODULO V Economia del prodotto caseario: approvvigionamento, pricing e visual merchandising

- Conservazione, maturazione, stagionatura, affinamento e gestione del formaggio
- “Caseus” history: numeri e curiosità dal mondo di una DOP italiana
- Gestione economica del formaggio: approvvigionamento, pricing, visual merchandising
- “Caseus” history: selezionatore, affinatore, venditore



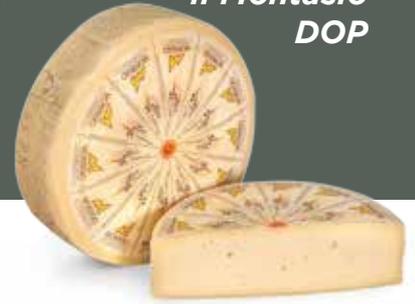
MODULO VI Il formaggio nella ristorazione e nella vendita

- Presentazione, uso e abbinamento
- Taglio e servizio:
- Comunicare il formaggio: strumenti, stili e contenuti, web, eventi, concorsi, manifestazioni, riviste, guide
- Il formaggio come forma di promozione territoriale
- Presidi Slow Food

Prodotto in due regioni, Friuli Venezia Giulia e Veneto, con latte di vacca, il Montasio è caratterizzato da quattro tipologie: Fresco, Mezzano, Stagionato, Stravecchio. Originario della Carnia, deve il suo nome a un gruppo di montagne delle Alpi Giulie e in passato compariva nei prezziari, a dimostrazione del suo grande pregio. Contraddistinto come "prodotto di montagna", presenta intensità aromatiche medio elevate in funzione del periodo di stagionatura. La pasta è compatta, elastica, semidura, di colore bianco avorio per la tipologia Fresco, tendente sempre più al paglierino con la stagionatura, diventando dura, friabile. L'occhiatura è di dimensione fine media, regolarmente distribuita se Fresco, mentre in quello più stagionato si presenta rada e molto fine.

I PROTAGONISTI DI ALMA CASEUS

Il Montasio DOP



COMPETENZE E CONOSCENZE TRASMESSE

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

- Avere una cultura a 360° del mondo dei formaggi italiani (tipologie, territori e caratteristiche) e stranieri
- Conoscere tecniche e tecnologie casearie, nel processo di trasformazione dal latte al formaggio
- Conoscere le modalità di conservazione, maturazione, stagionatura, affinamento e gestione del formaggio
- Acquisire una capacità di analisi e conoscenza sensoriale attraverso le tecniche di degustazione
- Approfondire gli aspetti nutrizionali, e con questi anche intolleranze e allergie di cui oggi è necessario conoscere specificità e casistiche
- Avere la competenza necessaria in materia di Igiene e sicurezza degli alimenti e sul luogo di lavoro, nella filiera del formaggio, nonché le nozioni essenziali in tema di etichettatura
- Sapere come tutelare e valorizzare le produzioni tipiche del mondo caseario in Italia e elevare il formaggio a forma di promozione territoriale
- Comprendere come gestire in modo corretto il formaggio, per quanto riguarda approvvigionamento, pricing, visual merchandising, la comunicazione attraverso vari strumenti, stili e contenuti come il web, eventi, concorsi, manifestazioni, riviste, guide...



Il Parmigiano Reggiano, le cui origini risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo, si fa oggi come nove secoli fa: stessi ingredienti (latte, sale, caglio), stessa lavorazione, stessa zona di provenienza.

La produzione del latte e la trasformazione in formaggio avvengono nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, ricchissimo di proteine, vitamine e minerali, e naturalmente privo di lattosio. L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano.

I PROTAGONISTI DI ALMA CASEUS

**Il Parmigiano
Reggiano
DOP**



PREMIO ALMA CASEUS

ALMA Caseus è il grande concorso nazionale dedicato al mondo del formaggio, una competizione pensata per dare valore a questo grande patrimonio gastronomico nazionale attraverso i prodotti e i professionisti del settore.

Seguendo l'esempio dei grandi concorsi internazionali, storicamente legati al mondo e alla cultura del formaggio, ALMA Caseus si presenta come il più completo in Italia sul piano delle conoscenze tecniche professionali, dal taglio al servizio alla comunicazione delle caratteristiche e della provenienza, fino ad arrivare alla qualità e alla conoscenza dei prodotti stessi.

A farsi interprete della filosofia portata avanti da ALMA con il concorso è il Direttore Andrea Sinigaglia:

«Dietro il mondo del formaggio c'è una sapienza ereditata dalle passate generazioni di allevatori, artigiani e affinatori, che rischia di essere perduta. Con ALMA Caseus, la Scuola vuole contribuire alla salvaguardia di questa produzione tipica diffusa nei territori. È vitale far conoscere al pubblico la varietà dei formaggi, far testare il loro gusto e far scoprire gli innumerevoli abbinamenti gastronomici».

Direttore di ALMA Caseus è Renato Brancaleoni, affinatore di fama internazionale e docente di ALMA che, con entusiasmo, ha messo la sua professionalità a servizio del progetto:

«Sono convinto che nel panorama italiano mancasse una competizione come ALMA Caseus: la peculiarità di questo concorso è quella di mettere al centro dell'attenzione non soltanto i prodotti, così ricchi di identità e storia, ma anche i professionisti del mondo del formaggio. Parliamo di quelle centinaia di operatori che quotidianamente scelgono, tagliano, servono e comunicano con passione il formaggio e che sono eredi e "difensori" di una grande tradizione alimentare italiana».





Prodotta principalmente in Campania, ma anche nel Lazio, in Molise e in Puglia, con latte di bufala mediterranea italiana, la Mozzarella di Bufala Campana è un formaggio gasso, fresco, a pasta filata, apprezzato da coloro che amano l'aroma semplice del latte. Ingrediente di molte ricette italiane, la Mozzarella di Bufala Campana compare nel XII secolo quando i monaci del monastero di San Lorenzo in Capua offrivano un formaggio detto "mozza" o "provatura" ai pellegrini. Il nome deriverebbe, infatti, dall'azione di mozzare la pasta dopo la filatura, per ottenerne le forme. Queste sono variabili: la più classica è quella a globo, ma può essere anche a bocconcino, a treccia, perlina, nodino, ovolino.

I PROTAGONISTI DI ALMA CASEUS

**La Mozzarella
di Bufala Campana
DOP**



IL CORPO DOCENTE DEL CORSO

RENATO BRANCALEONI

Direttore del corso e docente
di cultura casearia

FABIO AMADEI

Cultura gastronomica

NOVELLA BAGNA

Analisi sensoriale

MASSIMO GELATI

Sicurezza alimentare

ANDREA GRIGNAFFINI

Giornalista e critico enogastronomico

DAVIDE MONDIN

Legislazione alimentare

GUEST TEACHER

HANSI BAUMGARTNER

Maestro affinaio italiano

EROS BURATTI

Azienda Eros Buratti

GIOVANNI GUFFANTI

Azienda Luigi Guffanti
Formaggi 1876

HERVÈ MONS

Maestro affinaio francese

PAOLO SATTA

Consulente

GIULIO SIGNORELLI

Maestro affinaio italiano

Con la partecipazione didattica di:

GRUPPO GELATI

PALATO ITALIANO



I MAM DELL'ARTE CASEARIA



**RENATO
BRANCALEONI
MAM 2018**

Roncofreddo (Fc) è terra della famiglia Brancaleoni da oltre 250 anni ed è lì che nel 1947 nasce Renato, destinato come i suoi predecessori a portare avanti la lunga tradizione del mestiere di affinatore. La sua vita professionale in verità inizialmente appartiene al mondo dello sport, è solo nel 1992 che decide di tornare alla sua vera grande passione. Spinto dalla figlia Anna, che dimostra interesse per i formaggi, riprende il mestiere e nel 1997 apre l'Osteria dei Frati, incentrata sulla proposta di grandi formaggi e salumi. Da allora tanti sono i successi che hanno costellato la carriera di Renato Brancaleoni: nel 2004 "Miglior carrello dei formaggi"; nel 2005 è vincitore del premio Caseus; nel 2007 è medaglia di bronzo ai campionati del mondo del Bocuse D'Or-International Caseus Award-Lyon; nel 2010 è primo classificato al concorso «Infiniti blu» nella città di Gorgonzola e nel 2018 titolo di MAM, Maestro d'Arte e Mestieri.

Oggi, «La fossa dell'abbondanza» della famiglia Brancaleoni continua ad affinare formaggio. «L'affinatore è chi sceglie il prodotto migliore, lo segue nelle evoluzioni naturali o pilotate, cura il formaggio in ogni suo passaggio, ne conosce i segreti e lo sa proporre nel momento della sua massima espressione gustativa».



**GIULIO
SIGNORELLI
MAM 2016**

Il bergamasco Giulio Signorelli è un collezionista e uno dei più fini conoscitori di formaggi a livello internazionale. Ereditata la passione dal padre e prima ancora dal nonno, nel 1958 inizia a lavorare come garzone nel negozio di Ernesto Marchesi a Bergamo, sognando di poter aprire un'attività tutta sua.

Realizza il suo sogno aprendo in città la bottega Ol Formager nel 1969, proprio dove il padre vendeva formaggi con il suo carretto: oggi è meta di pellegrinaggio di molti gastronomi e intenditori italiani e stranieri, che qui trovano tutte le specialità d'Italia. Sono più di 150 i formaggi che il maestro formager cerca, trova, seleziona e offre ai suoi clienti a seconda della stagionalità: dai formaggi d'alpeggio delle zone della Val Taleggio, Valsassina, Val Brembana, Val Seriana, Val di Scalve, Valcamonica e Val Sabbia, fino ai formaggi piemontesi e del centro-sud. Signorelli ricerca instancabilmente prodotti d'eccezione per la sua clientela più esigente.

È anche artefice della notorietà di alcuni formaggi locali poco conosciuti e oggi apprezzatissimi. Ha ricevuto nel tempo molti premi e riconoscimenti, e da anni è citato in tutte le guide e le pubblicazioni specialistiche. Fra i suoi clienti annovera famosi chef come Gualtiero Marchesi e Gianfranco Vissani. Tiene molto spesso corsi e degustazioni nella sua regione e in tutta Italia.

ISCRIZIONE AL CORSO

La quota di iscrizione è indicata sul sito alma.scuolacucina.it alla sezione ALMA Caseus e comprende:

- Lezioni e tasting session
- Tutto il materiale didattico
- Pasto di mezzogiorno nelle giornate di corso

Il pagamento della quota è da effettuarsi al momento dell'iscrizione sul sito www.alma.scuolacucina.it

Si ricorda che il corso è acquistabile nella sua interezza o per moduli (per modulo si intende due giornate consecutive di lezione).

Per **informazioni sul corso**, entra in contatto con ALMA attraverso questi canali:

 alma.scuolacucina.it

 +39 0521 525211

 [almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)

 +39 342 7570094

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

Usa il QRCode per aprire la posizione in Google Maps.





Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR



SPONSOR TECNICI



EDUCATIONAL PARTNER



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



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)



[@Alma_School](https://twitter.com/@Alma_School)



[alma_scuola_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)



[Alma Scuola Cucina](mailto:Alma_Scuola_Cucina)



[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)



[AlmaScuoladiCucina](https://www.youtube.com/AlmaScuoladiCucina)