



LA BUONA SCUOLA

Nella splendida cornice del Palazzo Ducale di Colorno, in provincia di Parma, ALMA prepara i cuochi di domani con una formazione che vuole mettere in primo piano l'ospitalità di casa nostra.

La vostra scuola è per i suoi studenti un investimento per il futuro. Come si svolge il percorso formativo di chi sceglie ALMA?

La nostra Scuola rappresenta talvolta l'investimento della vita. Lo è per uno studente che proviene da un Istituto alberghiero e che ha così la possibilità di elevarsi dalla massa, spiccare il volo nella professione, lo è ancora di più per persone con percorsi formativi assolutamente diversi dalla ristorazione: gente che proviene da un liceo, da una laurea o addirittura già dal mondo del lavoro. Il metodo ALMA, in termini educativi, è il seguente: un percorso che si compone sempre di una fase residenziale intensa, volta a dare una visione ideale del lavoro oltre che un imprinting di stile e una fase di tirocinio presso realtà selezionate da noi.

La fase di stage è quella che deve dare allo studente la visione realistica di questo mondo. Tale metodo vale su tutti i corsi e ha come obiettivo comune la formazione di un professionista che sappia essere parte del mondo dell'ospitalità con qualsiasi specializzazione scelga e che abbia, come ama ricordare sempre il nostro direttore didattico Matteo Berti, un professionista con un'etica ben precisa.

Come si è evoluta negli anni la vostra scuola e quali sono per voi le nuove sfide da affrontare continuamente?

In quindici anni è passata da cento studenti a più di mille. Da 3000 metri quadri a più di 5000. Da 20 dipendenti a quasi 100. Collaboriamo con oltre 500 ristoranti e 250 pasticcerie in Italia e all'estero. Abbiamo circa 6000 visitatori all'anno e mi riferisco con ciò a studenti di scuole alberghiere, professionisti che si aggiornano, aziende che svolgono team building aziendali, delegazioni estere. Enuncio numeri perché in essi è evidente la metamorfosi quantitativa della nostra scuola. Per quello che riguarda i contenuti, oggi operiamo in 6 diverse aree formative: cucina, pasticceria, sala, sommelierie, panificazione e management della ristorazione. Fin dai suoi esordi, ALMA ha avuto una vocazione internazionale ma forse l'elemento evolutivo più interessante da segnalare è proprio questa tendenza a penetrare nuovi mercati e portare la nostra formazione all'estero. Oggi dialoghiamo direttamente con il Ministero degli Affari Esteri e quotidianamente con ambasciate, consolati, camere di commercio e grandi realtà istituzionali internazionali. La sfida di questi anni è stata migliorare l'offerta formativa con numeri sempre crescenti da dover gestire e mi sento di dire evolvendo continuamente il prodotto che eroghiamo in linea con i nuovi trend nel pieno rispetto del nostro stile. Le nuove sfide, come per tante aziende italiane, sono la diversificazione e come già detto, l'internazionalizzazione. Su questi due campi ci giochiamo la partita di ALMA nel futuro.

GIBLOR'S HA INCONTRATO **ANDREA SINIGAGLIA**, DIRETTORE GENERALE DELLA **SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA** FONDATA DA **GUALTIERO MARCHESI**.



La cucina italiana come emozione da vivere e da condividere. Sembra essere anche questo uno dei vostri concetti fondamentali.

Basta farsi un giro tra le aule o sentire i racconti che fanno i nostri diplomati riferendosi alla loro esperienza nella nostra scuola. **Qui l'emozione è di casa. Emozione di materia prima, di inventiva e di diversità che ogni giorno entra in ALMA attraverso i suoi ospiti speciali ma anche emozione nel vedere tanti giovani che costruiscono giorno per giorno un mestiere che aprirà loro le porte del mondo.** Noi che ci lavoriamo, ci nutriamo costantemente di queste emozioni, questo ci tiene vivi e vivaci, ma non siamo mai completamente sazi. La cucina italiana vista dagli occhi degli studenti stranieri che si stupiscono di cose che appartengono al nostro DNA ci fa "re - innamorare" della cultura che ci ha generato.

Da cosa nasce l'esigenza di avere un proprio codice etico?

Cos'è una scuola se non un luogo dove si insegna la visione ideale delle cose? Noi viviamo un grande amore per la cucina italiana e per l'educazione, crediamo fortemente che un professionista nell'ospitalità possa cambiare la vita delle persone che serve, la rende più amabile. L'etica per noi è una naturale declinazione della tensione che viviamo e proponiamo a chi fa un pezzo di strada con noi. Un codice è necessario perché attraverso le regole che ci diamo rendiamo concreti e visibili i nostri valori. Desidero fare un esempio per non sembrare astratto. Chi visita ALMA - giornalisti, ospiti o visitatori - in genere rimane molto colpito dal nostro meraviglioso edificio settecentesco e dalle nostre tecnologie ma la cosa che veramente affascina sempre tutti è che, attraversando i nostri cortili, i corridoi e le aule, gli studenti che si incrociano alzano il viso e spesso con



affabilità dicono buongiorno e buonasera. È una banalità? O è l'inizio di un codice etico? Accorgersi dell'altro e porgere il saluto è l'inizio dell'ospitalità, così come lo è la cura della propria persona e dell'uniforme. L'etica è astratta e astrusa solo quando non è chiaro il valore a cui si riferisce un gesto ma quando uno è un professionista conosce la profondità del suo muoversi, fosse solo anche dire buongiorno e buonasera.

Molti dei neo-diplomati trovano subito impiego nel giro di un mese, alcuni vengono assunti proprio nel luogo in cui hanno svolto lo stage. I numeri sono impressionanti. Come si arriva a una tale riconoscenza e a questi risultati?

Il fatto che un diplomato venga assunto in un luogo di stage per noi è un successo incredibile che avviene in circa il 25/30% dei casi. Significa che la figura che mandiamo in stage ha già quell'impostazione professionale che convince in pochi mesi un imprenditore ad assumerlo. Questo ci rende felici e orgogliosi del nostro operato perché il nostro obiettivo non è dare, a chi si iscrive ad ALMA, un diploma bensì un lavoro. A tal proposito abbiamo costituito da tre anni un ufficio che si occupa solo di questo, si chiama ALMALink e ha il compito di fare matching tra i nostri diplomati e il mondo del lavoro, rispondere a domande specifiche del mercato, organizzare career day e coltivare la community degli Alumni.

Giblor's

Giblor's e Alma sono partner da sempre, da quando la prestigiosa scuola era ancora solo un progetto sulla carta: non potremmo essere più soddisfatti del percorso e dei risultati ottenuti in questi anni. Insieme, in un territorio che amiamo e a cui siamo orgogliosi di appartenere.

La metodologia e l'organizzazione allo studio della cucina italiana attraverso i vari percorsi di ALMA sono esemplari e ne spiegano il successo. Potrebbero secondo lei essere applicati ad altri settori fondamentali del nostro Paese?

Conosciamo tante altre scuole che come noi fanno un ottimo lavoro in ambiti diversi, dalla moda al design, dall'artigianato a mestieri tipicamente italiani che sono un patrimonio. Forse il problema è che c'è un'Italia che viene raccontata troppo poco. Qualche anno fa abbiamo fatto un libro insieme ad altre 16 scuole che parlava proprio di questo, si intitola "La regola del talento". Tengo a precisare, però, che il punto strategico che va smarcato in questo ambito, a mio avviso, è che oggi una scuola deve diventare azienda altrimenti non avrà la capacità di esprimere il suo potenziale. Su questo fronte c'è tanto da fare sia in termini di forma mentis che di innovazione.

Il vostro sogno è quello di essere la Scuola dell'ospitalità italiana. Ce lo può spiegare?

Il sogno che stiamo vivendo ad occhi aperti è quello di affermarci come la scuola che non si occupa solo di cucina ma che si rivolge a tutte le professionalità dell'ospitalità. Noi nasciamo come scuola di cucina, nostro padre si chiama Gualtiero Marchesi e ancora oggi la cucina è al centro della nostra didattica, ma in questi anni abbiamo fatto un cammino e oggi siamo operativi, come dicevo, in 6 ambiti educativi. La nostra missione è essere un valore per tutto il settore, vogliamo dare un contributo all'Italia formando la "next generation" di professionisti. In ALMA viviamo ogni giorno immersi in un piccolo villaggio enogastronomico di circa 500 persone fatto di cuochi, pasticceri, operatori di sala, sommelier, panificatori, manager della ristorazione, chef, accademici, macellai, esperti di formaggio, nutrizionisti, storici. Figure, in maniera diretta o indiretta, chiamate al dialogo tra loro: che queste persone imparino a interfacciarsi, a bere un caffè insieme, a scambiarsi opinioni e a sbirciare quello che accade nelle "altre" aule è un bene per l'ospitalità in genere.

Quanto social media e TV hanno influenzato chi decide di intraprendere la professione di cuoco?

Chi più, chi meno, oggi chiunque cede alla potenza di questa comunicazione su tutti i fronti, sia per molteplici decisioni di acquisto, sia di consumo. Noi di questi strumenti ne facciamo un grande uso anche perché ci rivolgiamo a un target giovane, i social però sono come una lente d'ingrandimento che ci propone in modo macroscopico un avvenimento. L'aula, il laboratorio, la realtà, quello che c'è dietro insomma, è una avventura tutta da scoprire e su questo noi cerchiamo di essere sempre molto diretti e netti con chi ci frequenta.

Quali sono i capisaldi fondamentali che la cucina italiana deve rivendicare nel mondo?

SEMPLICE **elegante**
e **rispettosa della materia prima**



È un po' come nel Medioevo dove si leggeva a voce alta nella medesima stanza, mentre imparavi il tuo sapere origliavi quello di un altro e la mente si allargava, diventava elastica, universale.



ALMA spiegata in tre parole?
SEMPLICE **elegante**
e **rispettosa della materia umana.**

Avete notato dei cambiamenti nell'approccio a questo mestiere da parte dei nuovi studenti che accogliete?

Non è cambiato l'approccio, sono proprio cambiati gli studenti, le persone e questa non è una novità, la cosa invece incredibile è la velocità del cambiamento. Noi abbiamo una didattica in continua evoluzione, ci mettiamo sempre in discussione ma se dovessi dire come ci siamo attrezzati a questa velocità, parlerei del fatto che abbiamo bisogno di trovare uno spazio in cui fermarci e guardare negli occhi le persone che frequentano ALMA. Il percorso didattico è un "treno ad alta velocità" veramente intenso perché in pochi mesi dobbiamo preparare figure acerbe a entrare nel mondo dell'alta ristorazione. Consoci di questo, da pochi anni abbiamo introdotto su tutti i corsi dei moduli di "coaching" come si fa per i manager. Spieghiamo le questioni base: la gestione del tempo, dello stress e degli obiettivi, comunicazione o incomprensioni, lavoro di gruppo ma soprattutto passiamo due giorni fuori dal contesto scolastico, spesso sul nostro meraviglioso Appennino con i "ragazzi". In questo contesto avvengono dinamiche di incontro e generazione di team che ci portiamo avanti per tutto il percorso e che per i ragazzi rimangono ricordi indelebili. Credo che ALMA sia l'unica scuola di cucina a fare queste cose, lo dico con orgoglio perché è segno di quanto ci stiano a cuore gli studenti in quanto persone.

Il cuoco moderno deve avere una visione a 360° che va oltre la sua cucina?

Il cuoco contemporaneo è una figura molto diversa dal passato e in continua evoluzione. Per noi, tutte queste tematiche, la loro novità, la loro portata, vanno sotto il nome di Next Generation Chef, il grande progetto culturale che ALMA ha intrapreso da EXPO Milano 2015 e che porta avanti confrontandosi continuamente e ascoltando in modo trasversale le grandi menti illuminate che possano indicare punti di riflessione e di miglioramento, punti per contestare e quindi elevare la nostra didattica oggi.



ALMA®

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana