



# ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

“L'esempio è la più alta forma di insegnamento”

*“Example is the highest form of teaching”*

*Giulio Marchesi*





ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# TRASFORMA LA TUA **PASSIONE** NELLA TUA PROFESSIONE DIVENTA UN PROFESSIONISTA DELLA **CUCINA** **E DELL'OSPITALITÀ ITALIANA**

ALMA è il più autorevole centro di formazione della Cucina e dell'Ospitalità Italiana a livello internazionale.

ALMA forma cuochi, pasticceri, bakery chef, professionisti di sala, sommelier e manager della ristorazione, provenienti da ogni Paese, per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli.

ALMA ha sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno (Parma) e dispone delle più aggiornate attrezzature didattiche di cucina, pasticceria e sommelierie.

Siamo certi che ALMA sia, per chi ha scelto di operare nell'affascinante mondo della ristorazione, un investimento decisivo per il futuro ed una straordinaria esperienza formativa.

## *TURN YOUR **PASSION** INTO A PROFESSION BECOME A MASTER OF **ITALIAN CUISINE AND HOSPITALITY***

*ALMA is the world's leading international educational and training centre for Italian Cuisine and Hospitality.*

*ALMA educates chefs and pastry chefs, bakery chefs, assistants restaurant & bar managers and food & beverage managers coming from all around the world with training programs performed at the highest level by the most renowned teachers.*

*ALMA has its Headquarters in the magnificent Palazzo Ducale of Colorno near Parma, equipped with the most up-to-date equipment for cuisine, pastry and sommelierie.*

*We are convinced that, for those who choose to work in the fascinating world of food and beverage, ALMA represents a valuable investment for the future as well as an extraordinary educational experience.*



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## UNA SCUOLA NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY D'ITALIA

ALMA ha sede nel cuore di quella che viene definita la Food Valley, un'area dove s o Reggiano e il Prosciutto di Parma, sono infatti eccellenze che rendono il Made in Italy famoso in tutto il mondo.

## A SCHOOL IN THE HEART OF ITALIAN FOOD VALLEY

ALMA school is located in the heart of Italian Food Valley, an area where you can find the most important Made in Italy products, such as Parmigiano Reggiano and Prosciutto di Parma, which make Italian food renowned throughout the world.



Nel 2015 la città di Parma è stata riconosciuta dall'UNESCO Città Creativa della Gastronomia ed è stata eletta Capitale della Cultura 2020.

*Parma is Creative City of Gastronomy since 2015 and has been elected Capital of Culture 2020.*





## I SOCI DI ALMA

ALMA è il frutto della collaborazione tra Istituzioni pubbliche, la Provincia e la Camera di Commercio di Parma, e private, con l'obiettivo comune di valorizzare la cucina italiana e più in generale i prodotti italiani, favorendone lo sviluppo e la diffusione in tutto il mondo.



## ALMA SHAREHOLDERS

*ALMA is the result of a collaboration between private and public Institutions, such as the Province of Parma and the Chamber of Commerce, aiming at increasing the value of Italian Cuisine and Italian products, as well as their development and diffusion all over the world.*

- Istituto Marangoni S.r.l.
- Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Parma
- Unione Parmense degli Industriali
- Ascom Parma
- Provincia di Parma
- FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Consorzio del Formaggio Parmigiano - Reggiano
- APACOOOP Società Cooperativa
- Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena
- Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva toscano IGP
- ASS.I.CA. Associazione Industriali delle Carni
- Consorzio del Prosciutto di Parma
- Confcooperative Emilia Romagna
- Consorzio per la promozione del marchio storico dei vini reggiani
- Istituto Nazionale Espresso Italiano
- Consorzio Salumi Tipici Piacentini
- Federalimentare Servizi - S.r.l. con socio unico
- Editoriale Il Mondo del Latte S.r.l.
- Consorzio volontario per la tutela dei vini dei colli di Parma
- Consorzio Produttori Antiche Acetaie
- Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini
- Confederazione nazionale dei consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini italiani, Federoc
- Consorzio Vini Colli Bolognesi

# IL VALORE DEL DIPLOMA ALMA

ALMA è ente accreditato dalla Regione Emilia-Romagna con codice 5290 per la formazione superiore per il Corso Superiore di Cucina Italiana e il Corso Superiore di Pasticceria.

Grazie all'accreditamento regionale in qualità di ente di formazione, questi corsi sono stati autorizzati secondo il sistema EQF: le competenze e le abilità acquisite dagli studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana e del Corso Superiore di Pasticceria di ALMA sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.

## THE IMPORTANCE OF ALMA DIPLOMA

*ALMA signed protocol agreements with the Italian Ministry of Education, University and Research (MIUR), and with the Italian Trade & Investment Agency (ICE). It also has entered into agreements and collaborations with SDA Bocconi in Milan and Parma University. ALMA is accredited into Emilia Romagna Region education system and is ISO 9001-2015 certified. The Italian Culinary Program (Unit I and Unit II) is accredited by Local Government of Emilia Romagna and issues certificates that are recognized all over Europe.*

## RICONOSCIMENTI E CERTIFICAZIONI

- 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 superiore.
- ALMA collabora con l'**Istituto italiano per Il commercio Estero (ITA)** 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 della Esposizione Universale

- ALMA è certificata **ISO 9001:2015 con SGS** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione per operatori della ristorazione e dell'ospitalità
- ALMA partecipa alla cabina di regia di **Parma City of Gastronomy**



# GUALTIERO MARCHESI E LA FILOSOFIA DI ALMA

*“Cari studenti, cari docenti, cari amici, posso dire, senza esagerare, ma con orgoglio, che se ALMA è, lo è anche per merito del sottoscritto. Non so se è stato più un parto o una paternità. Forse le due cose insieme. Mi sento madre e anche padre di questa bellissima scuola. Qui, si viene a imparare le basi del mestiere, ad apprendere le tecniche con cui lavorare per rendere merito e per fare grande la cucina italiana. Si può fare qualcosa di grande solo se si studia sodo e si pratica senza sosta il mestiere”.*

Quella di Gualtiero Marchesi per la cucina è stata una vocazione. Lo spunto nasce attraverso l'esempio dei genitori che possedevano l'albergo ristorante Al Mercato, in via Bezzecca, a Milano.

La passione per il disegno e per la musica, l'opera in particolare e, ogni giorno, il lavoro impostato con rigore e sensibilità distingueva quel ristorante dalle altre cucine cittadine. Nel 1977 Marchesi apre il suo primo ristorante, in via Bonvesin della Riva.

Vent'anni dopo, Gualtiero Marchesi si trasferisce in Franciacorta, all'Albereta di Erbusco e nel 2008 apre il Ristorante Teatro Alla Scala 'IL MARCHESINO'. Innumerevoli sono i riconoscimenti e i premi meritati nell'arco di una carriera lunga più di sessant'anni.

Dal 2003 al 2017 assume il ruolo di rettore di ALMA. La didattica della Scuola si ispira all'insegnamento che il Maestro ha lasciato in eredità alla nostra Scuola, così come all'Italia intera che gli deve il merito di aver reso moderna la propria cucina.

## GUALTIERO MARCHESI AND THE ALMA PHILOSOPHY

*“Dear students, dear teachers, dear friends, I can proudly say, without fear of exaggeration, that it is also down to me if ALMA is what it is today. I'm not sure if it is more my own offspring, or something I have taken under my wing. Perhaps it is a bit of both. I feel part mother and part father of this wonderful school. People come here to learn the foundations of the profession, and to acquire the techniques needed to honour Italian cuisine and make it great. Great things can only be achieved through hard study and tirelessly practising the craft”.*



*Gualtiero Marchesi has a vocation for cooking. His inspiration came from his parents, who owned the hotel restaurant Al Mercato, in Via Bezzecca, Milan.*

*The passion for drawing and music, particularly opera, and the sensitive, professional approach adopted each day, set the restaurant apart from others in Milan. In 1977, Marchesi opened his first restaurant in Via Bonvesin della Riva.*

*Twenty years later, Gualtiero Marchesi moved to Franciacorta, to Albereta di Erbusco. In 2008, he opened 'IL MARCHESINO' Restaurant at La Scala Theatre in Milan. He has earned countless awards and prizes over the course of a career spanning more than sixty years.*

*From 2003 to 2017, he has been the Dean of ALMA. Its courses are inspired by the teachings which the Maestro himself has bequeathed to our School. Indeed it is a legacy left to Italy as a whole, which is indebted to him for bringing its cuisine into the modern age.*

# COMITATO SCIENTIFICO

ALMA dal 2004 a oggi ha attuato un processo di crescita e innovazione costante. La Reggia di Colorno è passata da essere la casa dei cuochi a diventare, un passo alla volta, anche quella di pasticceri, maestri di sala, sommelier, manager della ristorazione e panificatori. Per questo la Scuola ha deciso di avvalersi della collaborazione di grandi professionisti, identificati come i massimi esponenti della categoria di riferimento. Figure professionali in grado di elevarsi a modello per gli allievi, a punto di riferimento per i diplomati e a ispirazione per il mondo della gastronomia e dell'accoglienza. **Paolo Lopriore, Mariella Organi, Davide Comaschi, Ezio Marinato e Andrea Grignaffini** rappresentano rispettivamente le aree di cucina, ospitalità, pasticceria, panificazione e mondo del vino.

A presiedere il Comitato Scientifico il Presidente di ALMA Enzo Malanca, affiancato dal Direttore Generale Andrea Sinigaglia e dal Direttore Didattico Matteo Berti.



Since 2004, ALMA has undergone a process of constant growth and innovation. Conceived as the “home of cooks”, the School has gradually become a home for pastry chefs, sommeliers, restaurant managers and bakery chefs as well. This is why ALMA has decided to collaborate with key figures in the profession, becoming a model for students, a benchmark for graduates and an inspiration for the gastronomy and hospitality sector. **Paolo Lopriore, Mariella Organi, Davide Comaschi, Ezio Marinato and Andrea Grignaffini** represent the following sectors respectively: cuisine, hospitality, pastry, baking and wines.

At the head of the Scientific Committee is the President of ALMA, Enzo Malanca, supported by General Manager Andrea Sinigaglia and Director of Education Matteo Berti.

## SCIENTIFIC COMMITTEE



# NEXT GENERATION CHEF

## da ALMA i professionisti del futuro



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

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 di generare un'educazione e una cultura enogastronomica basate sui valori di sostenibilità, sovranità alimentare e stili di consumo.

Questi temi sono il cuore della nostra identità. ALMA ha chiamato attorno a sé centinaia di esperti di settore tra cuochi, storici, produttori, giornalisti, critici e accademici per lavorare alla ricerca e sviluppo della didattica più evoluta 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.

## **NEXT GENERATION CHEF** *from ALMA the professionals of the future*

*ALMA trains the Next Generation of catering professionals: cooks, pastry chefs, sommeliers, restaurant staff, bakers and food & beverage managers. Next Generation Chef is ALMA's daily commitment to create an education and culture around food and wine based on values such as sustainability, food sovereignty and consumption habits.*

*These themes are at the heart of our identity. ALMA has gathered hundreds of sector-specific experts such as cooks, historians, producers, journalists, critics and academics to research and develop more advanced teaching, via round table discussions, conferences and international surveys.*

*The result is a future generation of graduated professionals who are knowledgeable, responsible and able to immediately enter the working life, equipped with both technical skills and a value system that is increasingly in demand in this professional sector.*





## MAM

### Maestro d'Arte e Mestiere

La cucina è cultura, tradizione, talento, passione, arte e saper fare: partendo da questa premessa ALMA nel 2016 ha ideato insieme alla Fondazione Cologni il premio MAM - Maestro d'Arte e Mestiere, il primo riconoscimento dedicato ai maestri artigiani d'Italia.

Il Premio, a cadenza biennale, vuole valorizzare personalità che condividono creatività, talento, passione per la propria professione e soprattutto "mani intelligenti" che li rendono artefici di "grande bellezza" in tutti i campi dell'artigianato dalla gastronomia, alla gioielleria, dalla ceramica al mosaico, alla stampa artistica, passando per il tessile e per le professioni del teatro.

Una commissione di esperti **ALMA** ha il compito di **designare i MAM della categoria Enogastronomia, suddivisi in 13 sezioni.**



---

---

**MAESTRO  
D'ARTE E  
MESTIERE**

---

---

## MAM

### Maestro d'Arte e Mestiere

*Cuisine is culture, tradition, talent, passion, art and know-how: with this in mind in 2016 ALMA created together the Cologni Foundation the MAM – Maestro d'Arte e Mestiere Award, the first recognition dedicated to Master Artisans of Italy.*

*The biennial prize gives value to people sharing creativity, talent and passion for their own profession and in particular to their "smart hands" allowing them to create "great beauty" in every field of handcraft such as gastronomy, jewellery, ceramics, mosaics, arts, textile industry and theatre.*

*A committee of **ALMA experts has the task to nominate the "MAM" for the Category Enogastronomia, divided into 13 sections.***

ENOGASTRONOMIA/ENOGASTRONOMY

*Cucina / Cuisine*  
*Pasticceria / Pastry*  
*Sommellerie*  
*Arte bianca / Bakery*  
*Pizza tradizionale / Traditional pizza-making*  
*Gelateria / Ice-cream making*  
*Cioccolato / Chocolate*  
*Norcineria / Pork-butchery*  
*Macelleria / Butchery*  
*Formaggi / Cheeses*  
*Sala / Front-of-house*  
*Ospitalità / Hospitality and hotellerie*  
*Bartending*

2016

*Gualtiero Marchesi*  
*Iginio Massari*  
*Paolo Basso*  
*Ezio Marinato*  
*Gino Sorbillo*  
*Sergio Dondoli*  
*Claudio Corallo*  
*Aldo Iacomoni*  
*Michele Martini*  
*Giulio Signorelli*  
*Alessandro Tomberli*  
*Diego Masciaga*  
*Dom Costa*

2018

*Ezio Santin*  
*Achille Zoia*  
*Enrico Bernardo*  
*Eugenio Pol*  
*Franco Pepe*  
*Enzo Crivella*  
*Pietro Romanengo*  
*Massimo Spigaroli*  
*Franco Cazzamali*  
*Renato Brancaleoni*  
*Giacinto Rossetti*  
*Annie Feolde*  
*Salvatore Calabrese*





## UN CORPO DOCENTE DI STRAORDINARIO LIVELLO

ALMA mette a disposizione dei propri allievi un corpo docente di straordinario livello con i migliori specialisti del settore della ristorazione e docenti accademici.

Matteo Berti, Direttore Didattico  
Head of Education

## AN EXTRAORDINARY FACULTY

*Students at ALMA will benefit from an outstanding team of experts in food services and food industry and academics.*

# IL CORPO DOCENTE

## THE FACULTY

### **Matteo Berti**

Direzione Didattica

### **Nicoletta Caragica**

Pasticceria

### **Bruno Cossio**

Cucina

### **Francesco De Rosa**

Cucina

### **Antonio Di Malta**

Cucina

### **Antonello Di Maria**

Pasticceria

### **Piero Di Turi**

Cucina

### **Carmelo Geraci**

Cucina

### **Fabio Giacopelli**

Cucina

### **Ivan Macchi**

Pasticceria

### **Walter Masut**

Pasticceria

### **Enrico Nativi**

Pasticceria

### **Giuseppe Pellegrino**

Cucina

### **Bruno Ruffini**

Cucina

### **Maurizio Serra**

Cucina

### **Laura Torresin**

Cucina

### **Fulvio Vailati Canta**

Pasticceria

## ACCADEMICI ED ESPERTI

*EXPERTS*

---

### **Fabio Amadei**

Storia e cultura della cucina italiana

### **Novella Bagna**

Analisi sensoriale

### **Gianpaolo Braceschi**

Analisi sensoriale

### **Renato Brancaleoni**

Cultura casearia

### **Nicola Chighine**

Coaching

### **Alessandro Fadda**

Elementi di gestione

### **Matteo Federici**

Elementi di gestione

### **Ciro Fontanesi**

Sommellerie

### **Costanza Fregoni**

Enologia, viticoltura

### **Roberto Gardini**

Tecniche e pratica nel servizio di sala

### **Massimo Gelati**

Sicurezza degli alimenti

### **Pierluigi Gorgoni**

Enologia

### **Luca Govoni**

Storia e cultura della cucina italiana

### **Andrea Grignaffini**

Enogastronomia

### **Davide Mondin**

Prodotti tipici e certificazioni

### **Guido Mori**

Fisica enogastronomica

### **Marianna Petracca**

Ospitalità

### **Matteo Pessina**

Cultura enologica

## COMITATO SCIENTIFICO

*SCIENTIFIC COMMITTEE*

---

### **Paolo Lopriore**

Maestro di Cucina

### **Ezio Marinato**

Maestro e Campione del Mondo di Panificazione

### **Davide Comaschi**

Pasticcere Campione del Mondo di Cioccolateria

### **Mariella Organi**

Maître

### **Andrea Grignaffini**

Critico Enogastronomico

## REFERENTI SCIENTIFICI

*SCIENTIFIC ADVISORS*

---

### **Giovanni Ballarini**

Area storico-antropologica

### **Mario Fregoni**

Enologia – enografia

### **Massimo Montanari**

Storia e cultura

### **Luigi Odello**

Analisi sensoriale

# CHEF OSPITI

## GUEST CHEF

**Andreas Acherer**  
Pasticceria Acherer  
Brunico (BZ)  
www.acherer.com

**Riccardo Agostini**  
"Il Piastrino"  
Pennabilli (RN)  
www.piastrino.it

**Gaetano Alia**  
La locanda di Alia  
Castrovillari (CS)  
www.alia.it

**Paolo Amadori**  
La Forge  
Ramatuëlle (France)  
www.laforgegeramatuëlle.fr

**Paolo Barrale**  
Marennà  
Sorbo Serpico (AV)  
www.feudi.it/marennà

**Karl Baumgartner**  
Shöneck  
Molini di Falzes (BZ)  
www.schoeneck.it

**Andrea Besuschio**  
Pasticceria Besuschio  
Abbiategrosso (MI)  
www.pasticceriaibesuschio.it

**Luigi Biasetto**  
Pasticceria Biasetto  
Padova  
www.pasticceriaibiasetto.it

**Francesco Boccia**  
Docente di pasticceria

**Alessandro Breda**  
"Gellius"  
Oderzo (TV)  
www.ristorantegellius.it

**Vincenzo Cammerucci**  
"CàMi"  
Savio di Ravenna (RA)  
www.camiagriturismo.it

**Vincenzo Candiano**  
"Locanda Don Serafino"  
Ragusa Ibla (RG)  
www.locandadonserafino.it

**Antonino Cannavacciuolo**  
"Villa Crespi"  
Orta San Giulio (NO)  
www.villacrespi.it

**Lucca Cantarin**  
"Pasticceria Marisa"  
San Giorgio delle Pertiche (PD)

**Alfonso Caputo**  
"Taverna del Capitano"  
Massa Lubrense (NA)  
www.tavernadelcapitano.it

**Corrado Carosi**  
"Giu.bea."  
Sarzana (SP)  
www.giubea.com

**Enrico Cerea**  
"Da Vittorio"  
Brusaporto (BG)  
www.davittorio.com

**Filippo Chiappini Dattilo**  
Docente di cucina

**Maria Cicorella**  
"Pasha"  
Conversano (Ba)  
www.ristorantepasha.com

**Stefano Ciotti**  
"Nostrano"  
Pesaro (PU)  
www.nostranoristorante.it

**Giovanni Ciresa**  
Docente di cucina

**Lorenzo Cogo**  
"El Coq"  
Piazza dei Signori (VI)  
www.elcoq.com

**Alessandro Comaschi**  
"Martesana"  
Milano  
www.martesanamilano.com

**Flavio Costa**  
"21.9"  
Piobesi d'Alba (CN)  
www.ristorante21punto9.it

**Carlo Cracco**  
"Cracco"  
Milano  
www.ristorantecracco.it

**Accursio Craparo**  
"Accursio"  
Modica (RG)  
www.accursioristorante.it

**Enrico Crippa**  
"Piazza Duomo"  
Alba (CN)  
www.piaz zaduomosalba.it

**Pino Cuttaia**  
"La Madia"  
Licata (AG)  
www.ristorantelamadia.it

**Renzo Dal Farra**  
"Locanda San Lorenzo"  
Puos d'Alpago (BL)  
www.locandasanolorenzo.it

**Alessandra Del Favero  
e Oliver Piras**  
"Aga"  
San Vito di Cadore (BL)  
www.agaristorante.it  
**Stefano Deidda**  
"Dal Corsaro"  
Cagliari  
www.dalcorsaro.com

**Leonardo Di Carlo**  
Docente di pasticceria

**Pierluigi Di Diego**  
"Il Don Giovanni & la Borsa Bistrot"  
Ferrara  
www.ildongiovanni.com

**Mauro Elli**  
"Cantuccio"  
Albavilla (CO)  
www.mauroelli.com

**Gennaro Esposito**  
"Torre del Saracino"  
Vico Equense (NA)  
www.torredelsaracino.com

**Gino Fabbri**  
"Pasticceria La Caramella"  
Bologna  
www.ginofabbri.com

**Loretta Fanella**  
Docente di pasticceria  
www.lorettafanella.it

**Franco Favaretto**  
"Baccalàdivino"  
Mestre (VE)  
www.baccaladivino.it

**Annie Féolde e Riccardo Monco**  
"Enoteca Pinchiorri"  
Firenze  
www.enotecapinchiorri.it

**Emmanuele Forcone**  
Docente di pasticceria  
www.emmanueleforcone.com.au

**Gianluca Fusto**  
Docente di pasticceria  
www.gianlucafusto.com

**Giuseppe Gagliardi**  
Docente di pasticceria  
www.giusepegagliardi.it

**Alessandro Gavagna**  
"Al Cacciatore de La Subida"  
Cormons (GO)  
www.lasubida.it

**Anthony Genovese**  
"Il Pagliaccio"  
Roma  
www.ristorantelpagliaccio.com

**Alfio Ghezzi**  
"Locanda Margon"  
Trento  
www.locandamargon.it

**Alessandro Gilmozzi**  
"El Molin"  
Cavalese (TN)  
www.alessandrogilmozzi.it

**Marco Gubbiotti**  
"Cucinaà"  
Foligno (PG)  
www.cucinaa.it

**Antonio Guida**  
"Seta - Mandarin Oriental Milan"  
Milano  
www.mandarinoriental.com

**Herbert Hintner**  
"Zur Rose"  
San Michele Appiano (BZ)  
www.zur-rose.com

**Alfonso ed Ernesto Iaccarino**  
"Don Alfonso 1890"  
Sant'Agata sui Due Golfi (NA)  
www.donalfonso.com

**Emanuele Petrosino**  
"I Portici"  
Bologna  
www.iporticihotel.com

**Andrea Incerti Vezzani**  
"Cà Matilde"  
Quattro Castella (RE)  
www.camatilde.it

**Antonia Klugmann**  
"L'Argine a Vencò"  
Dolegna del Collio (GO)  
www.largineavenco.it

**Pasquale Laera**  
"La Rei - Il Boscareto Resort & SPA"  
Serralunga D'Alba (CN)  
www.ilboscaretoresort.it

**Stefano Laghi**  
Docente di pasticceria  
www.chocolats.it

**Marc Lanteri**  
"Al Castello di Marc Lanteri"  
Grinzane Cavour (CN)  
www.castellogrinzane.it

**Pietro Leemann**  
"Joia"  
Milano  
www.joia.it

**Philippe Léveillé**  
"Miramonti l'altro"  
Costorio di Concesio (BS)  
www.miramontilaltro.it

**Raffaele Liuzzi**  
"Locanda Liuzzi"  
Cattolica (FC)  
www.locandaluzzi.com

**Vitantonio Lombardo**  
"Vitantonio Ristorante"  
Matera  
www.vlristorante.it

**Paolo Lopriore**  
"Il Portico"  
Appiano Gentile (CO)

**Igor Macchia**  
"La credenza"  
San Mauro Canavese (TO)  
www.ristorantelacredenza.it

**Riccardo Magni**  
Docente di pasticceria  
**Luca Mannori**  
"Pasticceria Mannori"  
Prato  
www.mannoriespace.it

**Massimo Mantarro**  
"San Domenico Palace Hotel"  
Taormina (ME)  
www.san-domenico-palace.com

**Massimiliano Mascia**  
"San Domenico"  
Imola (BO)  
www.sandomenico.it

**Ezio Marinato**  
Docente di panificazione

**Rosanna Marziale**  
"Le Colonne"  
Caserta  
www.lecolonnemarziale.it

**Iginio Massari**  
"Pasticceria Veneto"  
Brescia  
www.iginiomassari.it

**Isa Mazzocchi**  
"La Palta"  
Borgonovo Val Tidone (PC)  
www.lapalta.it

**Aurora Mazzucchelli**  
"Marconi"  
Sasso Marconi (Bo)  
www.ristorantemarconi.it

**Miro Mattalia**  
"Il Consorzio"  
Torino  
www.ristoranteconsorzio.it

**Tiziano Mita**  
Borgo Egnazia  
Savelletri di Fasano (BR)  
Docente di Pasticceria

**Luca Montersino**  
"Golosi di Salute"  
Alba (CN)  
www.golosisalute.it

**Mauro Morandin**  
"Pasticceria Morandin"  
Saint Vincent Châtillon (AO)  
www.morandinchocolatier.it

**Norbert Niederkofler**  
"ST.Hubertus"  
Badia (Bz)  
www.rosalpina.it

**Davide Oldani**  
"D'O"  
Cornaredo (MI)  
www.cucinapop.do

**Davide Palluda**  
"All'Enoteca"  
Canale (CN)  
www.davidepalluda.it

**Piergiorgio Parini**  
Docente di cucina

**Giancarlo Perbellini**  
"Casa Perbellini"  
Verona  
www.casaperbellini.com

**Valeria Piccini**  
"Da Caino"  
Montemerano (GR)  
www.dacaino.it

**Giovanni Pina**  
"Pasticceria Pina"  
Trescore Balneario (BG)  
www.pasticceria giovannipina.it

**Nicola e Pierluigi Portinari**  
"La Peca"  
Lonigo (VI)  
www.lapeca.it

**Antonella Ricci**  
"Al Fornello da Ricci"  
Ceglie Messapica (BR)

**Ivano Ricchebono**  
"The cook al Cavo"  
Genova  
www.thecook.it

**Roberto Rinaldini**  
"Pasticceria Rinaldini"  
Rimini  
www.rinaldinipastry.com

**Simone Rodolfi**  
Docente di panificazione

**Alfredo Russo**  
"Dolce Stil Novo"  
Venaria Reale (TO)  
www.dolcestilnovo.com

**Claudio Ruta**  
"La Fenice"  
Ragusa  
www.lafeniceristorante.com

**Paolo Sacchetti**  
"Nuovo Mondo"  
Prato  
www.pasticceria nuovomondo.com

**Marco Sacco**  
"Piccolo Lago"  
Verbania  
www.piccololago.it

**Claudio Sadler**  
"Sadler"  
Milano  
www.sadler.it

**Maurizio Santin**  
Docente di pasticceria  
www.mauriziosantin.com

**Stefano Santo**  
Docente di cucina

**Silvio Salmoiraghi**  
"Acquerello"  
Fagnano Olona (VA)

**Emanuele Scarello**  
"Agli Amici dal 1877"  
Godia (UD)  
www.agliamici.it

**Mauro Scaglia**  
Pasticceria Mascale  
Roncadelle (BS)

**Felice Sgarra**  
"Grotta Palazzese"  
Polignano (BA)  
www.umamiristorante.it

**Maurizio e Sandro Serva**  
"La trota"  
Rivodutri (RI)  
www.latrota.com

**Alessandro Servida**  
"Pasticceria Alex"  
Pantigliate (MI)  
www.alessandroservida.com

**Massimo Spigaroli**  
"Antica Corte Pallavicina"  
Polesine Parmense (PR)  
www.acpallavicina.com

**Mariangela Susigan**  
"Gardenia"  
Caluso (TO)  
www.gardeniacaluso.it

**Luigi Taglienti**  
"Lume"  
Milano  
www.chef>taglienti.com

**Salvatore Tassa**  
"Colline Ciociare"  
Acuto (FR)  
www.salvatoretassa.it

**Paolo Teverini**  
"La Casa di Paolo Teverini"  
Bagno di Romagna (FC)  
www.paoloteverini.it

**Giuseppe Tinari**  
"Villa Maiella"  
Guardiagrele (CH)  
www.villamaiella.it

**Roberto Tonola**  
"Lanterna Verde"  
Villa di Chiavenna (SO)  
www.lanternaverde.com

**Eliseo Tonti**  
Docente di pasticceria  
www.eliseotonti.com

**Gaetano Trovato**  
"Arnolfo"  
Colle Val D'Elsa (SI)  
www.arnolfo.com

**Mauro Uliassi**  
"Uliassi"  
Senigallia (AN)  
www.uliassi.it

**Matteo Vigotti**  
Docente di cucina

**Danilo Vita**  
"Creatività"  
Carovigno (BR)  
www.creativitarestaurant.it

**Gianpiero Vivalda**  
"Antica Corona Reale"  
Cervere (CN)  
www.anticacoronareale.com

**Marianna Vitale**  
"Sud"  
Quarto (NA)  
www.ristorantesud.it

**Daniele Zazzeri**  
"La Pineta"  
Bibbona (LI)  
www.lapinetadzazzeri.it

**Luca Zecchin**  
"Guido - Relais San Maurizio"  
Santo Stefano Belbo (CN)  
www.relaissanmaurizio.it

## ACCORDI E COLLABORAZIONI RELATIONS OF COOPERATION



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



ITALIAN TRADE AGENCY



www.unicaffe.com



CENTRO STUDI  
ASSAGGIATORI



MAESTRO  
D'ARTE E  
MESTIERE



FONDAZIONE  
COGNIGNI  
MESTIERI D'ARTE



UNIVERSITÀ DEGLI  
STUDI DI PARMA



IDENTITÀ  
GOLOSE  
MILANO







ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## “ALMA, LA SCUOLA DELL’OSPITALITÀ ITALIANA”

ALMA è il luogo privilegiato di incontro tra addetti ai lavori del settore della ristorazione e dell’ospitalità. La Reggia di Colorno è ogni giorno teatro di lezioni magistrali, convegni, seminari e corsi su misura.

I corsi professionali, la biblioteca, la rete internazionale delle scuole partner, le aule attrezzate con le più moderne tecnologie, la community dei diplomati, rendono la scuola un vivace centro culturale per il settore della ristorazione.

## “ALMA, THE SCHOOL OF ITALIAN HOSPITALITY”

*ALMA is a privileged meeting point. Every day, the Reggia di Colorno is the scene of lectures, conferences, seminars as well as tailor-made courses. The international network of partner schools, the professional courses, the library, classrooms with cutting-edge technology and the ALMA Alumni Community make the school a lively centre for research and cultural exchange.*



## **COOKING TECHNIQUES COURSE**

*The right course to develop the basic skills required to start a professional career in the industry of food and beverage. It is preparatory to access the Advanced Course of Italian Cuisine.*

**Certificate**

*Certificate of Attendance*

**Designed for**

*Aspirant cooks without basic experience or requirements to access the Advanced Course of Italian Cuisine  
A high-school diploma and a good knowledge of Italian language are required*

**Contents**

- *Basic Techniques and Fundamentals of Italian Cuisine*
- *Knowledge of raw materials*
- *Sensory Analysis*
- *Fundamentals of HACCP*
- *Fundamentals of Nutrition*

**Length**

*2 months, 360 hours of in-school lessons and practical training*



## CORSO DI **TECNICHE DI CUCINA**

Permette di sviluppare le abilità fondamentali per avviarsi alla carriera nella ristorazione. E' propedeutico all'ammissione al Corso Superiore di Cucina Italiana.

**Attestato rilasciato**     Attestato di frequenza

**Destinatari**             Aspiranti cuochi che non hanno una preparazione di base o che non sono ancora in possesso dei requisiti per accedere al Corso Superiore di Cucina Italiana. Si richiede il possesso di un diploma di maturità e buona conoscenza della lingua italiana

**Contenuti**

- Tecniche e fondamenti della Cucina Italiana
- Conoscenza base delle materie prime
- Analisi sensoriale
- Fondamenti di HACCP
- Fondamenti di nutrizione

**Durata**                     2 mesi, 360 ore di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA



## ADVANCED COURSE OF ITALIAN CUISINE

A unique course in Italy for those who seek to invest in their future by learning about Italian cuisine from the best teachers and awarded chefs.

### **Certificate**

*Professional Cook of Italian Cuisine*

### **Designed for**

- Graduates from Hotel Institutes
  - Young Italian and International cooks with at least two years experience
  - Students that have successfully attended the Basic Cuisine Techniques Course
- A good knowledge of Italian language is required*

### **Contents**

- Italian Cuisine and Pastry techniques
- Italian territorial Cuisine • Sensory analysis
- Wines • Nutrition • HACCP • Culture and history
- Field trips

*Professional traineeship at the most prestigious Italian restaurants*

### **Length**

*10 months: 5 months of in-school lessons and practical training  
5 months of traineeship at a prestigious Italian restaurant*



## CORSO SUPERIORE DI **CUCINA ITALIANA**

Un corso unico in Italia per chi vuole investire nel proprio futuro imparando la Cucina Italiana dai Grandi Chef e dai migliori docenti. Il Corso Superiore di Cucina Italiana è accreditato dalla regione Emilia Romagna: le competenze e le abilità acquisite dagli studenti del Corso Superiore di Cucina Italiana di ALMA sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.

<b>Attestato rilasciato</b>	Cuoco Professionista di Cucina Italiana
<b>Destinatari</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diplomatici degli Istituti Alberghieri</li><li>• Qualifica del terzo anno IPSSAR + 2 anni di esperienza</li><li>• Giovani cuochi italiani e stranieri con almeno 2 anni di esperienza</li><li>• Studenti che hanno frequentato con successo il Corso Tecniche di Cucina</li></ul> È richiesta una buona conoscenza della lingua italiana
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di Cucina Italiana e di Pasticceria</li><li>• La cucina dei territori italiani</li><li>• Analisi sensoriale</li><li>• Elementi di enologia</li><li>• Nutrizione</li><li>• HACCP</li><li>• Cultura e storia</li><li>• Visite ai siti produttivi</li><li>• Uscite didattiche</li></ul> Tirocinio professionale presso i più prestigiosi ristoranti italiani
<b>Durata</b>	10 mesi: 5 mesi di lezioni ed esercitazioni pratiche presso ALMA 5 mesi di tirocinio presso un prestigioso ristorante italiano



## **BASIC PASTRY TECHNIQUES COURSE**

*An intensive program focusing on the basic notions, skills and techniques of Professional Pastry. This course can be preparatory to access the Advanced Pastry Course.*

*Attending this course also facilitates a job placement as an assistant pastry chef in restaurants or pastry labs.*

**Certificate** *Certificate of Attendance*

**Designed for** *Aspirant pastry chefs with no previous experience of professional training, who would not be eligible for the Advanced Pastry Course. A good knowledge of Italian language is required together with the high-school diploma*

**Contents**

- Pastry Techniques
- Practice of Pastry
- HACCP

**Length** *5 weeks, 200 hours of in-school lessons and practical training*



## CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA

È un programma intensivo che permette di acquisire, in breve tempo, le nozioni e le capacità di base per prendere parte al Corso Superiore di Pasticceria.

La partecipazione a questo corso può anche consentire di inserirsi nel mondo del lavoro come aiuto pasticcere, presso laboratori di pasticceria o ristoranti.

### **Attestato rilasciato**

Attestato di frequenza

### **Destinatari**

Aspiranti pasticceri che non hanno una preparazione di base o che non sono in possesso dei requisiti per accedere al Corso Superiore di Pasticceria. Si richiede il possesso di un diploma di maturità e buona conoscenza della lingua italiana

### **Contenuti**

- Tecniche di Pasticceria
- Pratica di Pasticceria
- Sicurezza alimentare

### **Durata**

5 settimane, 200 ore di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## EDUCATIONAL PARTNER



## ADVANCED PASTRY COURSE

*For those who want to acquire and improve the fundamentals of Italian pastry with the teaching and under the guidance of great Pastry Chefs.*

### **Certificate**

*Professional of Italian Pastry Chef*

### **Designed for**

- Graduates from Hotel Institutes
  - Young Italian and International pastry chefs with at least 6 months experience in the sector
  - Students that successfully attended the Basic Pastry Techniques Course
- A good knowledge of Italian language is required*

### **Contents**

*Lessons, demonstrations, practical training, field trips*

- Pastry techniques
- Chocolate
- Ice-cream making
- Sugar Art
- Sensory analysis
- HACCP
- History and culture of Italian Pastry
- Wines
- Nutrition

*Professional traineeship with the most renowned Italian confectioners*

### **Length**

*7 months: 3 month and half of in-school lessons and practical training  
3 months and half of traineeship in the most prestigious structures*





## CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

Per chi vuole acquisire e perfezionare i “fondamentali” della pasticceria italiana con la guida e l’insegnamento di grandi maestri pasticceri.

Il Corso Superiore di Pasticceria è accreditato dalla regione Emilia Romagna: le competenze e le abilità acquisite dagli studenti del Corso Superiore di Pasticceria di ALMA sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all’estero, in tutti gli Stati membri dell’Unione Europea.

<b>Attestato rilasciato</b>	Professionista della Pasticceria Italiana
<b>Destinatari</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diplomatici degli Istituti Alberghieri</li><li>• Giovani italiani e stranieri con almeno 6 mesi di esperienza nel settore pasticceria</li><li>• Studenti che hanno frequentato con successo il Corso Tecniche di Pasticceria</li></ul> È richiesta una buona conoscenza della lingua italiana
<b>Contenuti</b>	Lezioni, dimostrazioni, esercitazioni pratiche, uscite didattiche <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di Pasticceria • Cioccolato • Gelateria • Lavorazione dello zucchero</li><li>• Analisi sensoriale • HACCP • Storia e cultura della Pasticceria Italiana</li><li>• Nutrizione • Enologia</li></ul> Tirocinio finale presso le più rinomate pasticcerie italiane
<b>Durata</b>	7 mesi: 3 mesi e mezzo di lezioni ed esercitazioni pratiche presso ALMA 3 mesi e mezzo di tirocinio presso prestigiose strutture



**EDUCATIONAL PARTNER**



## ADVANCED COURSE OF RESTAURANT, BAR & SOMMELLERIE MANAGEMENT

*This course is designed to raise professionals in Italian Hospitality. It is meant to form professionals in the catering service, bartending and sommellerie and it is meant to facilitate integration into the labour market of restaurants as well as national and international hotellerie.*

**Certificate** Professional of Restaurant, Bar&Sommellerie

**Designed for**

- Graduates from catering and hospitality schools
- Professionals who wish to enhance their career
- Those interested in a profession in hospitality

**Contents**

- Technique and professional ethics
- Welcoming and managing customers
- Organisation, control and management
- Gastronomic history and culture
- Enology and Enography
- Serving Techniques
- Sensory Analysis
- Mixology
- Human resource management

*With the aim of facilitating the integration into an international labour market, some lessons will be held in English.*

**Length** 7 months: 3 months and half of in-school lessons and practical training  
3 months and half months of traineeship at wineries, HO.RE.CA  
and restaurants

**Preparatory course** 2 weeks in-school period to be taken before the Advanced Course to prepare students for the contents and the didactical program of the course



## CORSO SUPERIORE DI **SALA, BAR&SOMMELLERIE**

È il corso di alta formazione per l'insegnamento dell'ospitalità italiana. Prepara professionisti di sala, bar e sommelier ed è studiato per l'inserimento lavorativo presso la ristorazione e l'hôtellerie nazionale e internazionale.

**Attestato rilasciato** Professionista di Sala, Bar & Sommelier, Assistant Restaurant & Bar Manager

### **Destinatari**

- Diplomatici di scuole dell'enogastronomia e dell'ospitalità
- Operatori della ristorazione che desiderano professionalizzarsi
- Interessati a una professione nell'ospitalità

### **Contenuti**

- Tecnica e deontologia professionale
- Accoglienza e gestione del cliente
- Organizzazione, controllo e gestione
- Storia e cultura gastronomica
- Gestione risorse umane
- Enologia e Enografia
- Tecniche di servizio
- Analisi sensoriale
- Miscelazione

Al fine di favorire l'inserimento lavorativo in contesti internazionali, una parte delle lezioni sarà tenuta in inglese

### **Durata**

7 mesi: 3 mesi e mezzo di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA  
3 mesi e mezzo di tirocinio professionale presso cantine, HO.RE.CA. e ristoranti

Corso propedeutico

2 settimane di lezioni frontali presso ALMA, precedenti alla partenza del Corso Superiore per una corretta preparazione ai contenuti didattici del corso



## **COURSE IN MODERN BREADMAKING**

A course designed to train the future “Bakery Chefs”: professionals specialized in leavened products, meticulous in the choice of flours and mastering the most advanced techniques till the final product.

The program forms experts ready to work in the Italian and international restaurants, hotels and catering industry.

**Certificate** Professional Bakery Chef

**Designed for**

- Candidates looking for a career in bakery
- Graduates from hotel schools
- Professionals of the restaurant and catering industry aspiring to specialize in bakery

**Contents**

- Bakery: theory and techniques
- Bakery training and leavened products
- Bakery management
- Viennoiserie and artistic bread
- Masterclasses with Italian bakery Masters
- Bakery history and culture

**Length** 5 months: 2 months of in-school lessons and practical training  
3 months traineeship in prestigious laboratories, bakeries and restaurants



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## CORSO DI PANIFICAZIONE MODERNA

E' il corso disegnato per formare i futuri "Bakery Chef", professionisti di lievitazione, rigorosi nella ricerca delle farine, attenti nell'uso della tecnica e nella cura del prodotto finale, da inserire presso la ristorazione e l'hotellerie italiana e internazionale.

**Attestato rilasciato** Professionista della panificazione Bakery Chef

### Destinatari

- Aspiranti allievi interessati a un futuro professionale nel settore della panificazione
- Diplomatici di scuole dell'enogastronomia
- Operatori della ristorazione che desiderano specializzarsi in questo ambito

### Contenuti

- Teoria e tecnica di panificazione
- Pratica di panificazione e grandi lieviti
- Bakery management
- Viennoiserie e pane artistico
- Masterclass con i grandi maestri panettieri d'Italia
- Storia e cultura dell'arte bianca

### Durata

5 mesi: 2 mesi di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA  
3 mesi di tirocinio professionale presso prestigiosi laboratori, bakery, ristoranti



# ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## **FOOD & BEVERAGE MANAGER COURSE**

A course designed to acquire the highest professional in the areas of hotel management and the restaurant and food industry.

### **Certificate**

*Food & Beverage Manager*

### **Designed for**

- Graduates from ALMA advanced courses of cuisine, pastry, sommellerie and International Culinary Programs, with at least two years of work experience
- Professional profiles with equivalent education or work experience
- Professional profiles with a sound basic preparation in structuring and organizing activities related to food and beverage

### **Contents**

- Management of Restaurant and Hotel
- Management of Human Resources
- Marketing and customer care
- Organization and technique
- Restaurant and Hotel laws
- Product and environment culture

### **Length**

*8 months: 6 months of in-school lessons and practical training  
2 months of traineeship in prestigious structures with final exam*

**The Course includes the “Food&Beverage Innovation Program”, an experience abroad organized in different fields from hotelierie to management and event organization, to achieve a complete and international preparation. Discover more on [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)**



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## CORSO MANAGER DELLA RISTORAZIONE

Permette di acquisire competenze manageriali di alto livello nell'organizzazione e gestione delle attività di ristorazione.

**Attestato rilasciato**     Manager della Ristorazione

### Destinatari

- Diplomatici dei corsi superiori ALMA di cucina, pasticceria e sommelierie nazionali e internazionali, con almeno due anni di esperienza lavorativa
- Figure professionali che hanno effettuato un percorso scolastico e/o lavorativo equipollente
- Figure professionali già in possesso di una solida preparazione di base tecnica e organizzativa nelle discipline legate alla preparazione degli alimenti e delle bevande

### Contenuti

- Gestione delle aziende ristorative
- Gestione delle risorse umane nella ristorazione
- Marketing e orientamento al cliente
- Organizzazione e tecnica
- Legislazione della ristorazione
- Cultura del prodotto e dell'ambiente

### Durata

8 mesi: 6 mesi di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA  
2 mesi di tirocinio presso prestigiose realtà aziendali, con esami finali a fine tirocinio

**Il Corso prevede il "Food&Beverage Innovation Program", un'esperienza in strutture all'estero fra hotellerie, management ed event organization, per una preparazione aggiornata e dal respiro internazionale.**  
Scopri di più su [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)



# Alma Wine Academy®

*“ALMA Wine Academy” è il centro internazionale di formazione dedicato al mondo del vino. Il luogo speciale in cui trasformare la tua passione in una professione sotto la guida di grandi maestri, attraverso percorsi ritagliati sulle tue esigenze e con la collaborazione della Associazione Italiana Sommelier (AIS).*

*The “ALMA Wine Academy” is an International training centre dedicated to the world of wine, a special place to turn your passion into a profession under the guidance of great masters, through tailor-made programs and in collaboration with the Italian Association of Sommeliers (AIS).*

## EDUCATIONAL PARTNER





Associazione Italiana Sommeliers

#### Attestato rilasciato

#### Destinatari

#### Contenuti

#### Durata

#### Certificate

#### Designed for

#### Contents

#### Length

# MASTER SOMMELIER

## ALMA - AIS

Un corso per completare la formazione del sommelier con una preparazione specifica dedicata alla gestione e alla comunicazione del vino.

Master Sommelier ALMA – AIS, la gestione e la comunicazione del vino

Sommelier, Ristoratori, Operatori ed Esperti in possesso del diploma AIS di terzo livello

- Comunicazione del vino
- Viticoltura ed enologia
- Enografia
- Gestione della cantina
- Marketing
- Analisi sensoriale
- Cultura del cibo

9 mesi (1 giorno/settimana): 7 mesi di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA  
2 mesi di tirocinio presso prestigiose strutture e aziende del settore

# MASTER SOMMELIER

## ALMA - AIS

*A course to complete the professional education of a Sommelier, through a specific program dedicated to wine and beverage management and communication.*

*Master Sommelier ALMA - AIS Management and Communication of Wines*

*Sommeliers, Restaurateurs and Wine Experts with a 3rd Level AIS Diploma, or certified equivalent*

- Wine communication
- Viticulture and enology
- Wine cellar management
- Marketing
- Sensory analysis
- Food culture
- Geography of wines

*9 months (one day a week): 7 months of in-school lessons and practical training  
2 months of traineeship in prestigious structures and companies in the wine sector*





## ICP ITALIAN CULINARY PROGRAM

The Italian Culinary Program is a one-year course, organized in two educational units. It is the perfect course to become a professional chef of Italian Cuisine. The Italian Culinary Program (Unit I and Unit II) is accredited by Region Emilia Romagna and issues certificates that are recognized all over Europe.

### Certificate issued

- Professional Diploma “Cook of Italian Cuisine – Advanced Level”
- Certificate of Professional Qualification of “Operator at the production of meals – Level EQF 4”

### Designed for

For those who are looking for a real full immersion in the Italian food and a complete study experience to become a professional chef of Italian Cuisine.

### Contents

- **Unit I** • History of Italian Cuisine • Regional Cuisine • Cooking Techniques • Enology • Field trips
- **Unit II** • Culture of Italian Gastronomy • Raw material • Guest chef demo • Field trips • Cooking techniques • Enology • Pastry • Italian language • Briefing and exams

### Length

- **Unit I** 2 months and half of in-school lessons and up to 1 month optional training in Italian restaurants
- **Unit II** 4 months of in-school lessons and practical training and up to 4 months traineeship in Italian restaurants

## IMPP ITALIAN MODERN PASTRY PROGRAM

Spend two months at ALMA and learn about authentic Italian pastry from acclaimed chefs followed by a three-months internship in the pastry section of a restaurant, hotel structure or pastry lab in Italy.

### Certificate

Chef of Italian Pastry

### Designed for

International Students who aim to become a professional of Italian Modern Pastry

### Contents

- Pastry Techniques and Practice • Guest Chef Demo
- Field trips • History of Pastry
- Dessert Wines

### Length

5 months, 2 months of in-school lessons and practical training  
3 months of traineeship

# ICP

## ITALIAN CULINARY PROGRAM

Il NEW Italian Culinary Program è un corso di 1 anno strutturato in due unità didattiche, è il corso perfetto per diventare uno chef professionista della cucina italiana.

Il nuovo Italian Culinary Program (Unit I e Unit II) è accreditato dalla Regione Emilia Romagna e rilascia un certificato riconosciuto in tutta Europa.

**Attestato rilasciato** - Diploma Professionale “Cook of Italian Cuisine – Advanced Level”.  
- Certificato di Qualifica Professionale di “Operatore alla Produzione Pasti Level EQF 4”

**Destinatari** Studenti internazionali che desiderano una vera full immersion nella gastronomia italiana e un’esperienza di studio completa per diventare uno chef professionista di Cucina Italiana.

**Contenuti**

- **Unit I** • Storia della cucina italiana • Cucina regionale • Tecniche di cucina • Enologia • Uscite didattiche
- **Unit II** • Cultura gastronomica italiana • Prodotti e materie prime • Guest chef demo • Uscite didattiche • Tecniche e pratica di cottura • Enologia • Pasticceria • Lingua italiana • Briefing e valutazioni intermedie

**Durata**

- **Unit I** 2 mesi e mezzo di fase residenziale presso ALMA e fino a 4 settimane di tirocinio in ristoranti italiani
- **Unit II** 4 mesi di fase residenziale presso ALMA e fino a 4 mesi di tirocinio in ristoranti italiani

# IMPP

## ITALIAN MODERN PASTRY PROGRAM

Trascorri due mesi in ALMA e apprendi l’autentica pasticceria italiana dai più rinomati chef, con un percorso formativo che comprende tre mesi di tirocinio presso i più importanti ristoranti, catene alberghiere e laboratori di pasticceria in Italia.

**Attestato rilasciato** Professionista della Pasticceria Italiana

**Destinatari** Studenti internazionali che intendono specializzarsi in Pasticceria Italiana

**Contenuti**

- Tecniche e pratica di pasticceria • Guest chef demo • Uscite didattiche
- Storia e cultura della pasticceria • Vini da dessert

**Durata e struttura** 5 mesi: 2 mesi di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche presso ALMA  
3 mesi tirocinio presso i più importanti ristoranti, catene alberghiere e laboratori di pasticceria in Italia



# A TASTE OF ITALY

A Taste of Italy è il corso della durata di una settimana rivolto a studenti stranieri appassionati del cibo Italiano che intendono arricchire la loro visita in Italia con la scoperta delle eccellenze della Gastronomia del nostro paese e vivere una prima esperienza di formazione firmata ALMA.

**Attestato rilasciato** Attestato di frequenza

**Destinatari** Italian food lover che cercano una prima e intensa esperienza per scoprire la cucina italiana

**Contenuti**

- Focus sulla Pasta con lezioni demo e training
- Focus sul Vino con lezioni teoriche e tasting session
- Focus sulla Pasticceria con lezioni demo e training
- Tasting session di una selezione dei migliori prodotti tipici italiani
- Lezioni di Storia e Cultura della Cucina Italiana

**Durata** Una settimana di lezioni presso ALMA

## A TASTE OF ITALY

This 1-week program is addressed to Italian Food Lovers wishing to enrich their trip to Italy, including a different way to explore the country and discovering the excellences of Italian Gastronomy in a brand new way, living a first educational experience by ALMA.

**Certificate** Certificate of Attendance

**Designed for** Italian food lovers with little available time, looking for a first intensive experience to discover the unique Italian Cuisine.

**Content**

- Focus on Pasta with demonstration and training classes
- Focus on Wines with theoretical lesson and tasting session
- Focus on Pastry with demonstration and training classes
- Tasting session of a selection of the best Italian food heritage
- Lecture on History and Culture of Italian Cuisine

**Length** One week of lessons in ALMA



# JOINT PROGRAM TRA ALMA E LE SCUOLE PARTNER NEL MONDO

ALMA ha realizzato 20 partnership nel mondo con scuole di cucina. Insieme ai nostri partner abbiamo strutturato corsi su misura chiamati Joint Program. La prima parte del Joint Program consiste in un corso nel paese d'origine dello studente. Durante la seconda parte gli allievi arrivano a Colorno per iniziare la fase residenziale che verrà completata con un periodo di tirocinio presso i più rinomati ristoranti italiani.

Questa esperienza fornisce agli studenti l'opportunità di vivere i ritmi lavorativi di un vero ristorante, interagire con chef professionisti e operatori specializzati e conoscere i variegati particolarismi della cucina regionale italiana.

## **JOINT PROGRAMS BETWEEN ALMA AND PARTNER SCHOOLS IN THE WORLD**

*ALMA has developed partnerships with 20 Culinary Schools all over the world. Together with our partners, we have designed tailor made courses, called Joint Programs. The first part of the joint program consists in a course taking place in the student's country of origin. During the second part students come to Colorno to start the residential phase followed by a traineeship in a renowned Italian restaurant.*

*This experience gives students the opportunity to deal with restaurant timings and pressure, to interact with professional Chefs and specialized operators and to experience the peculiarities of regional Italian Cuisine.*

## CORSI ALL'ESTERO

In collaborazione con ICE (Istituto Nazionale per il Commercio Estero) e con altre istituzioni pubbliche e private, ALMA organizza e realizza corsi di formazione "chiavi in mano" a livello internazionale.

I Docenti di ALMA raggiungono le principali città di ogni continente per tenere lezioni e dimostrazioni a cuochi, studenti, appassionati di gastronomia, insegnanti di cucina.

Con ALMA, anche i grandi prodotti della gastronomia italiana vengono veicolati attraverso le principali ricette della nostra tradizione e rafforzano la loro notorietà e la loro presenza all'estero.

ALMA ha tenuto corsi a Hong Kong, Shanghai, Pechino, Singapore, Seoul, Mosca, Cracovia, Madrid, Toronto, Montréal, Sidney, Vilnius, Mexico City, Bucarest ed in molte altre città del mondo.

## **INTERNATIONAL TRAINING COURSES**

*In collaboration with ICE (Italian Trade Commission) and other public and private institutions, ALMA organizes and realizes "turnkey" training courses on an International level. ALMA instructors travel to the main cities in every country to give lessons and cooking demonstrations to cooks, students, amateurs and teachers of culinary topics. Thanks to ALMA, the great products of Italian gastronomy are conveyed through the most important traditional recipes, thus reinforcing their presence abroad.*

*ALMA has given courses in Hong Kong, Shanghai, Beijing, Singapore, Seoul, Moscow, Cracow, Madrid, Toronto, Montréal, Sydney, Vilnius, Mexico City, Bucharest and many other cities worldwide.*

## CORSI SU MISURA

ALMA è il punto di riferimento per professionisti della ristorazione alla ricerca di idee, corsi di aggiornamento e incentive. ALMA organizza corsi su misura specifici per rispondere alle richieste del business della ristorazione, catene alberghiere, scuole di cucina e istituzioni, sia in Italia che all'estero. La struttura ed i contenuti di ciascun programma sono elaborati in stretta collaborazione con il cliente per poter ottenere il massimo risultato in ogni corso.

### **TAILOR-MADE COURSES**

*ALMA is a centre of excellence where professional cooks can source ideas, experiences and incentives to enhance their skills. ALMA creates tailor-made courses, specially conceived to meet the requirements of restaurant businesses, hotel chains and grand hotels, culinary schools and institutions. The structure and the content of each program are arranged in close collaboration with the customer, in order to obtain the best result for every course.*

## CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

I corsi di aggiornamento professionale ALMA sono un nuovo traguardo formativo per la Scuola, che poggia sulla solidità, professionalità ed esperienza che hanno caratterizzato i suoi corsi ordinari fino ad oggi. A questo si aggiunge il contributo didattico di professionisti, esperti e Maestri provenienti dai diversi ambiti di cui si compone il settore dell'ospitalità.

Rivolti a coloro che già lavorano ma sentono il bisogno di accrescere le proprie conoscenze per restare al passo con le evoluzioni e i nuovi trend del settore, questi corsi intendono fornire spunti di riflessione e di confronto con esperti e professionisti di riconosciuta expertise, per creare una cultura critica e consapevole.

### **ALMA PROFESSIONAL TRAINING COURSES**

*ALMA International School of Italian Cuisine, reference point of the whole world for training in the hotel industry, organizes formative courses for professional pastry chefs.*

*Didactic courses created to amplify the knowledge of the profession and to stay tuned on the market evolutions, whose structure and duration have been thought to follow the requirements of people who work. Experts in different sectors of catering and hospitality assist the teachers of ALMA for a choral and multi- perspective training.*

# ALMA PER LE AZIENDE

ALMA offre alle aziende la possibilità di organizzare convegni, convention, eventi, corsi di cucina a tema, attività di team building e incentive, degustazioni e momenti di rappresentanza, programmi su misura per catene alberghiere, aziende di ristorazione, istituzioni. La location è offerta dalla splendida cornice della Reggia di Colorno. Gli spazi e le potenzialità di una struttura all'avanguardia nel mondo della cucina e della ristorazione, con maestri d'eccellenza nel campo della formazione enogastronomica pronti ad interagire anche con clienti internazionali.

Grazie alla propria struttura moderna e all'avanguardia e all'expertise del suo staff, ALMA è in grado di aiutare le aziende a sviluppare e a migliorare nuovi prodotti. Negli anni questo sistema ha contribuito allo sviluppo di relazioni stabili con molte di esse, che hanno trovato in ALMA un partner operativo e capace di supportarle nel raggiungimento dei loro obiettivi di marketing nel settore della ristorazione.

## ALMA CORPORATE SERVICE

*ALMA offers to companies the possibility to organize conferences, conventions, events, cooking courses, team building activities and incentives, tasting sessions and ceremonies, tailor made courses for hotel chains, food industries and institutions.*

*The Ducal Palace of Colorno is the beautiful setting in which ALMA is located: cutting-edge technologies in the catering services, together with the most renowned teachers in the field of gastronomic education, ready to interact with both national and international clients.*

*Thanks to its innovative facilities and staff expertise, ALMA helps industries to develop and improve new products. In the years, this feature has enabled ALMA to solidify stable relationships with the main industries, that have discovered in ALMA a reliable and cooperative partner capable of supporting the achievement of their goals in the marketing and hospitality fields.*



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana





## I RAPPORTI CON GLI **ISTITUTI ALBERGHIERI**

*ALMA promuove un intenso e stimolante rapporto con gli istituti alberghieri, i centri di formazione professionale e le scuole di cucina del nostro Paese, creando progetti su misura per studenti e insegnanti delle scuole di questo settore.*

*Attraverso un protocollo di intesa con il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) è accreditata come centro per l'aggiornamento dei docenti degli istituti alberghieri.*

*È protagonista della progettazione, realizzazione e giuria di importanti concorsi rivolti ai giovani talenti della ristorazione italiana e promuove ogni anno la "Summer School", una settimana premio dedicata ai migliori studenti di cucina, sala e ricevimento.*

*ALMA accoglie su prenotazione visite guidate nella propria sede per far conoscere più direttamente la realtà della Scuola Internazionale di Cucina italiana.*

*Inoltre, attraverso il Cooking Quiz, il roadshow itinerante di orientamento e intrattenimento, ALMA visita ogni anno più di 40 Istituti Alberghieri italiani.*

## THE RELATIONS WITH **HOTEL INSTITUTES**

*ALMA promotes intense and stimulating relations with hotel institutes, professional education centres and culinary schools thus creating tailor-made projects for students and teachers. Thanks to an agreement with the Ministry of Education, University and Research (MIUR), ALMA is certified as a vocational training centre for teachers of hotel institutes.*

*ALMA also plans and organises many contests for young talents within the Italian restaurant business, besides promoting every year the Summer School - a weekly course given as a prize for the best students in cuisine, service and hospitality. Upon request, ALMA is glad to welcome guided visits to its Headquarters, in order to better illustrate the world of the International School of Italian Cuisine.*

*Moreover, with the "Cooking Quiz", a roadshow that joins vocational guidance and entertainment, ALMA visits more than 40 hotel institutes every year.*

# COOKING Quiz

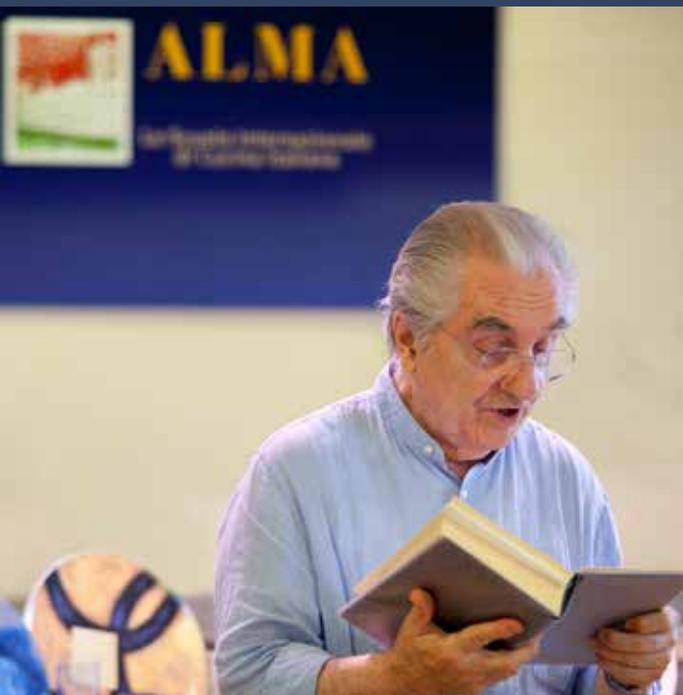
Promosso da ALMA, ELI-PLAN e PEAKTIME, ha come obiettivo la formazione degli studenti in modo innovativo, utilizzando tecnologie vicine alle generazioni native-digitali.

Ogni edizione coinvolge Istituti Alberghieri di tutta Italia con l'obiettivo di sensibilizzare e informare i ragazzi sulle tecniche di cucina e sala e i principi di una sana e corretta alimentazione.



*Sponsored by ALMA, ELI-PLAN e PEAKTIME, the contest aims to train students in an innovative way, using the technologies that are close to digital natives.*

*Each competition involves Hotel Institutes from all over Italy to encourage and train young people in cookery and service techniques as well as teach them the principles of a healthy diet.*



## ALMA Maestro

Il progetto ALMA Maestro Club rappresenta l'impegno della Scuola nella formazione e nell'aggiornamento professionale di Docenti e Dirigenti degli Istituti Alberghieri. Attraverso appuntamenti e programmi basati sul patrimonio di contenuti e di metodologie che ALMA ha sviluppato e continua a sviluppare, questo progetto aiuta coloro che quotidianamente vivono la sfida educativa nei confronti dei professionisti di domani.

*ALMA Maestro Club project represents the efforts that of our School dedicates to the training and the updating of teachers and school directors of Hotel Institutes. Through professional meetings and programs based on the teaching methodologies and heritage that ALMA has developed over the years, this project supports those who live the educational challenges of forming future professionals.*





## IL NETWORK INTERNAZIONALE DI ALMA

ALMA ha creato un network con grandi centri di formazione nel mondo.

Con queste grandi Scuole ALMA organizza Corsi di Cucina Italiana che prevedono periodi di studio e di esercitazioni pratiche in Italia e periodi di stage nei più noti ristoranti italiani.

Alla fine di ogni programma, ALMA e la Scuola partner rilasciano un attestato congiunto.



## ALMA INTERNATIONAL NETWORK

ALMA has created a network of great educational centres all over the world. With these renowned schools ALMA organizes Courses of Italian Cuisine, structured on periods of study and practical training in Italy during in-school periods and traineeship periods at the most renowned Italian restaurants. At the end of the program, ALMA and the partner school issue a joint diploma.

# ALMA È UN PERCORSO CHE NON FINISCE CON IL DIPLOMA

**ALMA IS A PATH**  
*THAT DOESN'T END WITH THE DIPLOMA*

CUCINA E FOOD INDUSTRY - FINE DINING AND FOOD INDUSTRY



PASTICCERIA E FOOD INDUSTRY - PASTRY AND FOOD INDUSTRY



OSPITALITÀ, BAR & SOMMELLERIE - HOSPITALITY AND  
RESTAURANT MANAGEMENT



FOOD & BEVERAGE - FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT



BAKERY E PANIFICAZIONE MODERNA - MODERN BAKERY



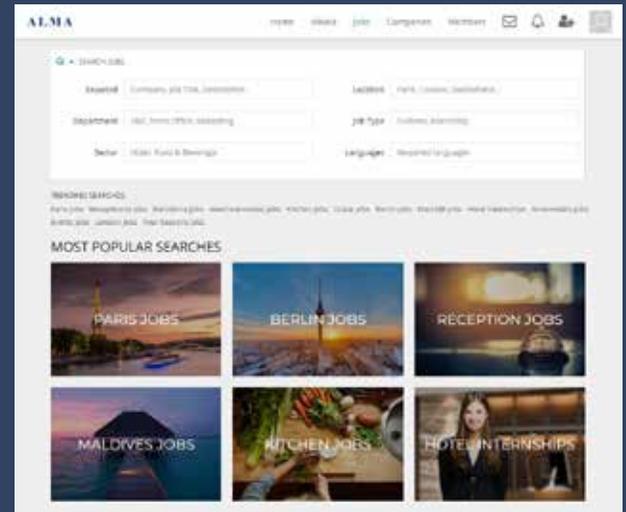
# LA SCUOLA **ACCOMPAGNA I SUOI DIPLOMATI** NEL MONDO DEL LAVORO

## ALMA**link**

ALMA**link** accompagna i propri diplomati verso il mondo del lavoro, facilitando i loro contatti con i ristoranti, con gli hotel e con tutte le imprese per le quali inserire collaboratori con il livello di preparazione acquisito ad ALMA può essere un vantaggio competitivo: tutto questo avviene attraverso il portale [almalink.it](http://almalink.it).

Una “bacheca virtuale”, riservata ai diplomati dei Corsi Superiori di ALMA ed accessibile alle imprese alla ricerca di professionisti altamente qualificati.

Per i diplomati un’opportunità fondamentale per essere sempre a contatto con le migliori occasioni di lavoro e di crescita professionale in Italia e all’estero e un servizio unico per le aziende in cerca di personale ben preparato.



## **THE SCHOOL GUIDES GRADUATES TOWARDS THE WORKING LIFE**

**hosco.**  
The hospitality network

*ALMA**link** actually helps graduates in finding their way into the working life by linking them to restaurants, hotels and all companies where the high competencies acquired in ALMA can be a precious added value. All of this is possible via the portal [www.almalink.it](http://www.almalink.it).*

*A ‘virtual notice board’ is restricted to ALMA graduates of the advanced courses and is also accessible to companies looking for qualified professionals.*

*It is a fundamental opportunity for graduates to stay up-to-date with the best job opportunities for their professional growth in Italy and all over the world and is a unique tool for companies looking for well-trained staff.*

**ALMA** **link**



# LA COLLANA EDITORIALE ALMA

Da ALMA in collaborazione con Edizioni Plan, un progetto editoriale che propone un nuovo modo per abbinare formazione scolastica e professione.

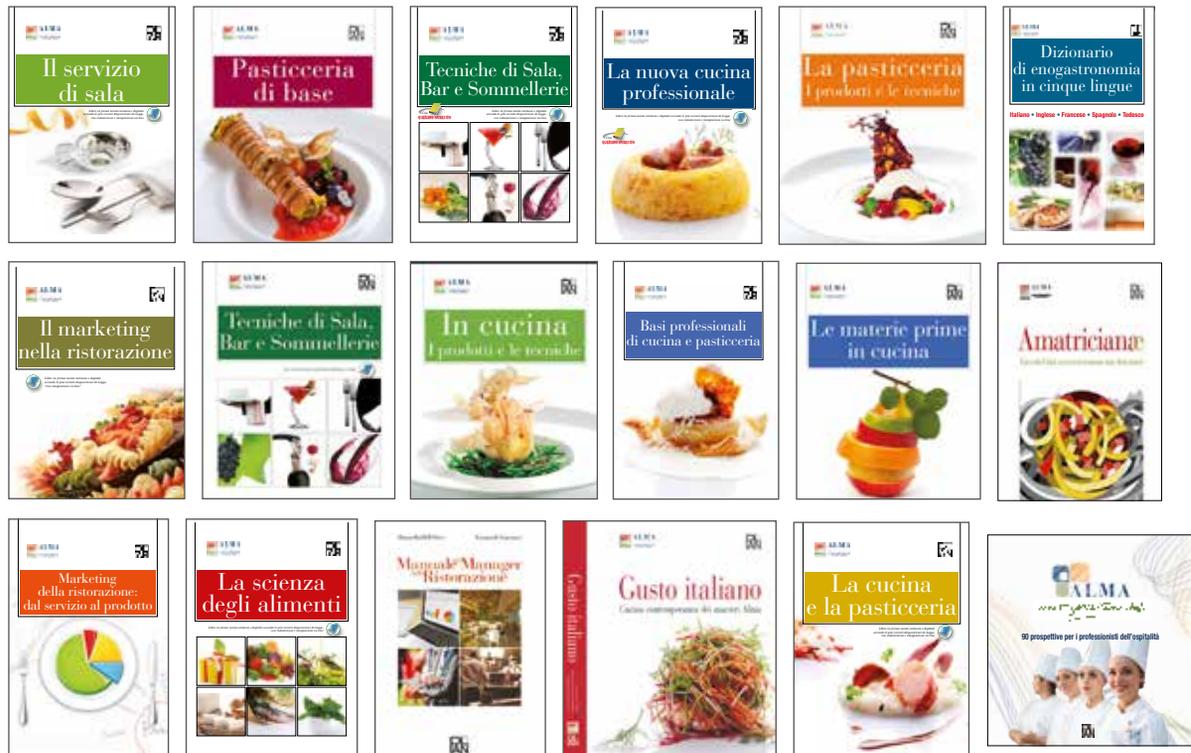
Materiali aggiornati, elaborati e sperimentati da cuochi, pasticceri, sommelier di fama internazionale per formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione.

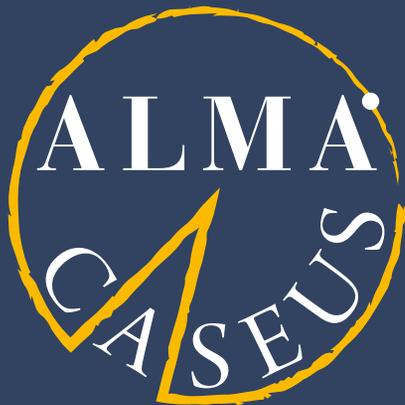
Una proposta didattica, coinvolgente e motivante in cui una teoria e una pratica in continua evoluzione si fondono per costruire le basi del successo nello studio e nella professione.

## ALMA PUBLISHING SERIES

*From ALMA'S collaboration with Edizioni Plan comes an editorial project which proposes a new approach to combining school education and profession. Up-to-date materials elaborated on and experimented by the most renowned chefs, pastry chefs and sommeliers are utilised to train the upcoming generations of restaurant and food and beverage industry professionals.*

*An educational proposal, enthralling and inspiring, in which theory and practice are continuously evolving and blend together to build the foundations for success in study and profession.*

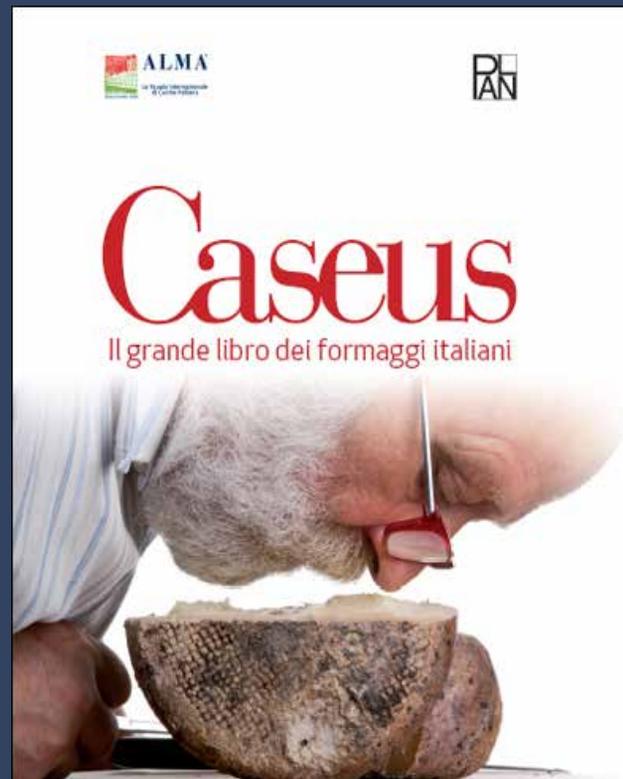




ALMA Caseus è il grande progetto dedicato al mondo del formaggio, nello specifico un corso e un concorso pensati per dare valore a questo grande patrimonio gastronomico nazionale attraverso i prodotti e i professionisti del settore.

Seguendo esempi internazionali, storicamente legati al mondo e alla cultura del formaggio, ALMA Caseus si presenta come il più innovativo progetto 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.

*ALMA Caseus is the project dedicated to the world of cheese, a professional course and a competition conceived to add value to this great cornerstone of Italian gastronomy through the relevant products and professionals. Following the same pattern of International cheese-lovers, ALMA Caseus is the most comprehensive project in Italy, as far as technical and professional skills are concerned. Cheese cutting and serving, origin, communication, quality and culture of the product are equally important and taken into account during the program.*





## UNA SEDE PRESTIGIOSA CON STRUTTURE ALL'AVANGUARDIA

### LA REGGIA DI COLORNO

La sede di ALMA è una splendida Reggia attrezzata con le più moderne tecnologie. La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è ospitata all'interno dello splendido Palazzo Ducale di Colorno, situato all'interno di un parco con un bellissimo giardino del 1700: si trova a 10 km da Parma, cuore della Food Valley italiana, che dal 2003 è sede dell'Authority Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ed è stata proclamata dall'Unesco "Città creativa della gastronomia".

ALMA dispone di una superficie di 5.000 mq e di aule completamente attrezzate per la formazione dei professionisti:

- Aula Magna
- Cantina Didattica
- Agorà
- Aula Sommelierie
- Aule Demo
- Centro Management
- ALMA 12 - aula polifunzionale
- ALMA Lab
- Aule Training
- Ristorante Didattico "Mater"
- Centro Pasticceria
- Caffè Italia



## **PRESTIGIOUS HEADQUARTERS WITH VERY ADVANCED STRUCTURES**

### **THE PALACE OF COLORNO**

*The Headquarters of ALMA lie in a gorgeous 'Reggia' equipped with state-of-the-art technologies. The International School of Italian Cuisine is hosted inside the Ducal Palace of Colorno gazing out to a beautiful 18th-century garden. Parma, core of the Italian food valley and seat of the European Authority for Food Safety (EFSA) and awarded by Unesco as "Creative city for the gastronomy", is only 10 kilometres away from ALMA.*

*ALMA covers an area of 5,000 square metres and its classrooms are fully equipped for professional training:*

- Lecture Hall (Aula Magna)
- Agorà room
- Demo Rooms
- ALMA 12- multipurpose hall
- Training Rooms
- Pastry Centre
- Teaching Wine Cellar
- Sommellerie Room
- Management Centre
- ALMA Lab
- Teaching restaurant "Mater"
- Caffè Italia





## IL RISTORANTE DIDATTICO

ALMA dispone di un ristorante didattico nel quale vengono ospitati eventi e team building nazionali e internazionali e realizzate Cene d'Autore.

## **THE TEACHING RESTAURANT**

*ALMA teaching restaurant is often utilised as the perfect venue for important national and international events and team building activities.*

## LA CANTINA DIDATTICA

La cantina, allestita nei sotterranei della Reggia settecentesca, ospita più di 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano ed è dotata di un innovativo sistema di ricerca.

## **THE TEACHING WINE CELLAR**

*The wine cellar set in the basement of the 18th Century Reggia includes a vast collection of more than 1.000 Italian wines and was specially conceived to represent the best wines and producers of every Italian region. It is equipped with an innovative research system.*

**mater**  
RISTORANTE DIDATTICO



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



## LA BIBLIOTECA

La biblioteca di ALMA è tra le più importanti del settore con oltre 12.000 volumi ed una collezione completa delle testate più importanti in ambito enogastronomico. La raccolta è suddivisa in un centinaio di argomenti che permettono la ricerca ed il giusto approfondimento delle materie studiate in aula.

A sostegno della formazione culturale degli allievi sono presenti anche, oltre ai classici testi di cucina e gastronomia anche libri di letteratura gastronomica, arte, cinema e teatro, storia e cultura, cucina dei popoli antichi oltre a numerosi testi sui vini e sull'analisi sensoriale. Non mancano la dietetica e l'educazione alimentare, le guide gastronomiche ed i ricettari dei più grandi cuochi italiani e stranieri.

La biblioteca è inoltre dotata di postazioni informatizzate e Internet point a disposizione degli allievi per le loro ricerche.

## THE LIBRARY

*The ALMA library is one of the most important in its field, with over 12.000 volumes and a complete collection of food and beverage specialty newspapers and magazines divided into 100 subjects to simplify the research and to help study topics in depth. In support of students' cultural education, texts are available on gastronomic literature, art, cinema and theatre, history and culture, ancient people's cuisine, wines and sensory analysis, classical books on cuisine and gastronomy, dietetics and food education, and recipe books of the greatest Italian and International cooks.*

*Moreover, the library is equipped with computers and an Internet point at students' disposal for their research.*



## GLI ALLOGGI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA ha creato "ALMA housing", confortevoli residence con appartamenti da 2, 3 o 4 persone. Ogni appartamento è dotato di soggiorno con angolo cottura e servizi.

ALMA è sempre a disposizione degli allievi per reperire anche altri tipi di alloggio sul territorio.

## ACCOMMODATION

*Within walking distance to the School, comfortable residences called 'ALMA Housing' are available with 2, 3 or 4 bed apartments, including living room, kitchen and bathrooms. ALMA is always at students' disposal to find alternative housing solutions in the area.*

## I NOSTRI PARTNER:

# UN NETWORK DI VALORI, COMPETENZE E AUTOREVOLEZZA

Da sponsor a partner si diventa condividendo obiettivi e visioni comuni che si concretizzano in progetti dai risultati tangibili.

E' quello che sta succedendo negli ultimi anni tra ALMA e tutte le aziende che la sostengono.

Le aziende sponsor e tutti i fornitori hanno trovato in ALMA un luogo in cui comunicarsi ed essere comunicati, attraverso la realizzazione di progetti editoriali, eventi promozionali, organizzazione di convention aziendali, animazione gastronomica in occasione di fiere e conferenze stampa, corsi su misura per i migliori clienti, visite istituzionali, training e masterclass, attività di team building, scambi con le scuole internazionali.

Essere Sponsor di ALMA significa poter attingere da questo insieme di competenze e di valori, selezionando di volta in volta quelli più idonei a realizzare i propri obiettivi.

Grazie a tutti gli Sponsor che credono in ALMA e che continuano a collaborare con noi.

Per diventare Sponsor ALMA: [marketing@scuolacucina.it](mailto:marketing@scuolacucina.it)

## SPONSOR DI ALMA

### ALMA SPONSORS



*Storie di farina*



## OUR PARTNERS:

### A NETWORK OF VALUES, EXPERTISE AND PRESTIGE

Becoming a sponsor allows you to share your goals and visions within ALMA's framework and will in turn materialise into projects that offer you tangible results. This is what has happened in recent years between ALMA and all of the companies supporting the School. Our sponsor companies and all of our suppliers have found a place in ALMA where they are able to communicate and also be communicated - by means of publishing projects and materials, promotional events, business conventions, culinary presence at fairs and press conferences, courses specifically tailored to satisfy the customers' objectives, institutional visits, training and masterclasses, team building activities and exchanges between ALMA and international schools.

Being an ALMA sponsor means being able to tap into these core values and opportunities selecting from time to time the most appropriate to achieve your objectives. A special thank you to all the Sponsors who continue to believe in ALMA and collaborate with us.

To enquire about becoming an ALMA sponsor please write to: [marketing@scuolacucina.it](mailto:marketing@scuolacucina.it)

## SPONSOR **TECNICI** **TECHNICAL SPONSORS**



## **FORNITORI ACCREDITATI** **ACCREDITED SUPPLIERS**



## **EDUCATIONAL PARTNER**



# DOVE SIAMO

## IN AEREO

L'aeroporto "Giuseppe Verdi" di Parma dista 10 km, quelli di Bologna e Milano Linate 100 km.

## IN AUTOMOBILE

Autostrada A1 uscita Parma, seguire la direzione Mantova - Colorno (10 km).

## IN TRENO

Stazione di Parma - treno Regionale per Colorno.

## IN AUTOBUS

Linea urbana n.7

## HOW TO REACH US

### BY PLANE

Parma airport Giuseppe Verdi is 10 km AWAY, Bologna Guglielmo Marconi and Milano Linate are 100 km away, taking the A1 highway.

### BY CAR

Take the A1 highway, Exit Parma, follow directions to Mantova - Colorno  
10 km

### BY TRAIN

At Parma train station, regional train to Colorno

### BY BUS

Urban line n. 7





**ALMA**

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

**Enzo Malanca**

Presidente e AD | *President and CEO*

**Andrea Sinigaglia**

Direttore Generale | *General Manager*

**Gabriele Baistocchi**

Vice Direttore | *Deputy Director*

**Matteo Berti**

Direttore Didattico | *Head of Education*

ALMA è un Ente Certificato  
UNI EN ISO 9001:2015  
con SGS ITALIA S.p.A.

*ALMA is certified  
UNI EN ISO 9001:2015  
by SGS ITALIA S.p.A.*



**CRIBIS**  
Prime Company

**ALMA**

**La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**

**Indirizzo | Address** Piazza Garibaldi, 26  
43052 Colorno (Parma) - Italia

**Tel.** +39 0521 525211

**Fax** +39 0521 525252

**Per maggiori informazioni | For further information**  
**[alma.scuolacucina.it](http://alma.scuolacucina.it)**

#almaschool



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

SPONSOR DI ALMA  
ALMA SPONSOR

