



ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ABSTRACT

IL PROTOCOLLO ALMA

A TUTELA DELLA SALUTE DI
STUDENTI,
LAVORATORI,
FORNITORI,
VISITATORI
AL RIAVVIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE
POST EMERGENZA
COVID-19



Questa è la prima stesura del documento PROTOCOLLO ALMA versione 4.5.20. Sarà cura degli autori attuare un aggiornamento continuo al sopraggiungere di nuovi dati e di nuove norme al momento non disponibili.

Per qualsiasi informazione circa questo documento si prega di contattare **direzione@scuolacucina.it** 0521.525257

ALMA è un ente riconosciuto



Certificato



Accreditato



IL PRESENTE FASCICOLO È UN **ESTRATTO**
DESTINATO ALLA DIVULGAZIONE DEGLI ELEMENTI PORTANTI
DI UN PIÙ ARTICOLATO DOCUMENTO
ELABORATO PER ESSERE SOTTOPOSTO E APPROVATO
DALLE AUTORITÀ COMPETENTI.

INDICE

ABSTRACT

PREMESSA

I PIANO D'AZIONE	6
I. DOCUMENTAZIONE DI LEGGE	7
2. SCREENING MEDICO, SORVEGLIANZA SANITARIA E TUTELA DELLA PRIVACY.....	7
3. INGRESSO / USCITA STUDENTI, LAVORATORI E VISITATORI	8
4. INGRESSO / USCITA FORNITORI	8
5. CIRCUITAZIONE INTERNA E GESTIONE SPAZI COMUNI	9
6. PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	9
7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	10
8. NUOVO DISEGNO DELLA DIDATTICA	10
9. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	11
10. REPARTO EVENTI	11
 SINTESI DEL PIANO D'AZIONE	 12
 II PIANO DI CONTROLLO E SORVEGLIANZA	 13
 III PARTNER DI PROGETTO	 15
 IV RIFERIMENTI NORMATIVI E FONTI	 16
 ALLEGATI	 19

Lettera al Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca del 2.4.2020

Appello delle Scuole di Arte & Mestiere italiane del 17.4.2020

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto da un gruppo di lavoro composto da ALMA, Gruppo Gelati e AON, nonché qualificati conoscitori del settore della formazione e della ristorazione, con la supervisione del medico competente.

Il documento è altresì condiviso dall'RLS di ALMA, in rappresentanza di tutti i lavoratori.

L'elaborato recepisce le indicazioni emanate dal Ministero della Salute e dalle altre Istituzioni competenti in materia e contiene le linee guida volte ad agevolare ALMA nell'adozione di protocolli di sicurezza anti-contagio per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro.

L'obiettivo è quello di favorire la ripresa dell'attività formativa in presenza di condizioni che assicurino ai dipendenti, agli studenti, ai fornitori e ai visitatori adeguati livelli di protezione.

Questo lavoro è stato svolto prediligendo il principio della "massima ragionevolezza" nell'adottare comportamenti virtuosi e scientificamente comprovati, consistente nel controllare il rischio oltre che la necessità di imparare a convivere con le difficoltà indotte dalla presenza della pandemia.

La didattica e l'organizzazione del lavoro di ALMA vengono adattate all'estremo per essere conformi al massimo livello agli standard di sicurezza richiesti.

La realtà di ALMA è quella di un'Accademia nella quale la parte più importante dell'insegnamento passa attraverso l'attività pratica laboratoriale. A differenza della maggior parte delle altre scuole è impossibile, per il nostro caso specifico, trasferire e sostituire certi insegnamenti in modalità on-line.

L'urgenza per ALMA di ritornare operativa è da noi ritenuta inoltre occasione per poter dare un importante contributo formativo e informativo circa la diffusione di modelli di riferimento e buone pratiche a tutto il settore della ristorazione, in conformità al requisito n.1 del Protocollo condiviso anti Covid-19.

ALMA grazie al suo corpo docente, alle sue strutture e alla tecnologia può mettersi rapidamente a disposizione di uno dei comparti più gravemente colpiti dalla attuale crisi. Il mondo della ristorazione necessita di un intervento urgente sia per ciò che concerne l'adeguamento ai nuovi standard per la tutela e la sicurezza della salute di clienti e lavoratori sia ai fini di una innovazione totale della loro proposta.

Infine, si fa presente che il documento è strutturato in 4 capitoli.

Una prima parte denominata Piano d'azione descrive in modo analitico strumenti, comportamenti e investimenti che ALMA metterà in campo per riprendere la sua attività didattica in presenza.

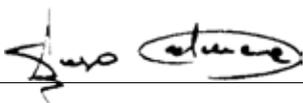
Ognuna delle 10 azioni è composta da 2 macroaree: Obiettivo e Progetto Strutturale e Organizzativo.

Il secondo capitolo è dedicato al Piano di Controllo e Sorveglianza, il terzo illustra i Partner di Progetto, mentre il conclusivo indica Riferimenti e Fonti usate come bibliografia.

Il presente documento è altresì corredato da due allegati.

Una lettera inviata al Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e un Appello delle Scuole di Arte e Mestiere Italiane firmato e sottoscritto da oltre 20 grandi accademie d'eccellenza.

Enzo Malanca
Presidente e AD ALMA



I PIANO D'AZIONE

I PIANO D'AZIONE

I. DOCUMENTAZIONE DI LEGGE

Il piano di aggiornamento della documentazione è un'ottemperanza di legge che oltre a rendere trasparente la procedura fa da riferimento all'organizzazione delle azioni.

Attraverso gli organismi del Comitato per l'Applicazione del Protocollo Condiviso e dell'Organismo di Vigilanza si garantisce la correttezza delle azioni per attuare il progetto.

I PIANO D'AZIONE

2. SCREENING MEDICO, SORVEGLIANZA SANITARIA E TUTELA DELLA PRIVACY

Lo screening medico di lavoratori e studenti è pratica consueta della nostra realtà.

Attraverso un contatto diretto con il medico competente, l'introduzione della App Covindex e un costante aggiornamento con direttive di legge l'obiettivo di questa azione è la gestione scientifica e sistematica delle informazioni relative alla salute della popolazione ALMA: lavoratori, studenti, visitatori.

Vista e considerata la delicatezza del dato sensibile trattato in questa circostanza, il tema della tutela della privacy diventa elemento determinante e oggetto di massima attenzione da parte di ALMA.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

I PIANO D'AZIONE

**3. INGRESSO/ USCITA
STUDENTI, LAVORATORI
E VISITATORI**

Ingresso e uscita delle persone - siano esse studenti, lavoratori e visitatori - strumenti di controllo, tutela della salute e tecnologia sono elementi fondamentali della ripartenza ed elementi su cui si concentra questa azione che viene qui descritta e analizzata.

I PIANO D'AZIONE

**4. INGRESSO / USCITA
FORNITORI**

Una corretta, separata e controllata gestione degli accessi di fornitori di materie prime essenziali per lo svolgimento della didattica dei laboratori è un'azione cardine della ripartenza. Per questo ALMA illustra nella presente azione i provvedimenti a riguardo.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

I PIANO D'AZIONE

5. CIRCUITAZIONE INTERNA E GESTIONE SPAZI COMUNI

Un'attenzione grande è posta con questa azione alla regolamentazione dei flussi all'interno della sede. Apposita segnaletica sempre in doppia lingua ITA/ENG è stata apposta per dare razionalità e ordine ai percorsi legati al movimento della persona. La vita degli spazi comuni viene ridotta al minimo e convertita in situazioni che disincentivino la convivialità.

I PIANO D'AZIONE

6. PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Il mestiere di chi opera nell'ospitalità e nella ristorazione è incentrato sull'igiene della persona e del prodotto. L'HACCP è materia principe nell'insegnamento dei nostri corsi. Ogni necessaria implementazione di pratiche e di prodotti da impiegare viene posta al centro di questa azione anche grazie alla partnership con professionisti della sanificazione.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

I PIANO D'AZIONE

7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Il mestiere di chi opera nell'ospitalità e nella ristorazione è focalizzato alla sicurezza e all'ergonomia di chi opera. La Sicurezza sul lavoro è materia di riferimento nell'insegnamento dei nostri corsi. Ogni necessaria implementazione di pratiche e di prodotti da impiegare viene posta al centro di questa azione. Ogni investimento previsto per dotazioni e strumenti è parte integrante delle azioni di ALMA.

I PIANO D'AZIONE

8. NUOVO DISEGNO DELLA DIDATTICA

Il nuovo disegno della didattica è un inedito mix tra lezioni in presenza, formazione a distanza, webinar e rimodulazione dei turni dei laboratori.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

I PIANO D'AZIONE

9. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

L'organizzazione del lavoro insieme ad un efficiente controllo degli accessi è elemento centrale del progetto di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori e quindi degli studenti.

I PIANO D'AZIONE

10. REPARTO EVENTI

Un nuovo modo di costruire eventi: tecnologia, rimodulazione delle presenze e potenziamento del comparto di video trasmissione sono al cuore di questa azione.



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

SINTESI DEL PIANO D'AZIONE

Alleghiamo in conclusione di questo documento una tabella di estrema sintesi relativa ai vari ambiti di intervento, riportando l'obbligo di legge ad essi riferito e le azioni ulteriori messe in campo da ALMA al fine di documentare come la nostra struttura rediga questo protocollo di riapertura, pienamente consapevole dei rischi connessi alla fase post emergenza COVID-19, ma altresì assolutamente preparata e responsabilizzata ad operare nel massimo rispetto della normativa vigente, attuando ogni possibile iniziativa al fine del contenimento del rischio di contagio.

PROTOCOLLO	OBBLIGO DI LEGGE	ULTERIORI AZIONI MESSE IN CAMPO DA ALMA
INFORMAZIONE	Informazione attraverso appositi depliant informativi.	Formazione continua dei lavoratori e studenti.
MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA	Possibilità di controllo della temperatura corporea del personale prima dell'accesso al luogo di lavoro.	Obbligo del controllo della temperatura per tutte le persone in ingresso.
MODALITA' DI ACCESSO DEGLI ESTERNI	Riduzione, per quanto possibile, dell'accesso ai visitatori.	Agenda telematica per visite esterne
PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA	Sanificazione dei locali solo nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali.	Costante pulizia e sanificazione dei locali aziendali secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.
PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI	Adozione di precauzioni igieniche, in particolare per le mani.	Obbligo di guanti sterili per operatori food.
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI	Uso delle mascherine solo qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro.	Uso delle mascherine continuativo.
GESTIONE SPAZI COMUNI	Mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che occupano spazi comuni. Sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali: Ristorante Centrale, Mater, Bar.	Parametri di distanziamento più restrittivi del 75% degli obblighi di legge. Sanificazione giornaliera dei locali mensa.
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	Lavoro a distanza favorito. Rispetto del distanziamento sociale, anche attraverso una rimodulazione degli spazi di lavoro, compatibilmente con la natura dei processi produttivi e degli spazi aziendali.	Lavoro a distanza per il 50% del personale di ufficio. Parametri di distanziamento più restrittivi del 75% degli obblighi di legge.
GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI	Porta di entrata e porta di uscita dove è possibile.	Porta di entrata e porta di uscita sempre.
SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE	Possibilità di mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale obbligatoria.	Completamento dell'aggiornamento della formazione professionale obbligatoria.
GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA	Collaborazione con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19.	Test sierologici sul 100% dei lavoratori, su base volontaria, nel totale rispetto della legge sulla privacy.
SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS	Proseguimento della sorveglianza sanitaria.	Rafforzamento della sorveglianza sanitaria.
AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE	Costituzione del Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione.	Costituzione e operatività del Comitato COVID-19 (n. 3 ispezioni al 30.04.2020).

**II PIANO
DI CONTROLLO
E SORVEGLIANZA**

Nell'ottica di un approccio partecipato ed integrato all'attuazione delle procedure individuate, è imprescindibile il coinvolgimento di tutte le figure della prevenzione aziendale, medico competente, RSPP, RLS, nel coadiuvare il datore di lavoro in un puntuale monitoraggio dell'attuazione attenta e responsabile delle misure, rilevando che solo la partecipazione consapevole ed attiva dei lavoratori potrà esitare in risultati efficaci con importanti ripercussioni positive anche all'esterno del ambiente lavorativo.

Sono state adottate una serie di azioni che hanno integrato il documento di valutazione dei rischi (DVR) atte a prevenire il rischio di infezione SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro contribuendo, altresì, alla prevenzione della diffusione dell'epidemia.

Tali misure possono essere così classificate:

• Misure organizzative

- Gestione degli spazi di lavoro
- Organizzazione e orario di lavoro
- Organizzazione della didattica a distanza

• Misure di prevenzione e protezione

In coerenza con i processi di valutazione e gestione del rischio disciplinati dal D. Lgs 81/08 e s.m.i., sono state adottate misure di carattere generale e specifico commisurate al rischio di esposizione a SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro.

Nello specifico sono stati implementati i seguenti:

- informazione e formazione
- misure igieniche e di sanificazione degli ambienti
- utilizzo di mascherine e dispositivi di protezione individuali (DPI) per le vie respiratorie
- tutela dei lavoratori fragili
- introduzione di strumentazione tecnologica a supporto dell'attività

Nella fase di transizione, va considerato il rischio di una riattivazione di focolai nei luoghi di lavoro, occorre dunque mettere in atto una serie di misure volte a contristarli. Pertanto verranno monitorate ed eventualmente rafforzate, tutte le misure specifiche per la prevenzione dell'attivazione di focolai epidemici.

Relativamente alla gestione di un lavoratore che presenta sintomi mentre è al lavoro, saranno seguite le procedure previste per la gestione dei casi sintomatici; a tal fine è stata preventivamente individuata la zona destinata all'isolamento temporaneo, identificati responsabili e predisposte le istruzioni operative.

Inoltre attraverso il coinvolgimento del medico competente, RSPP e RLS, e se del caso coinvolgendo le Autorità Sanitarie, il Datore di Lavoro sarà attivamente impegnato nel mantenimento di tutte le misure attivate per preventive per il contenimento del contagio per i propri lavoratori e il diffondersi del virus.

III
PARTNER
DI PROGETTO

IV
RIFERIMENTI
NORMATIVI E FONTI

Raccolta delle principali disposizioni adottate in relazione allo stato di emergenza epidemiologica da Covid-19
Fonti normative.

- **Protocollo del 14 marzo 2020 - Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro**
- **Protocollo del 24 aprile 2020 - Condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro**
- **Linee guida Inail - Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione**
- **Decreto Legislativo del 9 aprile 2008, n. 81 - Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro**
- **Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 - Sull'igiene dei prodotti alimentari e D.Lgs. n. 193/2007 - controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei relativi regolamenti comunitari - "Pacchetto Igiene"**
- **Delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020** - Dichiarazione dello stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili
- **Decreto legge del 23 febbraio 2020 n. 6** (come convertito, con modificazioni, dalla legge del 5 marzo 2020 n. 13) – Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19
- **Decreto legge del 2 marzo 2020, n. 9** - Misure urgenti di sostegno per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19
- **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'8 marzo 2020** - Ulteriori misure per il contenimento e il contrasto del diffondersi del virus Covid-19 sull'intero territorio nazionale
- **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 9 marzo 2020** - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale
- **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'11 marzo 2020** - Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 sull'intero territorio nazionale
- **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 22 marzo 2020** - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale
- **Decreto legge del 25 marzo 2020 n. 19** - Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19



- **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1 aprile 2020** - Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale

- **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 10 aprile 2020** - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale

- **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020** - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale

- **Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016** - Relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati

Fonti bibliografiche

Federazione Italiana Pubblici Esercizi - Protocollo per la prevenzione del COVID-19 nelle aziende del comparto della ristorazione a tutela dei lavoratori, degli imprenditori e consumatori



ALMA[®]

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ALLEGATI



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Egregia Ministra Lucia Azzolina
Ministero dell'Istruzione e della Ricerca - MIUR
segreteria.azzolina@istruzione.it

Per conoscenza
Egregia D.ssa Maria Assunta Palermo
Direttore Generale per gli ordinamenti scolastici e
la valutazione del sistema nazionale di istruzione - MIUR
dgosv.segreteria@istruzione.it

Colorno, 2 Aprile 2020

**OGGETTO: Provedimenti attività scolastiche Covid19 – Valutazione impatto
Accademie e Scuole Professionalizzanti**

Egregia Ministra Azzolina,

mi permetto di portare alla sua attenzione il caso della nostra Scuola e di altre Accademie affinché venga valutato dal Ministero e dagli Organi competenti.

ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, come tutte le altre Scuole ed Università italiane, è ormai chiusa dallo scorso 24 Febbraio, in forza della regolamentazione di questo settore, che ne impedisce ogni attività, assimilando la didattica di ALMA a quella di tutto il resto del Sistema Scolastico, sia esso statale sia privato.

In realtà ALMA è una Scuola Professionalizzante di eccellenza, riconosciuta dal MIUR attraverso un protocollo d'intesa ed è Ente accreditato dalla Regione Emilia Romagna per la Formazione Superiore (codice 5290).

ALMA forma professionisti per il mercato enogastronomico italiano e del mondo e sviluppa la propria didattica per circa l'80% mediante pratiche di laboratorio, quindi di esperienza diretta, che non può essere in alcun modo sostituita con tecnologie di Formazione a distanza.

Ovviamente per il restante 20% della nostra didattica che riguarda materie accademiche (storia e cultura dell'alimentazione, storia dei prodotti agroalimentari italiani, legislazione, sicurezza, ecc),

ALMA S.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax +39.0521.52.52.52
www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it
C.F. e P.Iva 02241770342 – REA PR 222081 – Cap. Soc. Euro 1.750.000,00 i.v.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ALMA ha già iniziato a trasformare in e-learning tutti quei moduli didattici che potevano essere sviluppati con questa formula.

L'Anno Accademico della nostra Scuola, parte dal 1° Settembre e termina il 31 Agosto e quindi, anche tutti i nostri corsi di cui vedrà in allegato il dettaglio, tengono ovviamente conto di questa durata. Non si tratta di corsi annuali classici ma di durata variabile e quindi non assimilabili a quelli universitari o delle scuole medie e superiori, poichè prevedono nell'arco dell'anno la partenza cadenzata di diverse edizioni di ciascun corso.

Al momento la preoccupazione per la quale La disturbo, deriva dai messaggi che si leggono sui media, vale a dire di una chiusura definitiva a Maggio per tutte le Scuole italiane ed una successiva riapertura a Settembre.

Se questa scelta è ragionevolmente concepibile per il sistema statale, sarebbe invece un danno irreparabile per ALMA e credo anche per molte altre imprese formative, vale a dire per tutte quelle Scuole professionalizzanti che hanno tempi, modalità ed esigenze diverse da quelle normali, in quanto verrebbe meno la possibilità di concludere i corsi in essere e di fare partire nuove edizioni di quelli già programmati che vantano attualmente iscritti.

Ecco perché mi sento di sensibilizzare la Sua attenzione e per Suo mezzo quella del Ministero, a valutare la possibilità di gestire in modo differente nei tempi la riapertura dei nostri corsi; sempre che la situazione sanitaria lo consenta.

La ringrazio per l'attenzione e mi rendo disponibile, nelle modalità e nei tempi che Lei riterrà opportuni, per discutere di questo problema con chi Lei riterrà utile, tenendo anche conto che ALMA occupa oltre 94 dipendenti, che sono al momento in FIS praticamente al 100%.

La ringrazio nuovamente per la Sua cortesia ed in attesa di un gentile riscontro, porgo cordiali saluti,

Il Presidente & AD
Enzo Malanca

ALMA S.r.l. – Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax +39.0521.52.52.52
www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it
C.F. e P.Iva 02241770342 – REA PR 222081 – Cap. Soc. Euro 1.750.000,00 i.v.

Appello Scuole Arte & Mestiere Italiane

Alla cortese attenzione di

PRESIDENTE DEL CONSIGLIO – Signor Presidente/Onorevole Giuseppe Conte

MINISTERO DELLA SALUTE – Ministro Onorevole Roberto Speranza

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – Ministra Onorevole Lucia Azzolina

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO – Ministro Onorevole Stefano Patuanelli

MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITA' CULTURALI E PER IL TURISMO – Ministro Onorevole Dario Franceschini

Con il presente Appello, gli Istituti di Arte e Mestiere (Scuole o Accademie), con il supporto della Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte di Milano, desiderano far presente alle Autorità in indirizzo, la sostanziale diversità delle nostre realtà formative rispetto alle modalità con cui vengono somministrate le lezioni da parte delle Scuole pubbliche e Università basate sostanzialmente su un insegnamento teorico, rispetto alla prevalente modalità esperienziale e pratica che caratterizza la nostra didattica.

La nostra preoccupazione deriva ovviamente dagli effetti che potrebbero avere le ultime disposizioni in materia di apertura e chiusura del sistema scolastico che se così applicate, in modo generalista, potrebbero procurare dei danni alle nostre realtà di gravissimo rilievo.

Sottolineiamo che la didattica di queste strutture formative in cui si insegnano e tramandano i mestieri d'arte della tradizione italiana, fondamento imprescindibile del nostro Made in Italy, è fortemente e prevalentemente basata sull'attività pratica di laboratorio e che gran parte delle nostre Scuole occupano un gran numero di dipendenti, aiutando inoltre lo sviluppo ed il mantenimento dell'occupazione di molti giovani che proprio per il mezzo dei nostri percorsi formativi, trovano importanti lavori in Italia ed all'estero.

A tal proposito i firmatari del presente Appello si fanno estensori della richiesta di una misura specifica per le nostre realtà, rispetto a quanto attualmente deliberato nella recente normativa (riferimento del DCPM Scuola).

L'esigenza delle Scuole qui rappresentate è quindi quella di aprire il prima possibile un tavolo di confronto per ricercare una soluzione che, pur nel rispetto dei temi di sicurezza della salute che evidentemente sono oggi prioritari, possano venire incontro anche alle esigenze delle nostre strutture.

Dobbiamo in tutti i modi evitare il danno gravissimo, in alcuni casi irrimediabile, che deriverebbe alle nostre realtà, con una perdita straordinaria di competenze e di professionalità che il Paese soprattutto in questo momento crediamo non possa assolutamente permettersi.

Certi di trovare attenzione e ascolto, ci rendiamo subito disponibili per un dialogo al fine di trovare congiuntamente soluzioni con tutta l'urgenza possibile.

Per contattare gli estensori di questa lettera si prega di scrivere a presidenza@scuolacucina.it oppure telefonare allo 0521-525257.

ALMA – Scuola Internazionale
di Cucina Italiana (Ospitalità)
Presidente & CEO Enzo Malanca



Accademia del Teatro alla Scala
(Mestieri dello spettacolo)
Direttore Generale Luisa Vinci



Arsutoria School srl
(Calzature e Pelletteria)
Direttore Matteo Pasca



Galdus Accademia Orafa
(Oreficeria)
Direttore Stefano Bertolina



Politecnico Calzaturiero
Scuola di Design
e Tecnica della Calzatura
Direttore Mauro Tescaro



MAC
Mestieri d'Arte Contemporanei
Direttore Patrizia Maggia



LAO Le arti Orafe
(Oreficeria)
Direttore Giò Carbone



Istituto per l'Arte e il Restauro
Palazzo Spinelli (Restauro)
Vicedirettore Lorenza Raspanti



Scuola del cuoio Firenze
(Pelletteria)
CEO Barbara Gori



Fondazione Formoda
Presidente Lucio Marcotullio



Scuola del Vetro Abate Zanetti
Direttore Martina Semenzato



SIAM 1838
(Sartoria e altro)
Direttore Daniele Piparo



AAccademia Nazionale
dei Sartori (Sartoria)
Presidente Gaetano Aloisio



Associazione Villa Fabris
Centro Europeo per i Mestieri
del Patrimonio
Direttore Giovanni Giuliani



TADS - Tari Design School
(Oreficeria)
Direttore Andrea Maria
Romano



Istituto Secoli
(Moda e Sartoria)
Direttore Operativo Giorgio Secoli



Scuola Mosaicisti del Friuli
(Mosaico)
Direttore Gian Piero
Bovedani



Academia Cremonensis
(Liuteria)
Presidente Massimo Lucchi



Sacred Art School
(Arte Sacra)
Direttore Giorgio Fozzati



Scuola Orafa Ambrosiana
(Oreficeria)
Direttore Luca solari



CON IL SOSTEGNO DI

Fondazione Cologni
dei Mestieri d'Arte



MAM
Maestro d'Arte e Mestiere



CONGUSTO
Direttore Roberto Carcangiu



AROMACADEMY
Direttore Davide Malizia



IFSE CULINARY INSTITUTE
Italian food Style education
Direttore Generale
Raffaele Trovato



CO.R.S.A.
Referente Tiziana Gentile



CAST ALIMENTI
Presidente Vittorio Santoro



INTRECCI
Direttrice Marta Cotarella



ACCADEMIA PIZZAIOLI
Referente Enrico Famà



INCIBUM
Referente Gianpaolo De Chiara



Consorzio Antico Borgo Orefici
Presidente del Consorzio
e Direttore della Scuola
Roberto De Laurentiis



DIEFFE
Accademia delle Professioni
Presidente Federico Pendin





ALMA

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

