



INDIRIZZO DI STUDIO DI CUCINA

ALTA FORMAZIONE ALMA

# CORSO DI PASTA ITALIANA



**ALMA**<sup>®</sup>

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



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





## **ALMA**

### **La scuola dell'ospitalità Italiana**

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è il più autorevole centro di formazione per l'ospitalità e l'enogastronomia. Collocata in una posizione strategica, nel cuore della Food Valley a 10 km da Parma, proclamata dall'Unesco "città creativa per la gastronomia", ogni giorno ALMA forma i professionisti della ristorazione del domani. Un obiettivo perseguito dal 2004 all'interno della splendida Reggia di Colorno che, dotata di tutte le attrezzature e tecnologie, diventa la cornice ideale per la formazione degli allievi.

Intraprendere un percorso formativo di ALMA significa molto di più che cominciare a frequentare un istituto di alta formazione.

ALMA è studio, pratica, disciplina, crescita, ma anche un punto di riferimento costante per il proprio futuro professionale una volta diplomati.

ALMA è una scuola che prepara al mondo del lavoro, pronta ad accogliere ragazzi provenienti da tutto il mondo e da diversi percorsi scolastici.



## **NEXT GENERATION CHEF**

### **Da ALMA i professionisti del futuro**

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.



### **LA REGGIA DI COLORNO**

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

### **LE AULE DIDATTICHE**

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

### **IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"**

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

### **ALMA LAB**

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

### **ALMA 12**

L'innovativa cucina didattica in cui la brigata lavora in uno spazio modernamente attrezzato e organizzato a vista.

### **PASTRY LAB**

È lo spazio deputato allo studio della pasticceria: due laboratori interni attrezzati con le tecnologie più avanzate, ma dove applicare anche lo studio e la pratica della tecnica manuale.

### **CAFFÈ ITALIA**

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

### **LA BIBLIOTECA**

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

### **GLI ALLOGGI**

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

### **LA PIATTAFORMA WEB**

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

### **LA CUCINA CENTRALE**

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

# IL COMITATO SCIENTIFICO

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

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



**PAOLO  
LOPRIORE**

Cucina

**EZIO  
MARINATO**

Panificazione

**MARIELLA  
ORGANI**

Ospitalità

**DAVIDE  
COMASCHI**

Pasticceria

**ANDREA  
GRIGNAFFINI**

Vino & Fine Dining

**Leggi il profilo dei membri del Comitato Scientifico  
su [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)**

## GUALTIERO MARCHESI

*“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 Bezzacca, 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' a Milano.**

Innumerevoli sono i riconoscimenti e i premi meritati nell'arco di una carriera lunga più di sessant'anni. **Nel 2003 assume il ruolo di rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.** La didattica di ALMA 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.



# IL CORSO

## L'ALTA FORMAZIONE ALMA

ALMA continua il suo progetto di arricchimento della propria offerta formativa con un nuovo corso pensato per tutti **coloro che amano il mondo della pasta, fresca e secca, ripiena e non, e intendono trasformare questa passione nella propria professione.** Un percorso fatto di tecnica e pratica, tra tradizione e modernità, per acquisire le competenze necessarie alla creazione di prodotti di qualità ed eccellenza, e ulteriormente ampliato grazie ai moduli tecnici legati al mondo della **pasta fatta a macchina.**

La Pasta è di certo uno dei prodotti più iconici dell'identità gastronomica italiana, esportato in tutto il mondo e in tutto il mondo reinterpreted, cambiandone spesso l'originaria essenza e natura.

ALMA attraverso l'alta formazione eleva **la professionalità della figura del Pastaio** per farne a tutti gli effetti **un Maestro di sapere, esperienza e tecnicità, nonché Ambasciatore di questo simbolo di italianità.**

Il corso disegnato da ALMA ha come obiettivo quello di completare la formazione di chi ha già acquisito, o a livello didattico o per esperienze pregresse, una preparazione minima e intende arricchire la propria formazione portandola ad un livello superiore, creando una cultura gastronomica completa:

- **tecniche molitorie**
- **farine e composizione**
- **sistemi e tecnologie di produzione**
- **formati di pasta fatta a mano e a macchina**
- **essiccazione e shelf life**

Il programma è guidato da **Vittorio Majori, Mastro Pastaio e tecnologo alimentare,** la cui esperienza pratica, didattica e consulenziale, ne fanno un punto di riferimento nel mondo della pasta.

Insieme a lui altri grandi Chef che proporranno la loro personale visione per un confronto a tutto campo.

Risultato finale è la costruzione di una professionalità a tutto tondo, completa e strutturata, che, in quanto tale, possa ricevere nel mondo del lavoro il giusto riconoscimento e una concreta affermazione.

## 01

### CHI SEI OGGI

- Apassionato estimatore della Pasta con una minima esperienza
- Un giovane pastaio in cerca di una formazione completa
- Un operatore di Cucina che vuole specializzarsi in questo ambito
- Il titolare di una gastronomia che intende puntare su questa tipologia di offerta

## 02

### CORSO PASTA ITALIANA

Il corso si compone di:

- 5 settimane di fase residenziale di teoria e pratica presso ALMA
- Stage non obbligatorio assegnato a discrezione dalla Scuola a seguito di un project work

## 03

### CHI DIVENTERAI DOMANI

- Mastro pastaio
- Titolare di un'attività in proprio
- Consulente in ambito food
- Addetto specializzato in gastronomia



# LE FASI DEL CORSO

## FASE RESIDENZIALE

5 settimane di lezioni frontali, teoriche e pratiche

## STAGE

a discrezione della Scuola e non obbligatorio

**ATTESTATO di PARTECIPAZIONE al Corso di Pasta Italiana**



# I DOCENTI DEL CORSO

## VITTORIO MAJORI

L'ingresso nel mondo della pasta fresca per Vittorio Majori avviene alla fine degli anni '70 quando, pur avendo una formazione diversa alle spalle, **rileva un pastificio nel centro storico della sua Bologna**. Sebbene sia stato il caso ad aprire questo scenario, Majori decide di affrontarlo con serietà e professionalità, tra formazione, ricerca e sperimentazione. Dopo anni di dedizione alla professione di pastaio, **nel 2003 decide di abbandonare l'attività pratica e, contattato da rinomate aziende costruttrici di macchine automatiche per la pasta, di affiancare queste realtà nel ruolo di consulente.**

Inizia così a girare il mondo per **mettere la sua professionalità a disposizione di chi sta avviando nuovi pastifici**, siano questi di piccole o grandi dimensioni. *«Da 17 anni ormai svolgo questa bellissima professione, ricca di grandi esperienze lavorative e culturali, che mi ha regalato un'apertura mentale ineguagliabile».* **Esplora anche la strada della didattica insegnando a giovani futuri pastai**, un'occasione per esprimere al massimo le meraviglie della pasta e trasmetterle agli altri. *«La pasta è una cosa "viva", devi imparare a conoscerla e a trattarla con amore. Più la ami, più ti viene buona!»*

Grazie al suo curriculum, alla sua esperienza e alla sua preparazione in elettronica e tecnologie alimentari, **oggi Vittorio Majori è certamente riconosciuto come figura di riferimento nel settore.** *«Amo talmente tanto il mondo della pasta che scegliere quale preferisco fare o degustare, non è facile. Da consumatore, ho di certo una particolare predilezione per le paste non ripiene prodotte con i più svariati tipi di farine (mi affascina la riscoperta di grani antichi siciliani e sardi)... farla invece è sempre meraviglioso»*



# I RICONOSCIMENTI DI ALMA

- Protocollo d'intesa con il **Ministero della Pubblica Istruzione Università e Ricerca (MIUR)**: ALMA rappresenta un riferimento internazionale come Scuola Superiore per l'alta formazione degli specialisti in Cucina Italiana;
- ALMA è ente accreditato dalla **Regione Emilia Romagna** con codice 5290 per la formazione;
- ALMA collabora con **Istituto italiano per Il commercio Estero (ICE)** per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo;
- ALMA collabora con **l'Università degli Studi di Parma** per la valorizzazione del territorio locale;
- Protocollo d'intesa con **EXPO 2015 "Feeding the planet - Energy for life"**: riconosciuta "EXPO Ambassador" ALMA ha condotto il programma educativo EXPO 2015 con la finalità di sensibilizzare studenti e professori sul tema, sui contenuti e sullo svolgimento dell'Esposizione Universale;
- ALMA è certificata secondo la norma **UNI EN ISO 9001:2015 con SGS Italia spa** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione per operatori della ristorazione e dell'ospitalità. Progettazione e gestione di programmi di team building, di convention per aziende ed organizzazioni commerciale e di eventi gastronomici e culturali.



# ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

## QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni frontali e esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico (libri, dispense, divise)
- Uscite didattiche
- Il pranzo, o la cena, nelle giornate di corso

## GLI ALLOGGI PER GLI STUDENTI

A pochi passi dalla Scuola, ALMA dispone di diverse “**ALMA housing**”, confortevoli residence con appartamenti, da 2, 3 o 4 persone, riservati esclusivamente agli allievi in corso durante la fase residenziale. Ogni appartamento è dotato di soggiorno con angolo cottura e elettrodomestici di uso quotidiano.

Per gli alloggi è previsto un affitto mensile a persona e un contributo per le utenze.

Per tutte le informazioni relative all'**alloggio**:

 Sito web: [alma.scuolacucina.it](http://alma.scuolacucina.it), sezione “Alloggio” di ogni corso.

 Tel. **0521.525211**

 E-mail: [almahousing@scuolacucina.it](mailto:almahousing@scuolacucina.it)

## AGEVOLAZIONI FINANZIARIE PER L'ISCRIZIONE

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

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

 Sito web [alma.scuolacucina.it](http://alma.scuolacucina.it)

 Tel. **+39 0521 525211**

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

## COME RAGGIUNGERE ALMA

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



## Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

### MAIN SPONSOR



**GINORI**  
1735  
ITALIA

**Barilla**  
The Italian Food Company. Since 1877.



**PIAZZA**



**Giblor's**

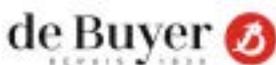


**FRIENN**  
frittura italiana



Per le mani dei professionisti.

### SPONSOR TECNICI



### EDUCATIONAL PARTNER



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

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



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



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



[alma\\_scuola\\_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)



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



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