

Alta cucina italiana, Alma apre a Bangkok e prepara l'arrivo a Milano

Formazione

Intesa con il gruppo thailandese Dusit per aprire una scuola per chef

In 18 anni di attività ha formato tra le mura della settecentesca Reggia ducale di Colorno oltre 11mila cuochi ambasciatori nel mondo dell'arte e della tradizione culinaria italiana. Ora Alma, la Scuola internazionale di cucina - nata nel 2004 dall'alleanza pubblico-privata tra istituzioni e industriali di Parma, associazioni dell'agrifood e consorzi di tutela nazionali e diventata grande sotto la guida del Maestro Gualtiero Marchesi - è pronta a fare il salto sui mercati esteri: aprirà nella primavera 2022 la prima accademia oltreconfine e sarà a Bangkok, grazie a una joint venture con Dusit International, multinazionale thailandese leader nel settore alberghiero e nello sviluppo immobiliare. Un volano straordinario per spingere l'internazionalizzazione dell'agroalimentare Made in Italy.

«Andremo a occupare un interno piano della "Food School" che sta aprendo a Bangkok, in zona universitaria, un nuovo edificio di 3mila metri quadrati su tre livelli, un investimento di oltre 8 milioni di euro complessivamente - racconta il presidente di Alma, Enzo Malanca - che è pronto ora per l'inaugurazione. Qui avvieremo a partire dal prossimo autunno corsi lunghi di cucina e pasticceria per formare cuochi professionisti, mentre già in aprile, Covid permettendo, inizieremo le masterclass e i corsi brevi. Cominceremo inviando dall'Italia due istruttori chef, attualmente in forza alla scuola di Colorno, che si trasferiranno in pianta stabile a Bangkok».

Alma è partner al 10% della Food School thailandese e ha scommesso finora 700mila euro nel progetto, che sorge all'interno del nuovo Creative & Startup Village

nel quartiere Sam Yan della Capitale e il centro ospiterà, negli altri due piani, il Dusit Thani College, per formare maestri della cucina thailandese, e il Tsuji Culinary Institute del Giappone, la rinomata scuola di cucina nipponica. Oltre alla parte accademica sarà a disposizione degli studenti anche una piattaforma di incubazione imprenditoriale, The Test Kitchen, per supportare l'avvio concreto di startup culinarie e attività nel settore ristorazione.

«Per promuovere prodotti Made in Italy e cultura del cibo italiano non basta esportarli in giro per il mondo, bisogna conoscerne le qualità e saperli preparare. La formazione è la prima leva per diffondere il valore del nostro agroalimentare e partire da una partnership con una multinazionale come Dusit contribuendo alla na-

scita di un polo didattico in una delle capitali asiatiche più importanti sia a livello economico che gastronomico è il passo giusto», sottolinea Malanca. E Suphaje Suthumpun, Ceo del gruppo Dusit International, che opera in 15 Paesi del mondo con una rete di oltre 300 hotel e resort, aggiunge: «La pandemia di Covid-19, con la chiusura temporanea dei classici ristoranti, ha imposto un ripensamento dei servizi ai clienti e The Food School vuole essere una risposta sia per chi è già esperto di cucina e vuole sperimentare soluzioni diverse sia per i giovani che si avventurano nel settore con nuove idee e potranno farlo con il minimo rischio e con il supporto di chef esperti».



Malanca: «Siamo presenti a Shanghai e cresceremo in Cina, nel 2022 lo sbarco nella città meneghina»

Per Alma, il principale riferimento di istruzione e formazione per la cucina italiana nel mondo (forma in media mille studenti l'anno, il 10% stranieri, con un bi-

lancio di 12 milioni di euro) si tratta solo di un primo passo sui mercati internazionali, dove oggi lavora più di uno studente su tre di quelli formati nella Venaria ducale di Colorno. «Nel 2022 - prosegue Malanca - apriremo una succursale a Milano, l'ombelico globale nel nostro Paese, dove è più facile calamitare aspiranti chef stranieri, stiamo individuando lo spazio dove avviare corsi brevi. E stiamo lavorando alla prossima apertura di una scuola Alma in Cina, dove siamo già presenti con un ufficio di rappresentanza a Shanghai e dove collaboriamo con Ice e istituti alberghieri locali, con una deadline al 2023», conclude il presidente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scuola di cucina. Alma è un punto di riferimento internazionale per i giovani



DA PARMA A BANGKOK

Le radici

Nasce il 6 maggio 2002 a Colorno (Parma) "La Scuola Internazionale di Cucina Italiana", battezzata Alma, nome di donna che riporta all'Alma Mater universitaria e radice della parola latina "alimentazione, nutrizione". Nel dicembre 2002 Gualtiero Marchesi fu nominato rettore e presidente del Comitato scientifico. Da allora nasce e si impone quella che è la cifra dell'insegnamento di Alma: la specializzazione in vari settori della ristorazione e ospitalità, nella didattica e negli sbocchi lavorativi, dove ogni area è affidata all'insegnamento di maestri e professionisti del settore.