

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



“L'esempio è la più alta forma di insegnamento”
“Example is the highest form of teaching”

Gualtiero Marchesi



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, della gelateria e della pizza contemporanea, 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, gelato and pizza artisans, 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 nascono i più importanti prodotti del Made in Italy, come il Parmigiano 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. - Gruppo Galileo
- 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
- Boorea Emilia Ovest Soc. Coop.
- 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 Srl Benefit
- Consorzio Salumi Tipici Piacentini
- Federalimentare Servizi - S.r.l. con socio unico
- Consorzio volontario per la tutela dei vini dei colli di Parma
- Consorzio Produttori Antiche Acetaie
- Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini
- Federdoc – Confederazione nazionale dei consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini italiani
- 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, il Corso Superiore di Pasticceria, il Corso di Panificazione Moderna, il Corso Manager della Ristorazione e il Master ALMA-AIS. 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 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**
- ALMA ha ricevuto nel 2016 il prestigioso **Tourism Award** nella categoria **Italian Cuisine**
- ALMA ha ottenuto il riconoscimento CRIBIS Prime Company come **Società con la Massima Affidabilità Commerciale**



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”.

Dal discorso di apertura del XIV Anno Accademico di ALMA.

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 anche 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”.

From the opening speech of ALMA's XIV Academic Year.



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 also 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. Nelle foto **Mariella Organi, Ezio Marinato, Paolo Lopriore, Davide Comaschi, Andrea Grignaffini e Davide Rampello** rappresentano rispettivamente le aree di ospitalità, panificazione, cucina, pasticceria, mondo del vino e cultura. 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. In the pictures **Mariella Organi, Ezio Marinato, Paolo Lopriore, Davide Comaschi, Andrea Grignaffini and Davide Rampello** represent the following sectors respectively: hospitality, baking, cuisine, pastry, wines and culture. 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 forma la Next Generation dei professionisti della ristorazione:

cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti della sala, della gelateria e della pizza contemporanea, 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, gelato and pizza artisans 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.



LIFE

Climate Smart Chefs

Il progetto LIFE CLIMATE SMART CHEFS, finanziato dal Programma LIFE dell'Unione Europea, intende contribuire allo sviluppo e all'attuazione della Politica Climatica Europea e alla Strategia Farm to Fork (F2F) coinvolgendo attivamente gli chef europei come promotori di diete a basse emissioni, nutrienti e convenienti, e promuovere un dibattito ampio sul cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici.

Le attività principali includono:

- la realizzazione di un corso di alta formazione per gli chef
- lo sviluppo di un tool digitale per la progettazione di menu climaticamente smart
- la creazione di un Award per chef e iniziative locali che promuovono le diete sostenibili
- la creazione di un network europeo di associazioni di chef.

L'obiettivo è favorire il passaggio ad una low carbon economy attraverso la promozione in Europa di una cultura culinaria e di consumo alimentare smart dal punto di vista climatico.

LIFE

Climate Smart Chefs

The LIFE CLIMATE SMART CHEFS project, receiving funding from the LIFE Programme of the European Union, project aims to contribute to the development and implementation of the EU Climate Policy and the Farm to Fork (F2F) Strategy by actively involving European chefs as promoters of low emission, nutritious and affordable diets that reduce environmental impacts, improve public health and tackle food waste.

The project intends to provide chefs with the knowledge and tools to generate change from recipe and menu design and planning to consumption, and to promote awareness on climate and environmental issues.

In addition, the project promotes a mainstream debate on food as a key factor for climate change mitigation.

Key project activities include:

- *the implementation of a high-level training course for chefs*
- *the development of a digital tool to design climate smart menus*
- *the creation of an Award dedicated to climate smart chefs Award and local initiatives promoting sustainable diets*
- *the creation of an EU Network of chef associations.*

The project aims to contribute to the shift towards a low carbon economy by developing a climate smart cooking and eating culture in the EU food system.



LIFE
CLIMATE
SMART
CHEFS

Il progetto è coordinato da
The project is coordinated by



**Fondazione
Barilla**

il tuo cibo, la tua terra

PARTNERS

A L M A
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



jamk | University of
Applied Sciences





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 Enogastronomy, divided into 13 sections.***

Cucina / Cuisine

Pasticceria / Pastry

Sommellerie

Arte bianca / Bakery

Pizza tradizionale / Traditional pizza-making

Gelateria / Ice-cream making

Cioccolato / Chocolate

Norcineria / Pork-butcher

Macelleria / Butchery

Formaggi / Cheeses

Sala / Front-of-house

Ospitalità / Hospitality and hotelier

Bar e miscelazione / 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

2020

Alfonso Iaccarino

Corrado Assenza

Alessandro Scorsone

Davide Longoni

Francesco Martucci

Paolo Brunelli

Davide Comaschi

Lorenzo D'Osvaldo

Simone Fracassi

Hansi Baumgartner

Umberto Giraudo

Erminio e Rita Alajmo

Baldo Baldinini

2022

Aimo e Nadia Moroni

Alessandro Dalmasso

Marco Reitano

Piergiorgio Giorilli

Simone Padoan

Andrea Soban

Guido Gobino

Arthur Mair

Michele Varvara

Giovanni Fiore Guffanti

Mariella Organi

Famiglia Cerea

Agostino Perrone

Nella foto: alcuni dei Maestri D'Arte e Mestiere presenti al primo MAM Summit, il raduno di tutti i premiati dal 2016 al 2020.

Venezia, 28 aprile 2022





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

Valerio Cabri
Cucina

Nicoletta Caragica
Pasticceria

Francesco De Rosa
Cucina

Antonio Di Malta
Cucina

Antonello Di Maria
Pasticceria

Piero Di Turi
Cucina

Carmelo Geraci
Cucina

Fabio Giacopelli
Cucina

Luigi Margiovanni
Pasticceria

Walter Masut
Pasticceria

Enrico Nativi
Pasticceria

Giuseppe Pellegrino
Cucina

Bruno Ruffini
Cucina

Martina Sabbioni
Cucina

Maurizio Serra
Cucina

Laura Torresin
Cucina

Fulvio Vailati Canta
Pasticceria

ACCADEMICI ED ESPERTI

EXPERTS

Fabio Amadei
Cultura gastronomica e sostenibilità

Novella Bagna
Analisi sensoriale

Gianpaolo Braceschi
Analisi sensoriale

Renato Brancaleoni
Cultura casearia

Nicola Chighine
Coaching

Laila Ciocca
Cultura gastronomica e sostenibilità

Alessandro Fadda
Elementi di gestione

Matteo Federici
Elementi di gestione

Ciro Fontanesi
Sommellerie

Costanza Fregoni
Enologia, viticoltura

Roberto Gardini
Tecnica e pratica nel servizio di sala

Massimo Gelati
Sicurezza degli alimenti

Francesca Giopp
Nutrizione

Pierluigi Gorgoni
Enologia

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
Maitre

Andrea Grignaffini
Critico Enogastronomico

Davide Rampello
Direttore Artistico

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

Paolo Amadori

La Forge
Ramatuelle (France)
www.laforGEDeramatuelle.fr

Donato Ascani

Ristorante Glam
Venezia
www.enricobartolini.net

Matteo Baronetto

Ristorante Del Cambio
Torino
www.delcambio.it

Paolo Barrale

Consulente freelance

Karl Baumgartner

Shöneck
Molini di Falzes (BZ)
www.schoeneck.it

Andrea Besuschio

Pasticceria Besuschio
Abbiategrosso (MI)
www.pasticceriabesuschio.it

Antonio Biafora

Hyle Ristorante
San Giovanni in Fiore (CS)
www.hyloristorante.it

Luigi Biasetto

Pasticceria Biasetto
Padova
www.pasticceriabiasetto.it

Alessandro Breda

"Gellius"
Oderzo (TV)
www.ristorantegellius.it

Peter Brunel

Peter Brunel Ristorante
Arco (TN)
www.peterbrunel.com

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

Juri Chiotti

"REIS - Cibo Libero di Montagna"
Frassino (CN)

Domenico Cilenti

"Porta di Basso"
Peschici (FG)
www.portadibasso.com

Stefano Ciotti

"Nostrano"
Pesaro (PU)
www.nostranoristorante.it

Giovanni Ciresa

Docente di cucina

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.piazzaduomoalba.it

Pino Cuttaia

"La Madia"
Licata (AG)
www.ristarantelamadia.it

Alessandro Dal Degan

"La Tana Gourmet"
Asiago (VI)
www.latanagourmet.it

Renzo Dal Farra

"Locanda San Lorenzo"
Puos d'Alpago (BL)
www.locandasanolorenzo.it

Rocco De Santis

Ristorante Santa Elisabetta
Firenze
www.ristorantesantaelisabetta.it

Alessandra Del Favero e Oliver Piras

"Il Carpaccio" - Parigi
www.leroyalmonceau.com

Stefano Deidda

"Dal Corsaro"
Cagliari
www.dalcorsaro.com

Leonardo Di Carlo

Docente di pasticceria

Stefano Di Gennaro

Quintessenza Ristorante
Trani (BT)
www.quintessenzaristorante.it

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

Loretta Fanella Pastry Lab
Collesalveti (LI)
www.lorettafanella.it

Franco Favaretto

"Baccalàdivino"
Mestre (VE)
www.baccaladivino.it

Annie Féolde e Riccardo Monco

"Enoteca Pinchiorri"
Firenze
www.enotecapinchiorri.it

Stefano Ferraro

Loste Café
Milano
www.lostecafe.com

Emmanuele Forcone

Docente di pasticceria
www.emmanueleforcone.com.au

Gianluca Fusto

Docente di pasticceria
www.gianlucafusto.com

Riccardo Gaspari

"SanBrite"
Cortina D'Ampezzo (BL)
www.sanbrite.it

Arianna Gatti

"Miramonti l'altro"
Concesio (BS)
www.miramontilaltro.it

Alessandro Gavagna

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

Anthony Genovese

"Il Pagliaccio"
Roma
www.ristoranteilpagliaccio.com

Alfio Ghezzi

"Mart"
Rovereto (TN)

Alessandro Gilmozzi

"El Molin"
Cavalese (TN)
www.alessandrogilmozzi.it

Alberto Gipponi

"Dina"
Gussago (BS)
www.dinaristorante.com

Gianluca Gorini

"Da Gorini"
Bagno di Romagna (FC)
www.dagorini.it

Nicola Gronchi

Ristorante Romano
Viareggio (LU)
www.romanoristorante.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

Andrea Incerti Vezzani

"Cà Matilde"
Quattro Castella (RE)
www.camatilde.it

Fabio Ingallinera

"Il Nazionale"
Vernante (CN)
www.ilnazionale.com

Antonia Klugmann

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

Pasquale Laera

Ristorante Borgo Sant'Anna
Monforte D'Alba (CN)
www.borgosantanna.it

Luca Landi

Lunasia Ristorante
Viareggio (LU)
www.lunasiaristorante.it

Marc Lanteri

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

Davide Larise

Chef e consulente freelance
www.davidelarise.com

Pietro Leemann

"Joia"
Milano
www.joia.it

Philippe Lévellé

"Miramonti l'altro"
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)

Matteo Lorenzini

"Osteria Passignano"
Loc. Badia a Passignano (PG)
www.osteriadipassignano.com

Igor Macchia

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

Ivan Maniago

"Impronta d'Acqua"
Cavi di Lavagna (GE)
www.improntadacqua.com

Massimo Mantarro

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

Luca Marchini

"L'erba del Re"
Modena
www.lerbadelre.it

Ezio Marinato

Docente di panificazione

Enrico Marmo

Ristorante Balzi Rossi
Ventimiglia (IM)
www.ristorantebalzirossi.it

Rosanna Marziale

"Le Colonne"
Caserta
www.lecolonnemarziale.it

Massimiliano Mascia

"San Domenico"
Imola (BO)
www.sandomenico.it

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

Anna Matscher
"Zum Löwen"
Tesimo (BZ)
www.zumloewen.it

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

**Matteo Metullio
e Davide De Pra**
"Harry's Piccolo Restaurant"
Trieste
www.harrystrieste.it

Angelo Musa
Consulente
www.angelomusa.com

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

Gianfranco Pascucci
"Pascucci al Porticciolo"
Fiumicino (RM)
www.pascucciportalpicciolo.it

Chiara Pavan
"Venissa"
Mazzorbo (VE)
www.venissa.it

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.pasticceriagiovannipina.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

Nino Rossi
Qafiz
Santa Cristina D'Aspromonte (RC)

Benedetto Rullo
"Il Giglio"
Lucca
www.ristorantegiglio.com

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

Paolo Sacchetti
"Nuovo Mondo"
Prato
www.pasticcerianuovomondo.com

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

Claudio Sadler
"Sadler"
Milano
www.sadler.it

**Silvio Salmoiraghi
e Choi Cheolhyeok**
Ristorante Acquerello
Fagnano Olona
www.ristoranteacquerello.com

Maurizio Santin
Docente di pasticceria
www.mauriziosantin.com

Stefano Santo
San Luis Retreat Hotel & Lodges
Avelengo (BZ)
www.sanluis-hotel.com

Vincenzo Santoro
"Martesana"
Milano
www.martesanamilano.com

Filippo Saporito
"La Leggenda dei Frati"
Firenze
www.laleggendadeifrati.it

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

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

Giorgio Servetto
Ristorante Vignamare
Andora (SV)
www.ristorantevignamare.it

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

Gianpietro Stancari
"Ai Due Platani"
Coloreto (PR)
www.aidueplatani.com

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

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

Cristoforo Trapani
Belmond Hotel Caruso
Ravello (SA)
www.belmond.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

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

Antonio Zaccardi
Ristorante Pashà
Conversano (BA)
www.ristorantepasha.com

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

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

Antonio Ziantoni
"Zia Restaurant"
Roma
www.ziarestaurant.com

ACCORDI E COLLABORAZIONI RELATIONS OF COOPERATION



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI PARMA





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.



I CORSI ALMA

ALMA, dal 2004 ad oggi, ha costantemente ampliato e innovato la propria offerta formativa. Dapprima introducendo, fra i corsi professionalizzanti, percorsi destinati verticalmente ai singoli ambiti dell'ospitalità: dopo la cucina, si sono aggiunte la pasticceria, la sala, il mondo della sommelierie e del management e infine quello dell'arte bianca. Dal 2019 inoltre la nostra Scuola ha aperto le porte anche all'aggiornamento professionale con percorsi di specializzazione rivolti a chi già lavora o a chi cerca una nuova opportunità: PIZZA Gastronomica, Gelateria Contemporanea, Pasta Italiana sono alcuni dei programmi di questi moduli ricchi di operatività, competenze tecniche e cultura gastronomica.

I corsi professionalizzanti:

- TECNICHE DI CUCINA
- SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA
- TECNICHE DI PASTICCERIA
- SUPERIORE DI PASTICCERIA
- SUPERIORE DI SALA, BAR E SOMMELLERIE
- PANIFICAZIONE MODERNA

I Master:

- MASTER ALMA AIS
- MANAGER DELLA RISTORAZIONE
- MASTER IN CHOCOLATE ARTS
(In collaborazione con Chocolate Academy Milano)

I corsi di specializzazione:

- PIZZA GASTRONOMICA
- GELATERIA CONTEMPORANEA
- PASTA ITALIANA
- FOOD&BEVERAGE BUSINESS GAME



ALMA COURSES

Since 2004, ALMA has constantly expanded and innovated its educational offer. First by introducing, among the professional ones, courses aimed vertically at individual areas of hospitality: after cuisine, we added pastry, the world of hall, sommellerie and management, and finally that of the bakery art.

From 2019, our School has also opened its doors to professional updating with specialisation courses aimed at those who already work or those looking for a new opportunity: Pizza Gastronomica, Gelateria Contemporanea, Pasta Italiana are some of the programs of these modules rich in operativity, technical skills and gastronomic culture.

Professionalising courses:

- COOKING TECHNIQUES COURSE
- ADVANCED COURSE OF ITALIAN CUISINE
- BASIC PASTRY TECHNIQUES COURSE
- ADVANCED PASTRY COURSE
- ADVANCED COURSE OF RESTAURANT, BAR & SOMMELLERIE MANAGEMENT
- COURSE IN MODERN BREADMAKING

Masters:

- MASTER ALMA AIS
- FOOD & BEVERAGE MANAGER COURSE
- MASTER IN CHOCOLATE ARTS
(In collaboration with Chocolate Academy Milano)

Specialisation courses:

- PIZZA GASTRONOMICA
- GELATERIA CONTEMPORANEA
- PASTA ITALIANA
- FOOD&BEVERAGE BUSINESS GAME

CORSI INTERNAZIONALI

ALMA offre corsi dedicati alla cucina Italiana anche a studenti stranieri. Il percorso completo per diventare “professionista della cucina italiana” è l’Italian Culinary Program, composto da una prima fase di tecniche di base e una successiva professionalizzante. Gli Italian Iconic Courses sono invece moduli brevi dedicati ai prodotti più rappresentativi della nostra tradizione, quali la pizza, la pasta e la pasticceria. Possono essere frequentati da chi non ha esperienza come da chi, già inserito nel mondo gastronomico, vuole specializzarsi su uno dei pilastri rappresentativi della nostra tradizione.

ALMA è inoltre in grado di creare corsi e programmi tailor made in base alle esigenze del mercato estero, in particolare delle Scuole di Cucina Internazionali con le quali ha già attivi importanti rapporti di collaborazione e per le quali struttura joint program dedicati.

- ITALIAN CULINARY PROGRAM
- ITALIAN PASTA PROGRAM
- ITALIAN PIZZA PROGRAM
- ITALIAN PASTRY PROGRAM
- A TASTE OF ITALY



INTERNATIONAL COURSES

ALMA also offers courses dedicated to Italian cuisine to foreign students. The complete course to become a "professional of Italian cuisine" is the Italian Culinary Program, consisting of a first phase of basic techniques and a subsequent professionalising phase. The Italian Iconic Courses are instead short modules dedicated to the most representative products of our tradition, such as pizza, pasta and pastry. They can be attended by those with no experience as well as by those who, already inserted in the gastronomic world, want to specialise in one of the representative pillars of our tradition. ALMA is also able to create tailor-made courses and programmes based on the needs of the foreign market, in particular of the International Culinary Schools with which it already has important collaborative relationships and for which it structures dedicated joint programmes.

- ITALIAN CULINARY PROGRAM
- ITALIAN PASTA PROGRAM
- ITALIAN PIZZA PROGRAM
- ITALIAN PASTRY PROGRAM
- A TASTE OF ITALY





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.





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.

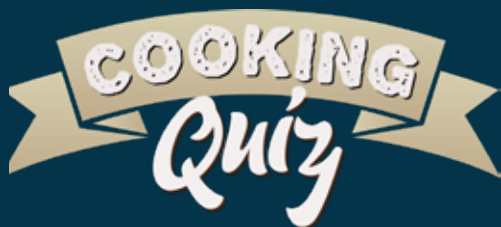
Inoltre, attraverso il Cooking Quiz, il roadshow itinerante di orientamento e intrattenimento, ALMA visita ogni anno più di 40 Istituti Alberghieri italiani.

*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.



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 E MIUR

ALMA e il MIUR si sono reciprocamente impegnate a definire, avviare, sviluppare e sostenere iniziative di formazione superiore con l'obiettivo di creare figure di elevata professionalità, che diventino "ambasciatori" della cultura alimentare italiana e della cucina anche al di fuori dei confini nazionali.

Il piano di formazione prevede il coinvolgimento a 360 gradi di scuole alberghiere e ristoranti, per attivare un circolo virtuoso per il nostro patrimonio gastronomico e soddisfare la crescente richiesta di personale altamente qualificato nel settore della ristorazione e della gastronomia.

ALMA AND MIUR

ALMA and MIUR are mutually committed to defining, launching, developing and supporting higher education initiatives with the aim of creating highly professional figures, who will become 'ambassadors' of Italian food culture and cuisine also beyond national borders.

The training plan envisages the all-round involvement of hotel schools and restaurants, to activate a virtuous circle for our gastronomic heritage and meet the growing demand for highly qualified personnel in the catering and gastronomy sector.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



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.



THE FOOD SCHOOL

La nuova sede di ALMA in Thailandia

ALMA porta la propria didattica dall'altra parte del mondo, a Bangkok, all'interno di The Food School, innovativa realtà di formazione dedicata alla cucina internazionale, realizzata dal gruppo Dusit International. In una struttura all'avanguardia di 3.200 mq, si incontreranno la cucina italiana, giapponese e thailandese - oltre a servizi esclusivi di incubazione per startup nel settore della ristorazione. ALMA persegue il suo intento di valorizzazione e diffusione del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo, erogando corsi in Cucina e Pasticceria Italiane, dedicati a chi parte dalle basi e vuole raggiungere livelli professionali, Masterclass di 2 giorni su temi verticali e Corsi brevi di 1 giorno su tematiche e nicchie specifiche della nostra tradizione enogastronomica.

THE FOOD SCHOOL

ALMA's new school in Thailand

ALMA takes its didactics to the other side of the world, to Bangkok, inside The Food School, an innovative training reality dedicated to international cuisine, a concept by Dusit International. In a state-of-the-art 3,200 sqm facility, Italian, Japanese and Thai cuisine will meet - as well as exclusive incubation services for start-ups in the catering sector. ALMA pursues its aim of enhancing and spreading the Italian food heritage around the world, providing courses in Italian Cuisine and Pastry, dedicated to those who start from the basics and want to reach professional levels, 2-day Masterclasses on vertical themes, and 1-day Short Courses on specific topics and niches of our food and wine tradition.

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

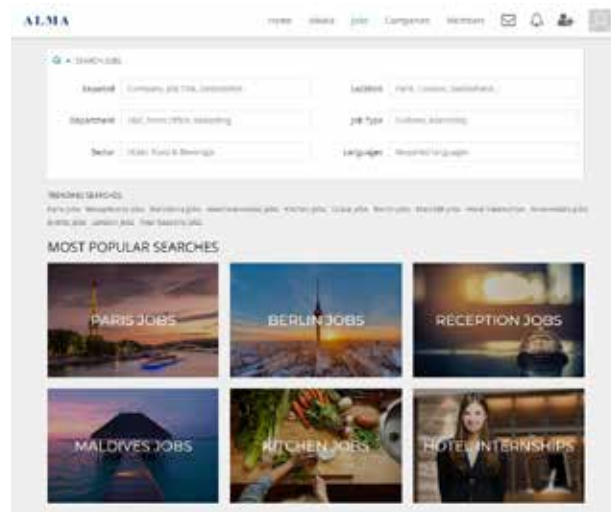
In collaboration with ICE (Italian Trade Commission) and other public and private institutions, ALMA organizes and realizes "turnkey" training courses on an International level. ALMA instructors travel to the main cities in every country to give lessons and cooking demonstrations to cooks, students, 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.

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

ALMAlink 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://www.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

ALMAlink 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.

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.

hosco.
The hospitality network

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.

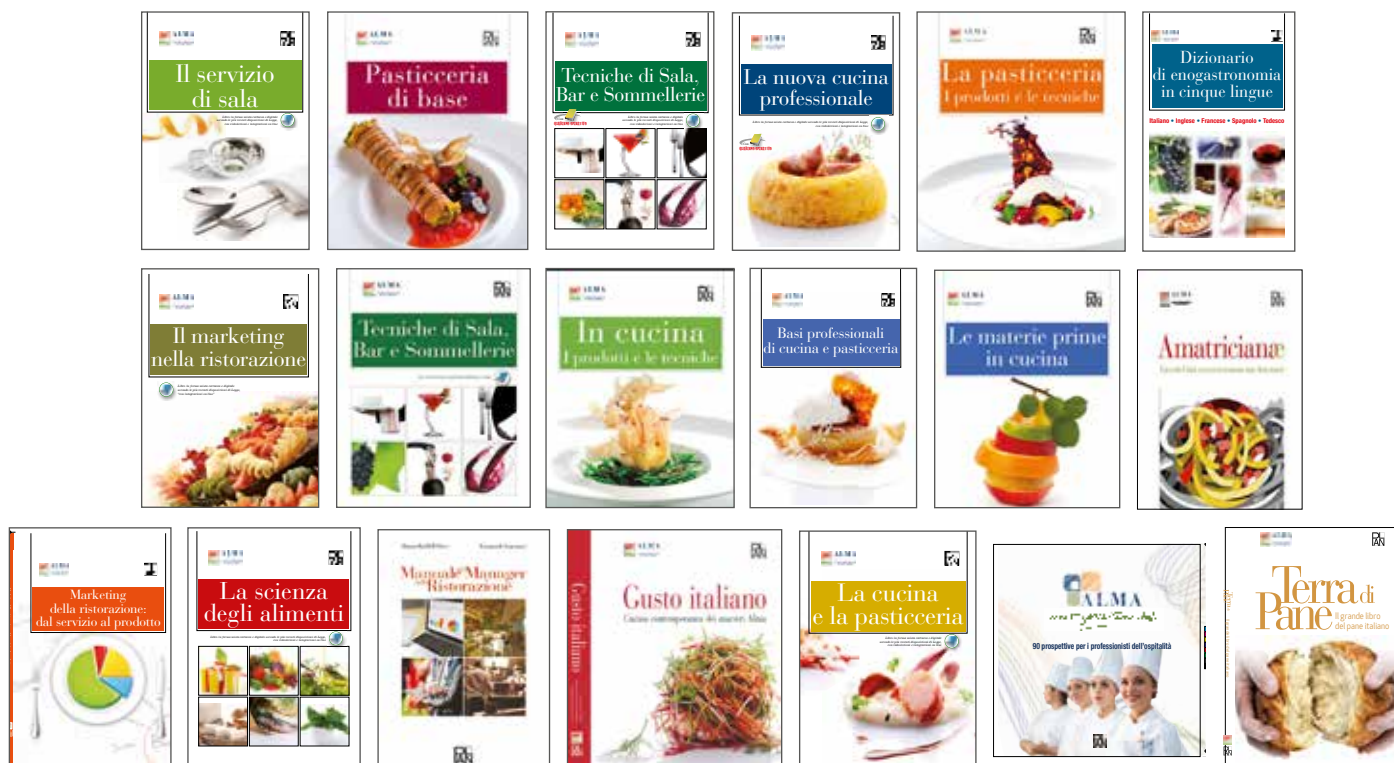
Materiali aggiornati, elaborati e sperimentati da cuochi, pasticceri, sommelier di fama internazionale per formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione.

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.





GIALLO ZAFFERANO

GialloZafferano, il celebre portale dedicato al mondo della cucina, ha scelto ALMA per la realizzazione di una serie di video, riservati agli abbonati, dedicati alle tecniche base e alle ricette tradizionali della nostra cucina. Una esclusiva partnership in cui ALMA ha messo a disposizione i propri docenti e la propria expertise per confezionare un prodotto rivolto sì ai food lovers ma arricchito dal valore dell'alta formazione.

GIALLO ZAFFERANO

GialloZafferano, the famous portal dedicated to the world of cooking, has chosen ALMA to produce a series of videos, reserved for subscribers, dedicated to the basic techniques and traditional recipes of our cuisine. A collaboration in which ALMA made its teachers and expertise available to create a product aimed at food lovers, but enriched by the value of high education.





ALMA PARTNER DI MASTERCHEF ITALIA

ALMA allarga le sue partnership anche al mondo televisivo e a partire dalla 11^a edizione è stata partner di Masterchef Italia, diventando uno dei premi in palio del famoso cooking show, prodotto da Endemol Shine Italy e trasmesso da Sky e Now. In questi anni tante persone hanno scelto ALMA mosse dalla passione per la cucina; oggi la Scuola ha il piacere di poter offrire un percorso didattico di alta formazione al vincitore del talent per accompagnarlo nel suo ingresso nel mondo del fine dining.

ALMA PARTNER OF MASTERCHEF ITALY

ALMA widens its partnership to the television world and since the 11th edition has been partner of Masterchef Italy, becoming one of the prizes of the famous cooking show, produced by Endemol Shine Italy and broadcast by Sky and Now. Over the years, many people have chosen ALMA moved by their passion for cooking; today the School is pleased to be able to offer a high-level training course to the winner of the talent show to accompany him into the world of fine dining.



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 HEADQUARTER 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.

mater
RISTORANTE DIDATTICO

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.



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

SPONSOR DI ALMA

ALMA SPONSORS



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

SPONSOR **TECNICI** TECHNICAL SPONSORS



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



Enzo Malanca

Presidente e AD | *President and CEO*

Andrea Sinigaglia

Direttore Generale | *General Manager*

Gabriele Baistrocchi

Direttore Finanziario | *Chief Financial Officer*

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

#almaschool



almascuoladicucina



alma_school



alma_scuola_cucina



alma-scuola-cucina

