INDIRIZZO DI STUDIO PASTICCERIA

ALTA FORMAZIONE ALMA

CORSO DI GELATERIA CONTEMPORANEA

ALMA
LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

In collaborazione con
COMPAGNIA GELATIERI
NARRATORI DI GELATO

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, bakery chef, professionisti di gelateria e della pizza contemporanea.
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.

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.

LA CUCINA CENTRALE

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

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.

ALMA 12

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

LA BIBLIOTECA

Oltre 12.000 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.

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.***

DAVIDE RAMPELLO
Storia e Cultura

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

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 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' 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.**

IL CORSO

L'ALTA FORMAZIONE ALMA

ALMA arricchisce la propria offerta formativa con un nuovo corso rivolto a tutti coloro che, anche senza una precedente esperienza, desiderano intraprendere una nuova professione nel settore del Gelato, o a quanti già vi operano ma intendono consolidare la propria preparazione. **Un percorso formativo completo** di studio e conoscenza del mondo del Gelato italiano artigianale, dalle basi fino alle sue più golose e ricercate espressioni. Il suo obiettivo è **fornire tecniche e conoscenze aggiornate con i nuovi dettami del mercato**, nonchè **conoscenze gestionali e manageriali** per poter dare vita o far evolvere una propria attività.

Alla guida del corso i maestri della **Compagnia Gelatieri** che, insieme ai Docenti ALMA, affronteranno un viaggio alla scoperta del mondo del Gelato proposto da punti di vista diversi, illustrando tecniche e segreti nella lavorazione. Le loro **diverse provenienze territoriali, storie e i loro personali ambiti di competenza** fanno di questi professionisti i migliori docenti per acquisire una conoscenza del mondo della Gelateria completa e approfondita.

Il Gelato artigianale è uno dei prodotti identificativi della cultura gastronomica del nostro Paese, contraddistinto dalla cura nella ricerca di materie prime di qualità, da un solido legame con la tradizione e nel contempo anche da una forte spinta verso l'innovazione e la creatività.
È per questa ragione che ALMA ha scelto di strutturare questo **nuovo percorso** come **un viaggio fra le mille potenzialità del gelato**.
Di regione in regione, attraverso tutta la Penisola, il corso andrà ad esplorare e approfondire **tutte le sfumature che il gelato assume facendosi interprete della cultura gastronomica, delle materie prime e dalle tipicità locali.**

Una serie di moduli di natura economica, gestionale, manageriale e di comunicazione completano il percorso, per preparare all'**apertura e gestione di un'attività in proprio o a diventare responsabile in laboratori già avviati,** fornendo competenze spendibili a vari livelli e in diversi contesti.

ALMA attraverso l'alta formazione eleva la professionalità della figura del Gelatiere, così diffusa e radicata nella nostra cultura ma ancora priva di un adeguato riconoscimento formativo e professionale.

01

CHI SEI OGGI

- Un aspirante gelatiere che intende imparare questa professione per iniziare una propria carriera nel settore
- Professionista in gelateria in cerca di specializzazione e aggiornamento
- Pasticcere che intende ampliare la propria professionalità
- Operatore della ristorazione che intende estendere la propria carta dei dessert

02

CORSO DI GELATERIA CONTEMPORANEA

Il corso si compone di:

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

03

CHI DIVENTERAI DOMANI

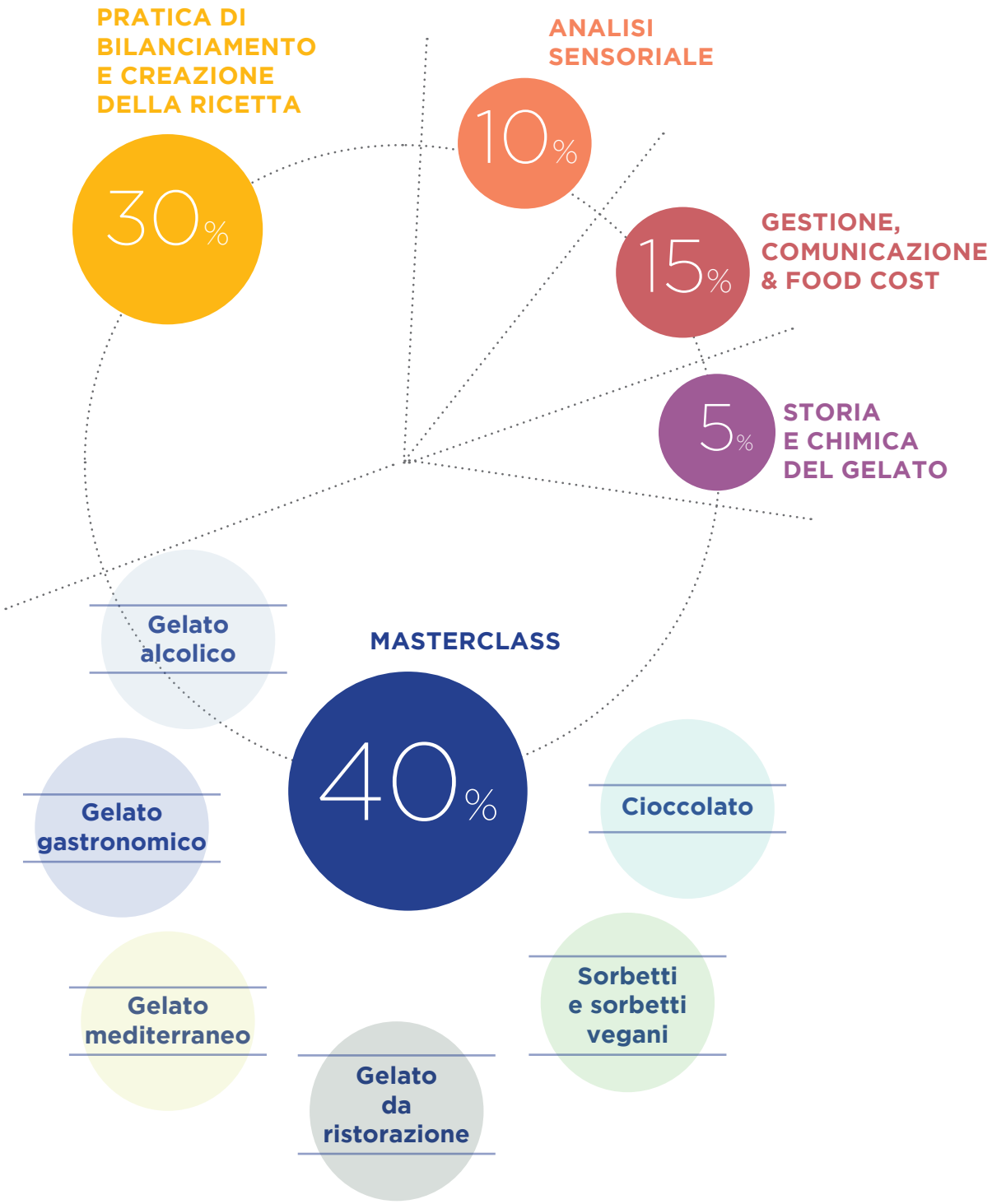
- Addetto alla produzione in un laboratorio o in una pasticceria
- Titolare di una gelateria in proprio
- Professionista del settore ristorativo con competenze in gelateria
- Consulente in ambito food industry

LE FASI DEL CORSO

FASE RESIDENZIALE
4 settimane
di lezioni frontali,
teoriche e pratiche

STAGE NON OBBLIGATORIO
a discrezione della Scuola
a seguito di un project work
durante la fase residenziale

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE
al
Corso di Gelateria
Contemporanea



LA COMPAGNIA GELATIERI

"Il gelato realizzato partendo dalle migliori materie prime, in collaborazione con i produttori per valorizzare al meglio la filiera di provenienza garantita, genuino, fatto con una ricetta «pulita», che utilizzi ingredienti di qualità, senza conservanti, coloranti o aromi di sintesi; che premi il lavoro e l'impegno dei piccoli produttori delle materie prime utilizzate".

Questa la filosofia che sta alla base del disciplinare de **La Compagnia Gelatieri**, associazione nata a fine anni 2000 dalla cooperazione di Alberto Marchetti, Andrea Soban e Paolo Brunelli, tre maestri indiscussi nell'arte di confezionare creme e sorbetti.
L'idea nasce dal desiderio comune di riunire in un unico gruppo tutti quei gelatieri che considerano **il gelato un'eccellenza italiana** e desiderano vedere tutelata la sua «integrità» in termini di materie prime, lavorazioni e tradizioni. L'obiettivo è dare il giusto riconoscimento non solo alla **professionalità dei Maestri Gelatieri ma anche allo stesso mondo della gelateria**, tanto da considerarlo a tutti gli effetti al pari di altre arti culinarie.
Attore fondamentale di questo progetto è anche il consumatore, nel quale va creata consapevolezza sul ruolo del Gelato italiano, per poterne apprezzare il valore e la qualità.

La Compagnia Gelatieri è composta da professionisti **provenienti da tutta Italia, da Nord a Sud, dalle diverse influenze gastronomiche e dai diversi approcci culturali**.

Le loro diversità e le peculiarità che li contraddistinguono fanno di questi Maestri i migliori docenti per un **corso così ampio e approfondito** come quello offerto da ALMA. Ognuno di loro è in grado di offrire una visione sui singoli spaccati che compongono il percorso didattico, **dalle tecniche alle sperimentazioni, dalla tradizione alla ricerca, dal food cost al marketing**. E' nella coralità della loro professionalità che questo nuovo corso ALMA trova la sua grande forza e può definirsi a pieno titolo di "alta formazione".

PAOLO BRUNELLI MAM 2020
IL MAESTRO FRA I MAESTRI

Brunelli trascorre i primi anni della gioventù tra continui tentativi, cercando di dare una forma ai propri obiettivi, partendo nella musica, passione che ha provato, con successo, a trasformare in lavoro.
Tuttavia, è l'amore ritrovato per il gelato a cambiare il ritmo della sua quotidianità, permettendogli di affermarsi come persona dal talento unico. Brunelli si avvicina alla materia con profondo rispetto apprendendo dai migliori maestri e, in breve tempo, apre due negozi: il primo nella sua città natale, Ancona, e il secondo in Senigallia, passando dalla collina al mare.
Nel 2009, Brunelli diventa direttore artistico del Festival del Gelato Artigianale della sua Agugliano, seminando idee e gusto. Il suo spirito creativo e poliedrico verrà poi premiato anche dal Gambero Rosso, che nel 2017 gli assegnerà tre coni – il massimo – nella guida Gelaterie d'Italia: un riconoscimento prestigioso, che gli sarà confermato negli anni successivi. È presidente della Compagnia Gelatieri, da lui fondata assieme ai colleghi Alberto Marchetti e Andrea Soban, in difesa del gelato artigianale.

Il Premio MAM - Maestro d'Arte e Mestiere, promosso dalla Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte, vede il supporto e la partecipazione attiva di ALMA che ne condivide l'obiettivo di valorizzare la straordinaria opera di alcuni dei più significativi protagonisti del nostro alto artigianato. MAM - Maestro d'Arte e Mestiere è dunque uno speciale riconoscimento dedicato ai Maestri d'Arte italiani eccellenti.

ALMA ha dato vita, per quanto concerne la variegata categoria Mestieri del gusto e Arte dell'ospitalità, a una propria Commissione, composta dai membri del Comitato Scientifico della Scuola, specialisti dei 13 settori di riferimento, dalla cucina all'arte bianca, dalla sommellerie alla pasticceria, dalla pizzeria alla norcineria.

MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

GELATERIA

MAM 2016 Sergio Dondoli
MAM 2018 Enzo Crivella
MAM 2020 Paolo Brunelli
MAM 2022 Andrea Soban

ENZO CRIVELLA
MAM 2018

Enzo Crivella, classe 1950, è il più grande gelataio e animatore del gusto che il Cilento abbia mai avuto. Figlio di un gelatiere, decide di seguire le orme del padre. Lo fa con un pizzico di follia e di straordinaria incoscienza, decidendo di appassionarsi alla "normalità" dei prodotti del suo Cilento.
Il contatto con Slow Food arriva in tempi non sospetti e Crivella diventa uno dei primi pionieri di un movimento che all'epoca in cui imperversavano piatti come pennette alla vodka e salmone non aveva il timore di rivendicare la sua cultura, quella delle melanzane, delle zucchine e dei pomodori.
Oggi Enzo Crivella è considerato un maestro nell'arte della gelateria, membro della Compagnia Gelatieri, in grado di esaltare con grande sensibilità ogni prodotto che lavora. «Ho 67 anni ma non mi sono mai sentito giovane come in questo periodo, pieno di programmi e di cose da fare. Abbiamo resistito per tanti anni in solitudine durante l'inverno e nelle estati che non partivano come si deve. Anche quando tutto era pieno da noi si boccheggiava. Ora sembrano tornati i vecchi tempi. Speriamo che tutti comprendano che si può lavorare qui quasi tutto l'anno con le ricchezze che abbiamo». Enzo Crivella è leader, è un esempio per i resistenti, è un faro da prendere come esempio.
Ha avuto il coraggio di non lasciare la sua Campania e di diffondere con passione il suo amore per lei. Grazie alla sua innata generosità ha sempre aiutato e aiuta tutti, dispensando consigli e insegnamenti. La sua Gelateria Crivella a Sapri, nel salernitano, è meta di riferimento per tutti gli amanti del gelato fatto ad arte.

ANDREA BANDIERA | CREMERIA SCIROCCO, Bologna

Dopo 16 anni nel settore informatico, Andrea Bandiera decide di tornare alle passioni nate quand'era bambino e sceglie di virare deciso la sua carriera verso il mondo della gelateria. "Sono partito da autodidatta ma presto mi sono messo a studiare le tecniche di gelateria per fare "il salto" qualitativo che volevo". La sua carriera inizia così una rapida ascesa: dopo una serie di premi e riconoscimenti, anche da nomi come La Repubblica e il Gambero Rosso, Andrea inizia a fare consulenze e dimostrazioni per importanti brand del mondo del gelato.
La sua visione del futuro laboratorio, retaggio del suo passato da informatico, è quello in cui la tecnologia possa venire in aiuto della catena di produzione: "ottimizzare tutti gli aspetti del ciclo produttivo senza sacrificare la qualità del prodotto è un obiettivo al quale dobbiamo tendere per evolverci e "svecchiarci".

PAOLO BRUNELLI | GELATERIA BRUNELLI, Senigallia

"Ho sempre voluto mettere "la firma sul mio gelato", cercando quel tratto distintivo che lo rendesse unico e riconoscibile". Per Paolo Brunelli essere Gelatiere significa portare avanti la ricerca dell'eccellenza tra i piccoli produttori. "A distanza di anni posso tranquillamente dire che le ricerche, gli studi, sono stati la svolta nella mia professione e senza di loro nulla sarebbe stato come è oggi". Dopo aver portato al massimo il concetto di qualità degli ingredienti, Brunelli inizia un percorso di "pulizia" del gelato, che faccia leva su emozioni, sensazioni e ricordi in un concetto proustiano del prodotto, anche imperfetto, ma capace di lasciare un segno nell'anima. "Il gelatiere di oggi deve avere una formazione ampia: la ristorazione, il marketing, la data analysis e deve saper approcciarsi alla pasticceria, per vivere nuove stagioni di crescita".

MATTEO CARLONI | GELATERIA GAMBRINUS, Perugia

La passione per il mestiere nasce osservando i propri genitori al lavoro nel laboratorio di famiglia: "Guardavo affascinato mia madre, curioso di capire come potessero creare una cosa buona come il gelato". Ma la sola curiosità non bastava e così Matteo Carloni decide di seguire un corso di studi specifico fino ad arrivare nel 2006 ad aprire la sua prima gelateria. In seguito diventa lui stesso docente di Gelateria in Carpigiani. Un'esperienza che gli ha permesso di dimostrare come anche in questo settore servono conoscenze, voglia di ricercare e approfondire e di studiare le potenzialità della materia prima. "Rispettare le stagioni e la produzione territoriale è la chiave del prodotto genuino. Non esiste la ricetta del gelato: ognuno ha la propria e la tipologia di ingredienti che vi mette alla base sono l'elemento fondamentale della sua buona riuscita".

SIMONE DE FEO | CREMERIA CAPOLINEA, Reggio Emilia

L'amore per il gelato nasce quando era bambino, realizzando per caso la sua prima crema fredda. "Curiosità e passione hanno sempre segnato la mia personale ricerca del "buon gelato" nel quale, su tutto, prevalga il sapore. Digeribile, non troppo dolce, equilibrato in bocca e capace di lasciare il palato pulito: anche il gusto di gelato più creativo non può prescindere dalla tradizione". La selezione della materia prima è per lui una delle fasi più importanti della preparazione: solo utilizzando ingredienti di qualità, stagionali e locali, il gelato diventa narratore del territorio e può dispiegare interi racconti sul palato. Nel corso degli ultimi 6 anni Simone De Feo ha tenuto corsi in molte realtà italiane, formando imprenditori per i loro nuovi progetti nell'ambito della gelateria, e ha collaborato con varie aziende affiancando i comparti R&D, in particolare nella cioccolateria.

RAFFAELE DEL VERME | GELATERIA DI MATTEO, Torchiara

Raffaele Del Verme diventa gelatiere quando rileva l'attività dei genitori, per non veder svanire il loro lavoro di una vita. Oggi, fiero della sua scelta, vive "dietro le quinte", in laboratorio, dove tutto inizia e si perfeziona. La ricetta nel suo aspetto più tecnico, la materia prima nella sua espressione migliore diventano i binari del suo modo di intendere il gelato.

"Ho sempre fatto prove e sperimentazioni su tutto. Ho ridotto al minimo gli zuccheri per rendere il gelato più digeribile pur mantenendo la forza del gusto. Ho cercato di mettere la mia terra nel mio gelato: fichi, ricotta, frutti di stagione". E oltre al gelato, i prodotti lievitati; dapprima solo in accompagnamento, come la classica brioche, poi ampliando l'offerta con panettoni e colombe, una nuova vera passione utile anche ad estendere la stagione del laboratorio.

STEFANO GUIZZETTI | GELATERIE CIACCO, Milano - Parma

Il suo percorso universitario in Scienze Alimentari e più ancora la sua tesi in Chimica del Gelato lo portano sulla strada della gelateria. Il resto lo fanno una grande passione e la voglia di sperimentare e innovare. Stefano Guizzetti ama del suo lavoro la ricerca continua della migliore materia prima, uno scouting attento di quanto di meglio può darti il tuo territorio. Questa impostazione, insieme alla "capacità di interpretare il gelato e il saper gestire il laboratorio con una visione manageriale e a 360°, diventa fondamentale per il successo di una gelateria. Nei laboratori la professionalità non è richiesta solo al gelatiere ma anche allo staff che lo accompagna: da tutti ugualmente ci si aspetta conoscenza, aggiornamento, curiosità; in una parola formazione. L'esperienza poi rende completi, ma alla base ci deve essere una buona preparazione, difficile oggi da trovare".

ANTONIO LUZI | GELATERIA MAKI, Fano

Laurea in Economia Aziendale, Magistrale in Governo e Comunicazione Politica, Master in Economia e Management Internazionale, un impiego internazionale nel settore dell'Investment Banking. Eppure la strada giusta non era quella. Antonio Luzi fa ritorno a Fano e insieme alla moglie apre "Makì ("proprio qui, solo qui" in marchigiano) – Gelato e Cioccolato". "

"Semplicità, ricercatezza e unicità: cerchiamo il meglio in termini di ingredienti locali, gusti il più puliti ed intensi possibile, originali, seppur semplici". Per lui la gelateria non può non sconfinare in settori contigui, come caffetteria o cioccolateria, o anche in ibridazioni più insolite, con enoteche o pizzerie. Imprescindibile è un confronto sano e un continuo scambio di conoscenze ed esperienze, come è stato con i colleghi della Compagnia Gelatieri.

MATTEO PASTORINO | GELATERIA PASTORINO, Calice Ligure

Figlio e nipote di un gelatiere, Matteo Pastorino inizia fin da bambino a frequentare i laboratori di produzione. Laureatosi in Economia e Commercio, decide di portare avanti, insieme al fratello, la lunga tradizione di famiglia.

Inizia così a frequentare corsi di formazione e aggiornamento con alcuni dei migliori Maestri, consapevole che oltre alla passione e al DNA di famiglia serve anche tanta preparazione e cultura del prodotto. "Il vero gelato deve essere buono, semplice ma non banale, digeribile, venduto ad un prezzo adeguato, con un'assoluta trasparenza verso il cliente, creando legami solidi e continuativi con i produttori delle materie prime". Per lui essere professionisti significa formarsi ed aggiornarsi continuamente, occuparsi non solo della produzione di un gelato che deve essere eccellente ma di tutti gli aspetti che riguardano la gestione di un'azienda in senso moderno.

ANDREA SOBAN | GELATERIE SOBAN, Valenza - Alessandria

"Fin da ragazzo ho passato molte estati dietro al bancone della gelateria dei miei genitori. E' lì che ho iniziato a famigliarizzare con il mondo del Gelato e me ne sono innamorato". Oggi Andrea Soban fra ricerche, studi e confronti con i colleghi, vive la sua professione fra sperimentazione e formazione, mai come oggi necessarie per distinguersi. "Nella tua attività ciò che fa la differenza è la filosofia che ne sta alla base: è decisivo sapere come vuoi che sia il tuo gelato e farlo di conseguenza. Inoltre è fondamentale avere personale preparato, tra i fornitori e in laboratorio, e trovare soluzioni che superino la stagionalità legata al gelato". La sua esperienza dalla ricettazione si estende fino alla gestione e al management del laboratorio e si addentra anche nel giornalismo gastronomico, per il quale ha scritto di cucina, di pizza, dei lievitati.

MIRKO TOGNETTI | GELATERIA OPERA, Lucca

Fin da piccolo per lui il gelato è stato un simbolo di gioia e libertà: come quando aspettava il carretto del gelatiere del paese e lo sommergeva di domande su come si faceva il gelato. Poi da adulto, si è tutto trasformato in una vera e profonda passione tanto da renderlo, oltre che a un estimatore, anche uno sperimentatore. "Siamo esploratori di sapori nella galassia delle eccellenze enogastronomiche, creiamo prelibatezze a partire da materie prime genuine, per deliziare le persone con un'esperienza sensoriale in cui sono parte attiva. Dobbiamo creare consapevolezza della lenta trasformazione necessaria nella realizzazione di prodotti alimentari naturali, aumentando la percezione collettiva della qualità. Grazie ad una scuola di alta formazione come ALMA possiamo far crescere il settore nel massimo rispetto per le materie prime, nella conoscenza, nel rigore della lavorazione".

ANTONIO DE VECCHI E DANIELE TAVERNA | GELATO VILLAGE, Leicester (Inghilterra)

Dal loro amore per il cibo...è nato anche l'amore per il gelato e dalla voglia di creare qualcosa di nuovo, di distintivo... è nato il loro gelato a Leicester, in terra inglese. Dopo un periodo di studio presso Carpigiani, Antonio De Vecchi e Daniele Taverna iniziano il loro percorso professionale e scelgono la loro personale strada, fatta di artigianalità, di ricerca degli ingredienti e di un continuo e fruttuoso confronto con esperti maestri gelatieri. "La filosofia che guida il nostro lavoro ogni giorno è basata sugli stessi principi del buono, pulito e giusto che accompagnano la nostra passione per il cibo. Il nostro gelato prende spunto dal territorio in cui ci troviamo ispirati non solo dai prodotti locali, quali latte o miele, ma anche dalle numerose influenze culturali presenti". Senza scendere mai a compromessi in termini di ingredienti e di qualità, proseguono sulla strada dello studio e dell'approfondimento, alla scoperta delle varie declinazioni che il gelato può assumere e alle sue ardite e sorprendenti contaminazioni con la cucina.

LA COMPAGNIA GELATIERI

Andrea Bandiera
Chef del gelato
www.andreabandiera.it

CARLONI
1980

cremeria
OPERA

PAOLO BRUNELLI
L'ESPERIENZA CONTEMPORANEA

CIACCO LAB

CAPOLINEA

DI MATTEO
cilento gelati artigianali

Crivella
gelati & dessert

GelateriaSoban

Mari
gelato e cioccolato

GELATOVillage
GELATERIA

PASTORINO
Il buon gelato di Calice. Dal 1940

Sul gelato:
tutte le volte
che ne prendo,
sono templi, chiese,
obelischi, rupi;
è come una pittoresca geografia
che prima ammiro,
per poi convertire
quei monumenti
di lampone e vaniglia
nella mia gola.

Marcel Proust

IL SUPPORTO DI GRANDI PARTNER

SPECIALISTI A SOSTEGNO DELL'ALTA FORMAZIONE DEI GELATIERI

Oltre alla presenza della Compagnia Gelatieri come docenti, il Corso di Arte Gelatiera ALMA vanta il supporto di altri partner strategici, professionisti di vari ambiti del settore della ristorazione e della gelateria in grado di rappresentare un riferimento e un supporto concreto per gli allievi del corso. L'obiettivo di ALMA, come sempre, non è solo quello di creare professionisti capaci e preparati ma anche quello di avvicinarli al mondo del lavoro e accompagnarli in questo difficile passaggio.

ALMALINK

ALMA affianca i propri Diplomati verso il mondo del lavoro, facilitando i loro contatti con imprese, realtà del mondo ristorativo e dell'hotellerie e per tutti i contesti nei quali assumere figure con il livello di preparazione acquisito ad ALMA rappresenta un vantaggio competitivo.
Lo strumento che ALMA ha creato è il portale ALMAlink, un servizio on-line gratuito riservato ai Diplomati ALMA per supportarli nel trovare una collocazione nel mondo del lavoro coerente con il livello di preparazione acquisito e con le aspirazioni personali. ALMAlink è una piattaforma di ricerca di lavoro e di networking professionale che raccoglie catene di hotellerie, aziende e professionisti del settore con un respiro internazionale, rappresentando uno degli impegni più concreti di ALMA nel supportare i propri Diplomati. ALMA oggi può contare su una solida community di Alumni, con cui interagisce costantemente per generare nuove opportunità.

- **L'89% DI TUTTI I DIPLOMATI ALMA DAL 2004 A OGGI HA UN LAVORO**
- **31.400 OFFERTE DI LAVORO GESTITE**
- **2.550 AZIENDE COINVOLTE**

ALMA link

CARPIGIANI

Nata nel 1946, Carpigiani rappresenta l'eccellenza tecnica delle macchine per la produzione del gelato artigianale e di quello mantecato.
Con diverse famiglie di prodotto, Carpigiani rappresenta l'offerta più ampia di macchine nel mercato. L'innovazione è alla base della leadership tecnologica di Carpigiani per garantire adattabilità alle diverse esigenze produttive, ergonomia e funzionalità nell'utilizzo, sicurezza operativa, risparmio energetico, nel rispetto delle più restrittive normative di sicurezza alimentare.
Un miglioramento continuo garantito dalla capacità di ascolto del mercato di specialisti che tengono costantemente sotto controllo le prestazioni delle macchine e attraverso puntuali feed-back con l'azienda contribuiscono a migliorare le caratteristiche e prestazioni.

IFI

Fondata nel 1962, Ifi è brand di riferimento internazionale nel design, nelle tecnologie e nella progettazione di locali food & beverage. Innovazione e ricerca multidisciplinare sono le matrici fondanti di un'unica linea guida: migliorare continuamente la vita delle persone attraverso la conservazione degli alimenti, la loro esposizione, l'igiene, l'ergonomia e la funzionalità.
Ifi ha portato la gelateria artigianale e la pasticceria nell'élite internazionale del Design: è infatti l'unica azienda del settore al mondo a vantare il premio Compasso d'Oro ADI, nel 2014 e nel 2018, per concept altamente innovativi come Bellevue con Tecnologia Panorama®, la soluzione che sintetizza i plus di conservazione dei banchi a pozzetto e la visibilità delle vetrine, e la gelateria compatta PopApp.

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.

• ALMA ha ricevuto nel 2016 il prestigioso **Tourism Award** nella categoria **Italian Cuisine,**

• ALMA ha attenuto il riconoscimento **CRIBIS Prime Company** come **Società con la Massima Affidabilità Commerciale.**

Regione Emilia-Romagna

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

SYSTEM CERTIFICATION ISO 9001 SGS

ITA ITALIAN TRADE AGENCY ICE - Italian Trade Commission

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

CRIBIS Prime Company

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota comprende:

- Lezioni frontali e esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico (libri, dispense, divise)
- 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, sezione "Alloggio" di ogni corso.**

Tel. **0521.525211**

E-mail: **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**

Tel. **+39 0521 525211**

Pagina Facebook **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

de Buyer DEPUIS 1830

Acqua Panna The Fine Dining Waters S.Pellegrino

agrimontana

Agugiaro & Figna Storie di farina

AIA

Barilla

Cacao Barry Since 1842

Cirio 1856

Colber International

Coppini Arte Olearia già nel 1946

Debic Per le mani dei professionisti.

Electrolux Professional

ESMACH

Giblor's

Ginori 1735 Italia

ifi

illy

Jonix pure living

Parmacotto

Polin

Pomati Chocolate Technology

Al servizio della ristorazione Pregis

SPONSOR TECNICI

Gelato University Carpigiani

De Nigris 1889

Olitalia Frienn frittura italiana

Lesaffre

pavoni Italia

ReViva Rendiamo prezioso il buono

Zafferano 3 cuochi

EDUCATIONAL PARTNER

Campari Academy

Chocolate Academy

Federazione Vignaioli Indipendenti Italiana

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

almascuoladicucina @Alma_School alma_scuola_cucina alma-scuola-cucina AlmaScuoladiCucina alma_scuola_cucina

Finito di stampare nell'ottobre 2022