

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

LE NEWS DAI NOSTRI PARTNER

COPPINI ARTE OLEARIA

Alla scoperta dell'olio Extravergine di oliva

Il Museo Agorà Orsi Coppini organizza per gli studenti di ALMA e tutti gli appassionati **un percorso educativo alla scoperta dei segreti dell'olio**, partendo dall'albero per giungere al prodotto finito.

Il corso tocca i seguenti temi:

- **Introduzione sull'Olio Extravergine** (tecniche di produzione, differenza tra i vari tipi di olio)
- **L'olio extravergine: pregi e difetti.** Come riconoscere un buon olio extravergine di oliva dalla qualità.
- **Degustazione** di varie tipologie di olio Extravergine e di condimenti
- **Ad ogni olio il suo piatto:** consigli sugli abbinamenti



Il corso è gratuito.

Per info e prenotazioni museo@coppini.it

ZAFFERANO 3 CUOCHI

Non chiamatelo solo Liquore...

Zafferano 3 Cuochi lancia il Liquore allo zafferano prodotto **in collaborazione con Distilleria Quaglia**, che dal 1890 produce liquori di altissima qualità.

Realizzato con l'infusione di **Zafferano 3 Cuochi**, è un ottimo elisir digestivo da servire a fine pasto e rappresenta **un ingrediente apprezzato da Mixologist e Bartender** per la preparazione di cocktail. Qualche suggerimento? *Saffron Margarita, Gold Negroni, Moscow Yellow, Martini di Milano...*

Scopri tutti i cocktail sul sito 3cuochi.it, prepara il tuo drink e posta la tua ricetta sui canali social taggando **@zafferanotrecuochi!**



SCOPRI DI PIÙ

POMATI

Temperatrici Pomati: massimo controllo, massima efficienza.

Costruite per sciogliere e temperare ogni tipo di cioccolato, le temperatrici Pomati effettuano **il temperaggio diretto in coclea** per ottenere fluidità del cioccolato e un'ottima unione dei cristalli, rendendo il prodotto finale di ottima qualità. Grazie infatti alla **collaborazione con Maestri cioccolatieri e pasticceri** di fama internazionale Pomati riesce a coniugare la tradizione con la qualità e il progresso tecnologico, avvalendosi di uno staff sempre all'altezza degli obiettivi. Le macchine Pomati sono progettate per essere inserite in **laboratori di pasticcerie, gelaterie e cioccolaterie** avvalendosi di nuove tecnologie e costruite con materiali all'avanguardia.

SCOPRI DI PIÙ



PARMACOTTO

Le eccellenze di Parmacotto diventano una Selection



Parmacotto Selection è l'esclusiva linea Parmacotto dedicata ai professionisti della ristorazione. I suoi prodotti, pensati per un consumatore attento in grado di apprezzarne la storia, il territorio, la competenza artigianale e la genuinità, si distinguono per l'eccellenza in termini di qualità, materie prime e lavorazioni.

Oggi la linea, per valorizzare questo patrimonio di sapori, si racconta attraverso **un sito web e i canali social; in particolare nella community "Flavour Maker"** i consumatori potranno condividere la propria personale interpretazione di questi prodotti attraverso ricette, storie ed esperienze.

WEBSITE | parmacottoselection.com

INSTAGRAM | [@parmacottoselection](https://www.instagram.com/parmacottoselection)

SCOPRI DI PIU'

JONIX AIR

Le soluzioni per il B2B

Hospitality, ristorazione, impianti di produzione, industria alimentare, mercati di prodotti freschi, pesce, depositi di stoccaggio rifiuti: sono solo alcuni degli ambiti business che possono trarre grandi vantaggi, di tipo economico e produttivo, adottando dispositivi con tecnologia **Jonix Non Thermal Plasma**. Mantenere sanitizzati gli ambienti permette, ad esempio, di **ridurre le assenze dal lavoro per malattia**, **abbattere le contaminazioni**, **eliminare gli odori**, **migliorare la conservabilità degli alimenti**.



SCOPRI DI PIU'

ILLY CAFFÉ

Collaborazioni... di gusto.





Grandi collaborazioni per illycaffè, dalla ristorazione alla grande distribuzione.

Lo chef tre stelle Michelin Massimo Bottura da gennaio è **ambasciatore internazionale** all'interno del progetto illy Chef Ambassador e darà vita al suo **caffè "su misura"** offerto come esperienza unica ai clienti dell'*Osteria Francescana*, di *Casa Maria Luigia*, di *Franceschetta58* e del *Cavallino*.

Louise Carver firma la nuova "limited edition" dell'iconico barattolo 250 gr di **illycaffè**, in distribuzione esclusiva presso Esselunga. Realizzata con la collaborazione di **Cittadellarte - Fondazione Pistoletto di Biella**, istituzione artistica e formativa che avvicina l'arte ai diversi settori del tessuto sociale, la latta gioca coi colori del blu e dell'azzurro, toni del progetto "**Unsettling the Coloniality of Conservation* 22/24**" che l'artista Louise Carver sta sviluppando sulla biodiversità e conservazione dell'ambiente marino in Giamaica.

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Scopri SkyLine, partecipa al webinar gratuito

Partecipa ai **webinar gratuiti di Electrolux Professional**. [Iscriviti ora](#) e scopri com'è facile gestire il lavoro in cucina utilizzando al meglio **SkyLine**, la **soluzione Cook&Chill di Electrolux Professional**, due apparecchiature gemelle, sincronizzate, in totale comunicazione tra loro.

Durante il webinar scoprirai le performance di cottura, l'uso dei Cicli Plus, ma anche le caratteristiche ergonomiche, gli accessori, la funzione di lavaggio automatico e molto altro.

SkyLine ti stupirà, partecipa!



ISCRIVITI SUBITO

CARPIGIANI

Un "Caleidoscopio" di gusto con i Maestri Carpigiani



Un viaggio nel mondo del gelato attraverso i gusti, i profumi e i colori del mondo visti con gli occhi dei maestri gelatieri della **Carpigiani Gelato University**. Nasce "Caleidoscopio", un libro che raccoglie 38 creazioni di gelato e sorbetto, basi per torta, prodotti di pasticceria, ricette e preparazioni. Gli utili della pubblicazione, realizzata in collaborazione con **Chiriotti Editori**, saranno devoluti a **Food for Soul**, organizzazione no profit la cui missione è quella di salvare il cibo dagli sprechi, offrendo dignità e amore agli individui più fragili della comunità.

SCOPRI DI PIÙ

PAVONI ITALIA

40time: la nuova collaborazione con Antonio Bachour



Un nuovo progetto si aggiunge alla lunga **collaborazione tra Pavoni Italia e il pluripremiato pastry chef Antonio Bachour: gli stampi 40time** per media porzione per teatime, pasticceria, buffet, wedding, catering, banqueting, dessert al piatto e non solo.

La linea 40time è la media porzione perfetta – **40 ml in volume** - e sei diverse forme versatili e adattabili ad ogni occasione.

Gli stampi sono in silicone - Pavoflex 300x175 mm presenti in diverse forme, concepite per garantire prodotti perfetti e dare la massima fedeltà nei dettagli, anche in grandi produzioni.

[SCOPRI DI PIU'](#)

PREGIS

Carciofi Gourmet, bontà e fantasia!

Pregis presenta la nuova linea professionale Golden Gourmet, dedicata interamente ai carciofi.

Alla romana, rustici, a corolle, fettine o spicchi, un assortimento completo per soddisfare richieste e fantasie di chef, pizzaioli o artisti del panino.

[SCOPRI DI PIU'](#)



POLIN

La cottura perfetta è...Pocket!

Pocket 4060 è il rotativo compatto firmato Polin che garantisce una cottura sempre perfetta di ogni prodotto di pasticceria.

Dotato di un **pannello comandi touch con software innovativo**, semplice e intuitivo, genera un **flusso d'aria omogeneo**, la cui **velocità è regolabile** grazie all'inventer. I **bassi consumi** sono garantiti dal **sistema di calore ad alta efficienza**, dalla **riduzione della dispersione termica** e dalla **gestione delle fasi non produttive**.

È disponibile nella soluzione chiavi in mano 4.0 Polin, per usufruire dei benefici fiscali previsti.

SCOPRI DI PIU'



OLITALIA

L'innovazione del Bag in box

Frienn nel nuovo formato Bag in box è tra i 100 prodotti più innovativi per il canale della distribuzione organizzata e Ho.Re.Ca. Scopri le caratteristiche dell'imballaggio e il modo migliore per utilizzarlo!

GUARDA IL VIDEO



ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Piazza Garibaldi, 26, Colorno, Parma
43052, Italia

[Annulla iscrizione](#) [Gestisci preferenze](#)