ALTA FORMAZIONE ALMA

MASTER ALMA-AIS

COMUNICAZIONE, GESTIONE E MARKETING DEL VINO

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

UNA SEDE UNICA NEL CUORE DELLA FOOD VALLEY ITALIANA

ALMA Wine Academy è il centro di formazione che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del vino.
Il nostro obiettivo è formare professionisti con conoscenze tecniche e culturali in grado di comunicare al meglio le caratteristiche e le dinamiche di questo settore. L'educazione e l'informazione all'interno di canali come scuole, ristoranti, eventi ha permesso al vino italiano di avere grande visibilità e appeal in mercati emergenti come quello orientale o in mercati stabili come quello americano. Il network internazionale di cui dispone la scuola ci permette di capire il trend attuale del mercato del vino, orientato sempre più ad intercettare culture e mondi diversi dal panorama italiano.

ALMA Wine Academy propone percorsi di formazione e specializzazione, progetti su misura, eventi e momenti culturali. Tutte le attività si svolgono nella splendida cornice della Reggia di Colorno a pochi chilometri da Parma.

ALMA Wine Academy offre ad aziende vitivinicole, selezionate come punte di eccellenza della produzione "made in Italy", la possibilità di far parte della Cantina didattica per rappresentare l'Italia enologica nelle lezioni che l'Academy ogni anno mette in scena per più di 1500 studenti provenienti da tutto il mondo.
Un innovativo sistema di tracciabilità didattica ci consente di instaurare un rapporto trasparente e funzionale con le aziende italiane che decidono di investire il loro vino in educazione.

Decine di nostri diplomati sono già professionisti stimati nel mondo della ristorazione.
Per tutti questi motivi, siamo certi che l'esperienza di ALMA Wine Academy rappresenti una straordinaria opportunità formativa.

DIRETTORE GENERALE ALMA
Andrea Sinigaglia

ALMA

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 fase di 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 AL MONDO DEL LAVORO DI DOMANI

ALMA forma la Next Generation dei professionisti della ristorazione: cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala, food&beverage manager e bakery chef. Next Generation Chef è l'impegno quotidiano di ALMA che si esprime attraverso la costruzione di un'educazione e di una cultura enogastronomiche basate sui valori di sostenibil tà, sovranità alimentare e stili di consumo. Questi temi sono il cuore di questo progetto: ALMA ha chiamato attorno a sé centinaia esperti di settore tra cuochi, storici, produttori, giornalisti, critici e accademici per lavorare alla ricerca e sviluppo della didattica del futuro 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.

STEFANO BERZI
Sommelier AIS della delegazione di Bergamo, diplomato della 7^ edizione del Master ALMA-AIS e vincitore della 41^ edizione del Concorso "Miglior Sommelier d'Italia premio Trentodoc".

Per diventare il migliore servono dedizione, studio e sacrificio, ma non deve mancare la fortuna di incontrare persone in grado di arricchirti. In ALMA, ho avuto la fortuna di incontrare Ciro Fontanesi che mi ha dato tantissimo sia a livello umano sia a livello didattico. L'altra grande fortuna è quella di avere dei genitori che da sempre mi sostengono e che hanno fatto grandi sacrifici per me.

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.

L'AULA SOMMELLERIE

Uno spazio tecnologico disegnato su misura per la didattica tra analisi sensoriale, la tecnica della degustazione e la ricerca.

LA CUCINA CENTRALE

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

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.

.

CAFFÈ ITALIA

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

LA CANTINA

Allestita nei sotterranei della Reggia, ospita oltre 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano, per lo studio, gli approfondimenti e le degustazioni.

LA BIBLIOTECA

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

GLI ALLOGGI

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

LA PIATTAFORMA WEB

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

MASTER ALMA AIS

MASTER ALMA-AIS: L'ALTA FORMAZIONE SUL VINO

Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche frontali, lezioni pratiche, laboratori di degustazione, visite d'istruzione da parte di professionisti del settore, uscite didattiche nei territori d'eccellenza, e stage professionali in contesti strettamente collegati al mondo del vino, per un totale di 7 mesi, distribuiti su 35 giornate di 8 ore, un giorno alla settimana, da svolgersi presso la sede di ALMA.

Il programma è così suddiviso:

- 5 visite nei territori di eccellenza
- 6 giornate di formazione a distanza
- Da 2 a 6 mesi di stage modulato sulle esigenze dei partecipanti, in strutture legate al mondo del vino, in accordo con gli obiettivi formativi dell'allievo

AMMISSIONE AL MASTER

Il Master ALMA – AIS si rivolge a sommelier, ristoratori, operatori ed esperti del settore che abbiano ottenuto un diploma di scuola media superiore e il diploma di III° livello AIS. Nel caso i candidati non siano in possesso di un diploma di Sommelier AIS, sarà possibile accertare le competenze tramite una prova di ammissione al corso, che consisterà in:

- un colloquio motivazionale
- un test di accertamento delle competenze

Per essere ammessi al Master i partecipanti dovranno dimostrare di conoscere:

- le principali tecniche applicate in vigna e in cantina per ottenere vini di qualità di diverse tipologie
- i principali vitigni e territori italiani e internazionali
- le regole fondamentali del servizio del vino
- gli elementi fondamentali della legislazione in campo vitivinicolo
- la tecnica della degustazione del vino
- la tecnica dell'abbinamento cibo-vino

01

CHI SEI OGGI

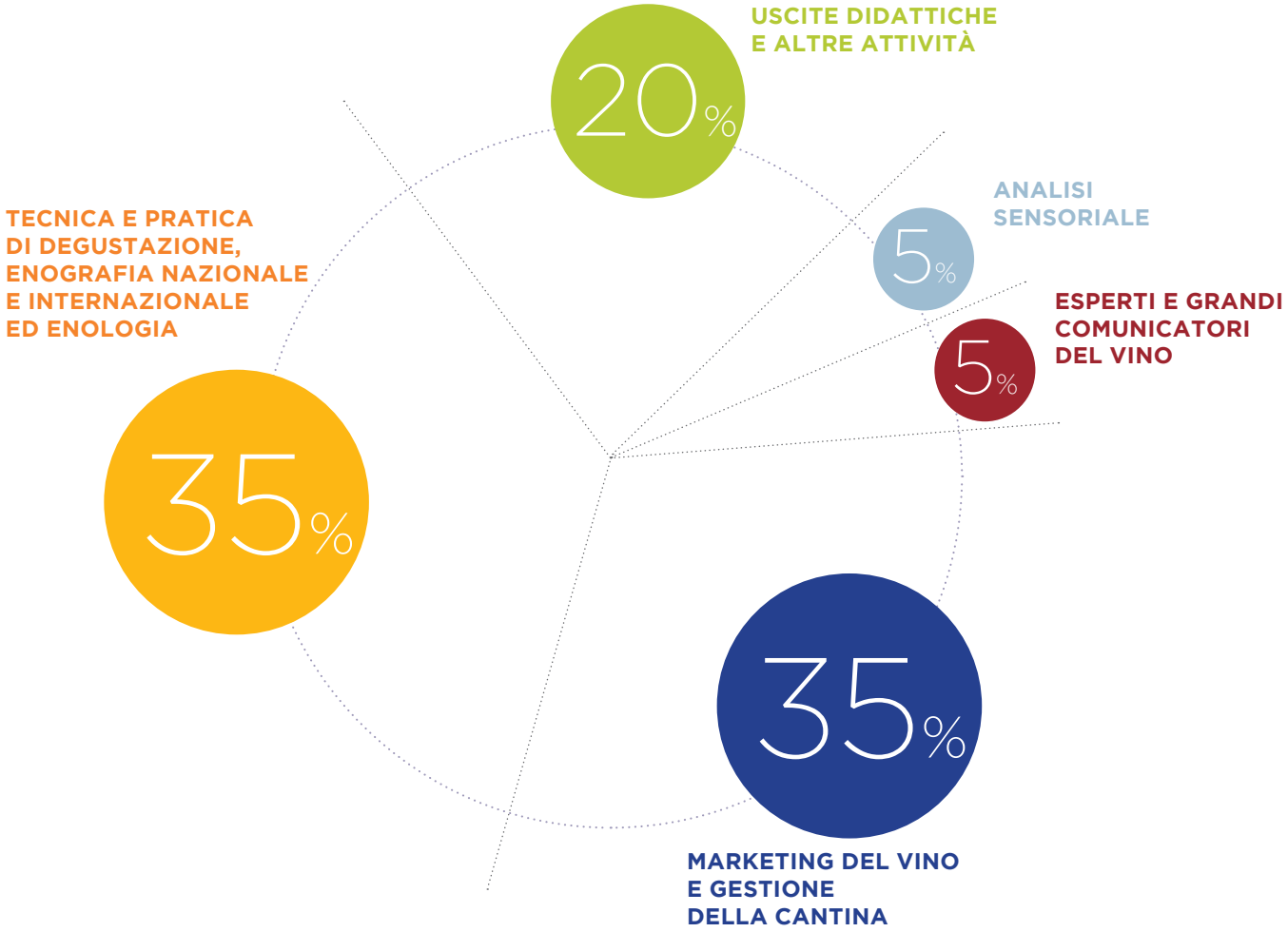
- Appassionato del settore
- Sommelier
- Ristoratore
- Operatore ed esperto del settore in possesso di un diploma di scuola media superiore e del diploma AIS o formazione certificata equivalente

02

CORSO MASTER ALMA – AIS

Un programma intenso, che alterna lezioni teoriche, pratiche e uscite didattiche

LE FASI DEL CORSO



03

CHI DIVENTERAI DOMANI

Il percorso termina con il diploma di Master ALMA-AIS, una volta superato l'esame finale che attesta le competenze di gestione e comunicazione del vino

04

MONDO DEL LAVORO

I possibili sbocchi occupazionali:

- Sommelier presso strutture di ristorazione
- Wine Manager
- Buyer presso aziende o presso la grande distribuzione organizzata
- Marketing Manager/Communication Manager/Sales Manager presso aziende vitivinicole e simili
- Critica enogastronomica

BEATRICE BESSI - *Master ALMA-AIS V edizione*
Head Sommelier presso Chiltern Firehouse di Londra
"Sono 20 anni che lavoro nel mondo dell'ospitalità, ma ALMA ha rappresentato un turning point per la mia carriera. Dopo qualche anno in cui avevo dovuto/voluto accantonare la mia passione per gli spiriti, sono tornata a concentrare il mio percorso sul mondo del vino. ALMA mi ha dato una spinta ad ampliare le mie conoscenze, è stata la scuola-mezzo per ri-imparare a credere nelle mie potenzialità".

COMPETENZE E CONOSCENZE TRASMESSE

Il corso consentirà di acquisire competenze e conoscenze di alto profilo professionale, ed in particolare le seguenti:

- conoscere in modo approfondito le relazioni tra vitigni italiani e internazionali, filosofie e tecniche di coltivazione e produzione, territorio e qualità del vino
- conoscere le tecniche di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino
- conoscere il mercato del beverage
- conoscere gli elementi fondamentali della gestione degli acquisti e dei rapporti con i fornitori
- conoscere gli elementi fondamentali di gestione giacenze di magazzino e cantina di conservazione
- conoscere gli elementi fondamentali del calcolo di prezzo di vendita del vino in diversi contesti operativi
- conoscere gli elementi di marketing e visual merchandising nei diversi contesti operativi
- conoscere gli elementi fondamentali della comunicazione tra gli operatori dei vari settori nell'ambiente di lavoro
- essere in grado di trasmettere la conoscenza del vino da un punto di vista tecnico e culturale, comunicando il principio del bere responsabile
- essere in grado di abbinare cibi e preparazioni, specialità gastronomiche italiane e straniere, a vini di diversa qualità e origine
- essere in grado di comunicare con il cliente nelle diverse realtà di settore e di valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano e internazionale

LA DIDATTICA E LA TECNOLOGIA

Ogni programma di ALMA Wine Academy viene svolto in aule dotate di una tecnologia dedicata alla degustazione. L'aula sommellerie conta 21 postazioni, ognuna attrezzata con le tecnologie più adeguate per l'analisi del vino.
Il ristorante didattico "Mater" è il luogo in cui vengono effettuate le esercitazioni pratiche di sommellerie legate alle tecniche di abbinamento cibo-vino.

MATERIALE DIDATTICO

LA FORMAZIONE FIRMATA ALMA: IL "METODO DUALE"

Il Metodo Duale consiste nell'affiancare al docente, durante le lezioni, un professionista del settore. Questo permette di capire la teoria e di apprendere immediatamente gli aspetti pratici applicativi che costituiscono la quotidiana operatività lavorativa del sommelier professionista.

FORMAZIONE 2.0: LA PIATTAFORMA WEB

Ulteriore strumento a disposizione degli studenti è la piattaforma web per la gestione del materiale didattico, nella quale vengono messi a disposizione anche i contenuti forniti dai docenti.

ALCUNE DELLE GRANDI ETICHETTE DEGUSTATE DURANTE IL CORSO

GIORGIA MARMI, *MASTER ALMA AIS XVII ED.*
LA TACHE 2012
DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

"Spesso quando una cosa diventa utile cessa di essere bella". Così si espresse Théophile Gautier in merito al concetto di bellezza. Io trovo che la Tâche, come d'altronde il vino in generale, abbia una sua finalità ludica, scevra da qualsiasi scopo o fine utilitaristico. È qualcosa che rinvigorisce i sensi e nutre lo spirito. È questa la sua grande bellezza. Una bellezza effimera e contorta che per alcuni istanti ha sentori di china e scorza d'arancia, in altri sa di rabarbaro e carruba. È una bellezza che evolve, che non si ferma, fino a quando tutte quelle note di fungo e quella sua freschezza non cesseranno di esistere. È come la Passante di Baudelaire: una beltà che fugge, ma che rimane impressa in colui che la carpisce, anche se per un solo istante.

LAURA DI SALVO, *MASTER ALMA AIS XII ED.*
GIULIO FERRARI -
RISERVA DEL FONDATORE, 1994

Colore giallo oro, carico e intenso. Una ventata di canditi ed erbe officinali si presentano al primo naso. Fa seguito nota di Vermouth con affascinante retrogusto amaricante che si fa presto da parte per lasciare spazio al sulfureo di naso e alla mineralità di bocca. Tostatura di legno che vira su note di cioccolato bianco e caucciù e nella sua complessità non smette di stupire con ricordi di marmellata, miele e caramella mou. La snellezza e la verticalità del gusto fa da contrappunto ai complessi aromi di olfatto. In bocca è areo, senza gravità, le bollicine rarefatte della sboccatura 2010 portano alla bocca un vino danzante con chiusura salina aromatizzata al pompelmo e candito di limone. Servito alla cieca in una batteria dei più desiderati e ricercati champagne - Louis Roederer Cristal 2009, Paul Roger Sir Winston Churchill 2004 e Dom Perignon P2 2000 - le uve Chardonnay di questa grandissima annata di Riserva del Fondatore non temono il confronto con i grandi di Francia e sono dimostrazione della vocazione di un territorio, quello del Trentino, e dell'ispirazione di uno dei più grandi maestri del metodo classico di tutti i tempi: orgoglio nazionale che porta il nome di Giulio Ferrari.

SAMUELE SPAZZINI, *MASTER ALMA AIS IX ED.*
PEDRO XIMÈNEZ 1861

La produzione del sistema solera è iniziata nel 1861, circa 500 Gr/L di zucchero per conservare questo sherry fino ad oggi. Arrivando da una giornata intensa di degustazione di vini dolci passiti, non mi sarei mai aspettato di concludere con questa rarità di oltre 150 anni. Colore mogano scuro, profumo dolce di frutta secca disidratata, una leggera tostatura. In bocca un tripudio di dolcezza e avvolgente densità. Sono rimasto talmente sbalordito da questo sherry tanto che non mi sarei più alzato dalla sedia pur di star ad assaggiare e contemplare quel vino che continuava a cambiare nel bicchiere, e a voler comunicare tutto quello che ha tenuto per se' fino ad oggi.

ALTAI GARIN, *MASTER ALMA AIS IX ED.*
BAROLO RISERVA 2002 "MONFORTINO"

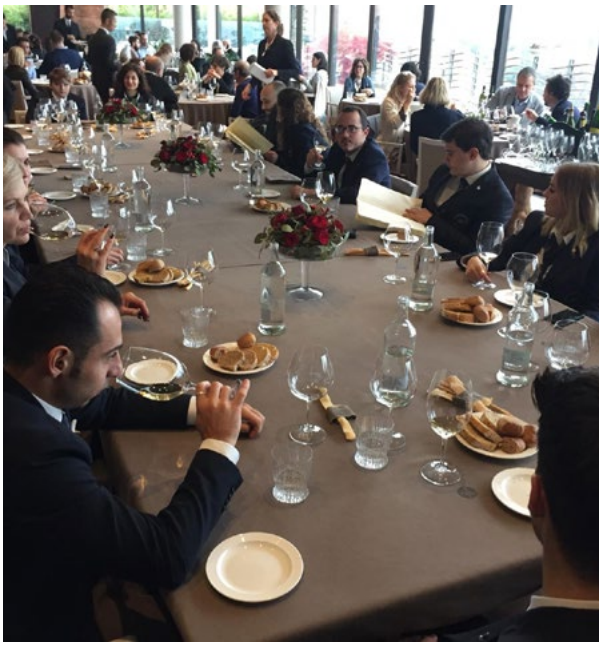
Di questo vino forse dimenticherò molto di ciò che lo accompagna: aneddoti sull'annata e la pazienza di Conterno, la storia del professore che si portò gratuitamente a casa una bottiglia, che sia l'unico rosso non prodotto da Case Basse gradito a Gianfranco Soldera (Seulement certaines années). Ciò che però accompagnerà per sempre il mio cuore sarà quella speranza di un ragazzo di affacciarsi alla finestra che volge sul cortile della leggenda, quell'attesa tutt'altro che disillusa di essere di fronte ad un corso concepito per renderci giganti in un mondo immenso. Monfortino di Giacomo Conterno rappresenta il biglietto da visita di una scuola che crede nella sommelierie italiana, e ci crede al punto che non solo sceglie il miglior vino italiano, ma nella annata più difficile. Marcello come un bimbo davanti al proprio supereroe ha squarciato il velo di Maya, questo è il paese dei balocchi: "Il futuro è vostro, questa è la prova che crediamo in voi." Nulla ci è precluso. Da quel giorno lo sappiamo.

IL RISTORANTE DIDATTICO DI ALMA

mater
RISTORANTE DIDATTICO

USCITE DIDATTICHE

Con l'obiettivo di rendere concreti e maggiormente comprensibili i contenuti affrontati durante la fase di studio, il Master ALMA-AIS prevede una serie di visite ad aziende e produttori di prestigio, durante le quali avere una conoscenza diretta dei territori e delle tipologie di coltivazioni, delle etichette e delle relative tecniche di produzione, delle storie e delle persone che le hanno rese grandi. Ogni visita si pone l'obiettivo di sviluppare un tema specifico e la scelta dell'azienda è funzionale a questo approfondimento.



DOPO IL DIPLOMA ALMA: GLI SBOCCHI LAVORATIVI

Completato il percorso di studio con ALMA, il bagaglio di conoscenze accademiche e di competenze acquisite permette di inserirsi nel mondo del lavoro con una preparazione solida, sia in Italia che all'estero. ALMA è una scuola di alta formazione riconosciuta dal mondo degli operatori del settore, consapevoli delle capacità di un diplomato. Negli anni i diplomati ALMA hanno saputo cogliere le più diverse opportunità lavorative, spaziando dalla ristorazione, al mondo aziendale, all'hotellerie, alla comunicazione, arrivando a gestire con successo anche attività in proprio.
Un valore aggiunto per la costruzione della tua carriera professionale.

ALMA
NEXT GENERATION CHEF

L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO: IL SUPPORTO DI ALMA E LA COMMUNITY DEI DIPLOMATI

ALMA affianca i propri diplomati verso il mondo del lavoro, facilitando i loro contatti con i ristoranti, gli hotel e con tutte le imprese per le 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 totalmente gratuito riservato esclusivamente ai diplomati di ALMA.

"Il nostro impegno è quello di formare i futuri professionisti dell'ospitalità, supportandoli nel trovare una collocazione nel mondo del lavoro coerente con il livello di preparazione acquisito con le aspirazioni personali. Abbiamo conseguito risultati straordinari: basti pensare che ***l'89% di tutti i diplomati*** *ALMA dal 2004 a oggi* ***ha un lavoro*** *(il 30% è occupato all'estero)* e che attraverso ALMALink abbiamo gestito ***31.400 offerte di lavoro per conto di 2.550 aziende.*** Il continuo sviluppo di ALMAlink va considerato un ulteriore sforzo per garantire ai nostri studenti e alumni le migliori opportunità di carriera".

Andrea Sinigaglia, Direttore Generale di ALMA.

ALMAlink è una piattaforma di ricerca di lavoro e di networking professionale che raccoglie catene di hotellerie, aziende e professionisti del settore ristorazione con un respiro internazionale.

ALMAlink rappresenta uno degli impegni più concreti di ALMA nel supportare i propri diplomati nel costruire da subito il proprio percorso di carriera e a rimanere in costante contatto con la scuola. ALMA oggi può contare su una solida community di Alumni, con cui interagisce costantemente per generare nuove opportunità.

www.almalink.it

ALMA link

Scopri le storie dei nostri diplomati sul sito: da dove sono partiti e dove si trovano ora!

DALLA SCUOLA AL LAVORO

Alcuni casi di successo

ALESSANDRO CINI

Diplomato al Master ALMA AIS nel 2015, lavora inizialmente all'Enoteca Pinchiorri a Firenze (***) come primo sommelier, per passare poi al Four Season Hotel George V a Parigi dove riveste il ruolo di AD Sommelier nel ristorante Le George.

MARCO FIRMANI

Diplomato al master ALMA-AIS 2021 ed.18, grazie ad ALMA entra in stage formativo di 3 mesi da METERI, distribuzione di vini naturali/ artigianali, nella città di Mestre; a seguito di questi 3 mesi entra in squadra rivestendo il ruolo di Key Account. Al termine di questa esperienza, si ritrova ad oggi a ricoprire il ruolo di responsabile commerciale, nazionale ed estero, della cantina CAMPERCHI realtà nel cuore di Civitella in Val di Chiana in Toscana (AR).

STEFANO BERZI

Dopo essersi diplomato della 7^ edizione del Master ALMA-AIS, è oggi Sommelier AIS della delegazione di Bergamo e nel 2021 ha vinto la 41^ edizione del Concorso "Miglior Sommelier d'Italia premio Trentodoc". Svolge anche lavori di consulenza nel mondo enologico.

JULIA KRYUCHKOVA

Diplomata al Master ALMA AIS XII edizione, oggi Julia, grazie alle esperienze fatte nel settore del food & wine, svolge il ruolo di Sommelier e Wine Consultant e collabora in modo costante con ALMA.

L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE DEDICATO AL VINO

I CORSI SU MISURA

ALMA organizza anche corsi "su misura" e "team building" per catene alberghiere, aziende di ristorazione, grandi alberghi, ed in generale per imprese di ogni tipo.

La durata e il contenuto dei corsi vengono studiati e messi a punto con il cliente attraverso soluzioni personalizzate.

ALMA Experience permette di vivere l'esperienza della cucina italiana e del vino dentro le aule tecnologiche di ALMA e sotto la guida dei maestri della Scuola, per scoprire i segreti della cucina e le dinamiche di gruppo immersi nell'affascinante mondo del gusto. La Reggia di Colorno è una location indimenticabile dove organizzare convegni, corsi di cucina per appassionati anche dedicati ai prodotti dell'azienda richiedente, incentive aziendali, degustazioni o momenti di rappresentanza.

Per maggiori informazioni su corsi su misura ed eventi personalizzati, scrivere a: *eventi@scuolacucina.it*

LA CANTINA DIDATTICA

La cantina, allestita nei sotterranei della Reggia settecentesca, è in grado di ospitare quasi 1.000 etichette rappresentanti il panorama enologico italiano. Lo scopo è quello di rispecchiare tutto il panorama vitivinicolo nazionale al fine di fornire una formazione completa allo studente. Le aziende coinvolte potranno beneficiare di una visibilità esclusiva in ambito nazionale ma anche internazionale grazie al network di ALMA.

LA CANTINA DIDATTICA DI ALMA

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.

Leggi il profilo dei membri del Comitato Scientifico su www.alma.scuolacucina.it

DAVIDE RAMPELLO
Storia e Cultura

PAOLO LOPRIORE
Cucina

EZIO MARINATO
Panificazione

MARIELLA ORGANI
Ospitalità

DAVIDE COMASCHI
Pasticceria

ANDREA GRIGNAFFINI
Vino & Fine Dining

GUALTIERO MARCHESI

Maestro della cucina italiana

Gualtiero Marchesi è stato il rettore di ALMA dalla sua nascita al 2017.

"L'esempio è la più alta forma di insegnamento"

ANDREA GRIGNAFFINI

Giornalista e critico enogastronomico comincia a collaborare con Gino Veronelli nel 1990, scrivendo la guida Buone Cose d'Italia e diversi articoli sull'Etichetta. Diventa in seguito direttore creativo di "Spirito diVino", insegna Metodologia di degustazione critica presso vari atenei nei Corsi di Laurea in Scienza Gastronomiche.

Oggi è Direttore della Guida Espresso Ristoranti. Si è aggiudicato il secondo Premio Bancarella Cucina con il libro "Nella Dispensa di Don Camillo", oltre ad aver vinto il Premio Luigi Veronelli come miglior giornalista. È uno degli ideatori di ALMA e cura per la Scuola le relazioni con il mondo dell'alta ristorazione.

IL CORPO DOCENTE DEL CORSO

MASSIMO CASTELLANI

Docente di Enografia Nazionale al Corso Superiore di Sommellerie e Master Sommelier ALMA-AIS. Laureato in Storia all'Università di Firenze, docente AIS, giornalista. Insegna al Marketing e Management per imprese vitivinicole all'Università di Firenze. È consulente enogastronomico. Svolge seminari sul vino italiano all'estero particolarmente in Asia.

COSTANZA FREGONI

Docente di Viticoltura ed Enologia nei Corsi Superiori di Sommellerie e nei Master Sommelier ALMA-AIS di IV livello. Laureata in Scienze Agrarie presso l'UCSC di Piacenza, è giornalista pubblicista e dal 2001 si dedica al giornalismo tecnico in ambito agricolo e agroalimentare. Nel 2005 ha fondato il periodico tecnico di viticoltura ed enologia VQ Vite, Vino & Qualità.

NICOLA CHIGHINE

Laurea in Scienze e Tecnologie della Comunicazione con una specializzazione in Comunicazione e Marketing conseguita al Master di Publitalia'80. Forma il proprio profilo professionale all'interno di team Marketing di importanti multinazionali di largo consumo in Italia ed in Francia. Consulente e Formatore Senior per la società Stra-le, si occupa di sviluppo di competenze manageriali e percorsi di coaching. La profonda passione per la formazione e lo sviluppo personale, lo portano ad approfondire la materia del coaching, frequentando cosi la prestigiosa CTI Coaches Training Institute di Londra.

ROBERTO GARDINI

Docente di Tecniche di Servizio. Maître Sommelier, docente AIS, esperto consulente di alberghi a 5 stelle, ristoranti stellati e carte vini. Selezione e formazione del personale. Docente durante eventi di vini francesi.

GIAN PAOLO BRACESCHI

Docente ALMA di analisi sensoriale, collabora con il Centro Studi Assaggiatori di Brescia il quale, fondato nel 1990, rappresenta l'unità di analisi sensoriale più avanzata in Italia.

I GRANDI PROFESSIONISTI

Guest Teacher, ovvero l'esperienza dei Professionisti a disposizione degli studenti:

PIETRO ARRIGONI
Regista teatrale

MAURO CAROSSO
Docente AIS

FABIO CHINCHIO
Responsabile Enoware

PIERLUIGI GORGONI
Docente di enologia collabora con
a guida Vini d'Italia de L'Espresso

JOSKO GRAVNER
Vignaiolo

ANDREA GRIGNAFFINI
Giornalista e critico enogastronomico

CRISTIANO CINI
Resp. Didattica Nazionale AIS

LUCA MARTINI
Miglior sommelier del mondo 2013

WALTER MASSA
Produttore di Tortona

MATTEO PESSINA
Divulgatore e docente di materie
enoiche

MARIO POJER
Vignaiolo e produttore di aceto
in Trentino

MITJA SIRK
Produttrice e ristoratrice nel Collio

MONICA SOLDERA
Az. Agr. Case Basse, Montalcino

ALESSANDRO TOMBERLI
Maître e Direttore di Sala presso
Enoteca Pinchiorri

CIRO FONTANESI
COORDINATORE DEL MASTER

CIRO FONTANESI

Un mancato matematico diventato ingegnere, folgorato sulla via dei Super Tuscan. Oggi divulgatore della cultura del vino presso ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Ciro Fontanesi, classe '84, nato a Mantova, è coordinatore di ALMA Wine Academy. E' durante gli studi universitari che Fontanesi frequenta i corsi AIS da sommelier di primo, secondo e terzo livello, e consegue quest'ultimo diploma sotto la guida del neo presidente nazionale Antonello Maietta. La consacrazione avviene diplomandosi al Master ALMA-AIS nel 2012, del quale risulterà il migliore studente della terza edizione del Corso. Il vino come universo da esplorare mettendosi sempre in discussione con l'obiettivo di crescere per poter trasmettere sapere e passione.

I SOSTENITORI DEL MASTER ALMA AIS

Associazione Italiana Sommeliers

AIS

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965. Il 6 aprile 1973, con Decreto n. 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato. Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association. Far parte dell'Associazione Italiana Sommelier significa partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, uscite didattiche presso aziende vinicole in Italia e nel mondo. Significa inoltre partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali.

VIGNAIOLI FEDERAZIONE ITALIANA INDIPENDENTI

FIVI

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha lo scopo di rappresentare la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e l'autenticità dei vini italiani. La FIVI raggruppa viticoltori che soddisfano i seguenti criteri: il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta. Il vignaiolo rinuncia all'acquisto dell'uva o del vino a fini commerciali. Comprerà uva soltanto per estreme esigenze di vinificazione, in conformità con le leggi in vigore. Il vignaiolo rispetta le norme enologiche della professione, limitando l'uso di additivi inutili e costosi, concentrando la sua attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.

FORNITORI UFFICIALI

ENOWARE

ENOWARE

E-group si occupa da oltre 10 anni dello sviluppo di software e applicazioni web per la ristorazione. Ha sviluppato ENOWARE per la gestione delle cantine (carico e scarico, gestione ordini, carta vini generata in Word e su iPad, inventario, interfacciamento con i gestionali) e PRENOTA-WEB per la gestione dell'agenda delle prenotazioni via Web. E-group è specializzata nello sviluppo e fornitura di servizi Web e ICT per la ristorazione di qualità e cura la pubblicazione del sito Web dell'Associazione di ristoratori Le Soste.

AZIENDE PARTNER

PRA
PODERI COLLA
FACCOLI
CORMONS
Fabrizio Dionisio
GULFI organic wines
BAGLIO DI PIANETTO
Germano Ettore Vini di Langa
CROCIZIA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
VENICA&VENICA
Ca'Rugate
Monsanto
VIGNETI MASSA
PICCOLO BACCO DEI QUARONI
mOnte delle vigne
STORCHI
CASTEL FAGLIA
Monsanto
ORMANNI
MALAVASI
Cascina Lana
BERLUCCHI
CESCONI
LACASTELLADA
ANDREARICI
La Tosa
SOLDIERA
PARIDE JARETTI
Tenuta Sant'Antonio
CARRA DI CASATICO
CANTINA DELLA VOLTA
FILIPPI
SANTA MARGHERITA
zýmē
LUNGAROTTI
APOLLONIO
PODERE SELVA CAPUZZA
Bissoni
CA' LOJERA
Clunarossa vini e passione
TENUTA DI VALGIANO
VIGNALTA
ANTONELLI
Allegrini
Torrefornello
il Poggiarello
GRUPPO ITALIANO VINI
LE FRAGHE
DECUGNANO DEI BARBI
MASI AGRICOLA
LA STOPPA
[PRIMA] Terra
FERRARI
TRABUCCHI d'ILLASI
Bucci
KEBER
COLLIO
CUPANO
TRAMIN
LESCRÊTES
BELLAVISTA
DODICÈTTARI
DONNAFUGATA
DORIGO
BARACCONE
CORTEFUSIA
IL BORRO TOSCANA
il Molino di Grace
Podere Forte
FATTORIA DI GRIGNANO
VILLA DEL CIGLIANO
Azienda Agricola VALENTINA CUBI
Piaggia Carmignano
Rivera
GORGHI TONDI
Capitoni
KETTMEIR
BIBI GRAETZ
GAJA
LAMORETTI
ZIDARICH
Marchesi de' FRESCOBALDI
TENUTA BIODINAMICA MARA
SCHIOPETTO
ODDERO
PIEROPAN

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 provvisoria;

• 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

MIUR
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

MATTEO ZANARDELLO
Export Area Manager di Nord e Sud Europa, Medio Oriente e Sud America
" Il primo corso AIS che ho frequentato mi ha dato le basi per svolgere questa professione ma è stato il Master ALMA-AIS a farmi raggiungere un nuovo livello di consapevolezza nella degustazione. Ringrazio ALMA per avermi spalancato le porte del mondo del vino; quando esci dal Master nessuno può più considerarti un outsider".

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di iscrizione è indicata sul sito **alma.scuolacucina.it** alla sezione "Quota di iscrizione" e comprende:

- Lezioni frontali e esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico
- Uscite didattiche
- Pasto di mezzogiorno nelle giornate di corso

IL PAGAMENTO DELLA QUOTA È DILAZIONATO IN TRE RATE:

• Caparra confirmatoria per l'iscrizione: entro 10 giorni dalla ricezione della scheda di iscrizione
• 1^ rata: entro 30 giorni prima della data di inizio del corso
• 2^ rata: entro 60 giorni dopo la data di inizio del corso

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.

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

DAL 1877 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

SPONSOR TECNICI

CAMPARI ACADEMY

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI

DE NIGRIS 1889

OLITALIA

FRIENN frittura italiana

LESAFFRE

pavoni ITALIA

ReVIVA RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO

RISERVA SAN MASSIMO

RONA 2serve

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_scuola_cucina alma-scuola-cucina alma_scuola_cucina alma_scuola_cucina

Finito di stampare nell'ottobre 2022