

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

LE NEWS DAI NOSTRI PARTNER

POLIN

La miglior tecnologia per il tuo futuro

La soluzione industria 4.0 Polin permette di gestire un laboratorio in modo efficiente e di monitorare i consumi al fine di scoprire eventuali sprechi ed eliminarli.

Ottimizzazione del risparmio energetico, maggiore produttività, efficienza e qualità dei prodotti sono gli elementi che rendono l'innovativa tecnologia Polin industria 4.0 la chiave per un investimento sicuro e conveniente.

I forni Polin sono progettati e realizzati per assicurare il minor consumo energetico, a parità di produzione, rispetto ai forni della stessa categoria. Senza nessun compromesso sulla qualità di cottura.



SCOPRI DI PIÙ

OLITALIA

La Cultura dell'Olio

42 oli extra vergini Dop, 8 Igp, più di 500 cultivar diverse: questi i numeri della biodiversità olivicola italiana, che forse non tutti conoscono.

Tuttavia i clienti dei ristoranti oggi sono sempre più attenti alla qualità delle materie prime e alle identità territoriali. Così come tanti sono i ristoratori che propongono al cliente di attingere da una selezione di oli per comprenderne le differenze e per sperimentare più abbinamenti. Le produzioni a denominazione diventano dunque un chiaro messaggio di consapevolezza e attenzione da parte del ristoratore.

Olitalia, leader nel canale food service, non poteva che avere tra i propri prodotti anche gli oli regionali, grazie a olivicoltori



Olitalia, leader nel canale food service, non poteva che avere tra i propri prodotti anche gli oli regionali, grazie a olivicoltori disposti a seguire un disciplinare a volte ancor più stringente di quello della denominazione d'origine, selezionato dai tecnici Olitalia.

Della linea per la ristorazione fanno parte diverse eccellenze: l'olio extra vergine di oliva Sicilia Igp, l'olio extra vergine di oliva Terra di Bari Dop, l'olio extra vergine di oliva Toscana IGP e l'olio extra vergine di Roma IGP, ultimo inserito all'interno della gamma.

SCOPRI DI PIÙ

ELECTROLUX PROFESSIONAL

GourmeXpress: creatività e velocità per un binomio vincente!

GourmeXpress è il nuovo forno professionale compatto ad alta velocità di Electrolux Professional. La soluzione che permette di servire pietanze deliziose in maniera facile e veloce.

Con la sua versatilità si può rosolare, grigliare e riscaldare grazie alla combinazione di tre metodi di riscaldamento. Questa soluzione facilita il lavoro e permette di ampliare il menù.



Per servire ai clienti piatti di alta qualità in modo costante e facilmente ripetibile con un semplice tocco.

SCOPRI DI PIÙ

DE NIGRIS

Linea Excellence, una selezione esclusiva di Aceti Balsamici

De Nigris 1889 presenta la Linea Excellence, una selezione esclusiva di Aceti Balsamici di Modena IGP e condimenti pregiati, disponibile solo in location selezionate. Materie prime Italiane, Lavorazione 100% Naturale, Blend Esclusivi: il Gruppo produce una gamma completa di Aceti Balsamici di Modena IGP con diversi equilibri tra agro e dolce e un consiglio di abbinamento specifico indicato già in etichetta.

La Linea Excellence è disponibile online, sul sito ufficiale di De Nigris, e nelle esclusive boutique ubicate a Milano (a Corso Magenta), all'Aeroporto di Bologna, a FICO Eataly World, al Fondaco di Venezia e al Balsamico Village, il primo parco monotematico dedicato all'Aceto Balsamico di Modena IGP (di proprietà del Gruppo De Nigris).



SCOPRI DI PIÙ

CARPIGIANI

SYNTHESIS: il nuovo sistema modulare di Carpigiani

Il gelato mantecato a vista è uno dei trend degli ultimi anni.



Carpigiani presenta a nuova aggiunta al sistema Synthesis: Synthesis 1, a un cilindro, che si affianca alla "sorella maggiore" Synthesis 2, a due cilindri. Synthesis è il sistema modulare di Carpigiani che permette di produrre, conservare e servire il gelato in un'unica soluzione direttamente davanti ai clienti e senza interrompere la catena del freddo.

I moduli base comprendono Synthesis 1, a un cilindro, e Synthesis 2, a due cilindri. Entrambe consistono in un'elegante postazione completa con cilindri indipendenti che possono essere organizzati verticalmente oppure orizzontalmente per adattarsi ad ogni spazio. Ogni cilindro è dotato delle funzioni per pastorizzare e mantecare la miscela e conservare staticamente il gelato programmando anche la temperatura ottimale di conservazione.

SCOPRI DI PIÙ

IFI

Esalta le tue creazioni con Pivot



SCOPRI DI PIÙ

I moduli base comprendono Synthesis 1, a un cilindro, e Synthesis 2, a due cilindri. Entrambe consistono in un'elegante postazione completa con cilindri indipendenti che possono essere organizzati verticalmente oppure orizzontalmente per adattarsi ad ogni spazio. Ogni cilindro è dotato delle funzioni per pastorizzare e mantecare la miscela e conservare staticamente il gelato programmando anche la temperatura ottimale di conservazione.

ILLYCAFFÉ

La dimensione artistica del caffè

Il rapporto di illycaffè con il mondo dell'arte contemporanea nasce

Con la loro creatività, queste tazzine rappresentano figure

oltre 30 anni fa con la creazione del progetto illy Art collection.

La tazzina illy progettata da Matteo Thun si è così trasformata tante volte in una tela bianca, diventando un'inedita fonte di ispirazione per i maggiori artisti contemporanei internazionali.

Nel 2023 illycaffè ha collaborato con Judy Chicago, poliedrica artista americana e pioniera del Feminist Art Movement nota per le sue grandi installazioni che celebrano i molteplici ruoli della donna nella storia e nella cultura.

Nelle quattro tazzine ispirate al Reincarnation Triptych l'artista illustra la transizione dalle costrizioni sociali sulle donne verso un luogo di libertà culturale e creativa.



femminili di rilevanza storica come la regina di Francia Maria Antonietta, Madame de Staël, romanziera, filosofa e saggista politica, le scrittrici George Sand e Virginia Woolf

Ad ottobre l'azienda ha presentato la nuova illy Art Collection realizzata dall'artista coreano Lee Ufan, conosciuto e apprezzato per i dipinti e sculture minimaliste che mettono in primo piano il coinvolgimento esperienziale dello spettatore col luogo per cui sono state ideate. L'infinito è un tema centrale nel lavoro di Lee, come è evidente nelle sue iconiche serie di dipinti, dove l'artista esalta il processo di stesura del colore sulla tela con punti, linee o pennellate minimaliste.

Il gesto iconico di Lee Ufan anima le superfici delle tazze della illy Art Collection, in un rimando alle dense pennellate delle serie "Winds" e "Correspondence".

[SCOPRI DI PIÙ](#)

RISERVA SAN MASSIMO

La grande qualità del Carnaroli Autentico

In un territorio incastonato tra la Valle del Ticino e l'omonimo Parco Naturale, tra cascate e risaie, sorge Riserva San Massimo, Sito di Interesse Comunitario a Protezione Speciale dal 2004 e riconosciuto dall'Unione Europea. A partire dagli anni '90, Riserva San Massimo coltiva e produce il vero Carnaroli Classico, adottando dei metodi di coltivazione e tecniche di produzione non intensive nel totale rispetto della natura.

Negli anni l'Autentico Carnaroli firmato Riserva San Massimo è divenuto simbolo di eccellenza, un prodotto dalle proprietà organolettiche uniche che arrivano incontaminate nelle



[SCOPRI DI PIÙ](#)

mani di chef e appassionati.

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma)

[Gestisci la tua iscrizione](#) | [Cancella iscrizione](#)

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni da parte nostra.
ALMA, La Scuola Internazionale di cucina italiana, Piazza Garibaldi 26, Colorno, 43052 PR IT
www.alma.scuolacucina.it 0521 525 211

Messaggio inviato con **MailUp®**