



INDIRIZZO DI STUDIO PANIFICAZIONE

CORSO IN PIZZA GASTRONOMICA

A L M A

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





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 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.



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.

ALMA 12

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

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.

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 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.

LA CUCINA CENTRALE

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

IL COMITATO SCIENTIFICO

Il movimento gastronomico è in costante evoluzione. Alla luce degli sviluppi dei piani didattici in funzione delle richieste di mercato, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana 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 Comitato Scientifico ALMA è composto da modelli d'eccellenza ai quali ispirarsi, in grado di accompagnare gli allievi nella formazione dei diversi specifici indirizzi.

Davide Rampello, Paolo Lopriore, Ezio Marinato, Mariella Organi, Davide Comaschi, e Andrea Grignaffini rappresentano i fari da seguire per i futuri cuochi, pasticceri, maestri di sala e panificatori.



**DAVIDE
RAMPELLO**

Storia e Cultura

**PAOLO
LOPRIORE**

Cucina

**EZIO
MARINATO**

Panificazione

**MARIELLA
ORGANI**

Ospitalità

**DAVIDE
COMASCHI**

Pasticceria

ANDREA

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 Bezzacca, 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. **Dal 2003 al 2017 assume il ruolo di rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.**

IL CORSO

L'ALTA FORMAZIONE ALMA

ALMA continua il progetto di arricchimento della propria offerta formativa con un nuovo corso pensato **per tutti coloro che operano nel mondo della pizza e dei lievitati e intendono ampliare la propria esperienza per accrescere professionalità e competenza.**

Un percorso fatto di tecnica, di pratica per consolidare le competenze necessarie alla creazione di un prodotto di qualità ed eccellenza e ulteriormente arricchito da moduli di management fondamentali per l'avvio e la gestione di una attività in proprio.

La Pizza è forse il prodotto più iconico dell'identità gastronomica italiana, esportato in tutto il mondo e in tutto il mondo reinterpretato, spesso naturandone l'originaria essenza.

ALMA attraverso l'alta formazione eleva la professionalità della figura del Pizzaiolo per farne a tutti gli effetti un Maestro di questo prodotto e Ambasciatore di un simbolo di italianità.

Il corso disegnato da ALMA ha come obiettivo quello di **completare la formazione di chi ha già acquisito, o a livello didattico o per**

esperienze pregresse, una preparazione su farine, impasti, lievitazioni e su tutto il processo di preparazione della base per la Pizza portandola a un livello superiore.

L'intento è quello di creare una cultura gastronomica delle materie prime che si accompagnano alla pizza e una preparazione approfondita anche sugli abbinamenti con birre e vini.

Tra i moduli del corso:

- la costruzione del menu e l'abbinamento di ingredienti e condimenti
- il Wine pairing e Beer pairing
- le modalità di servizio
- il food cost e la strutturazione del laboratorio.

Risultato finale è **una professionalità a tutto tondo, solida e arricchita anche di una conoscenza gastronomica**, che possa ricevere nel mondo del lavoro il giusto riconoscimento e una concreta affermazione.

01 CHI SEI OGGI

- Operatore nel settore della Pizza e dell'Arte Bianca con un'esperienza di almeno 4 mesi
- Un giovane pizzaiolo in cerca di una formazione completa
- Un operatore di Cucina o Pasticceria che vuole specializzarsi in questo ambito
- Il titolare di una gastronomia che intende ampliare la propria offerta
- Professionista che desidera acquisire competenze operative da spendere in realtà ristorative e Bakery

02 CORSO DI PIZZERIA GASTRONOMICA

Il corso si compone di:

- 4 settimane di fase residenziale di teoria e pratica presso ALMA
- Stage non obbligatorio definito dalla Scuola previo superamento di un project work durante la fase residenziale

03 CHI DIVENTERAI DOMANI

- Pizzaiolo professionista
- Titolare di una pizzeria in proprio
- Consulente in ambito food

LE FASI DEL CORSO

FASE RESIDENZIALE

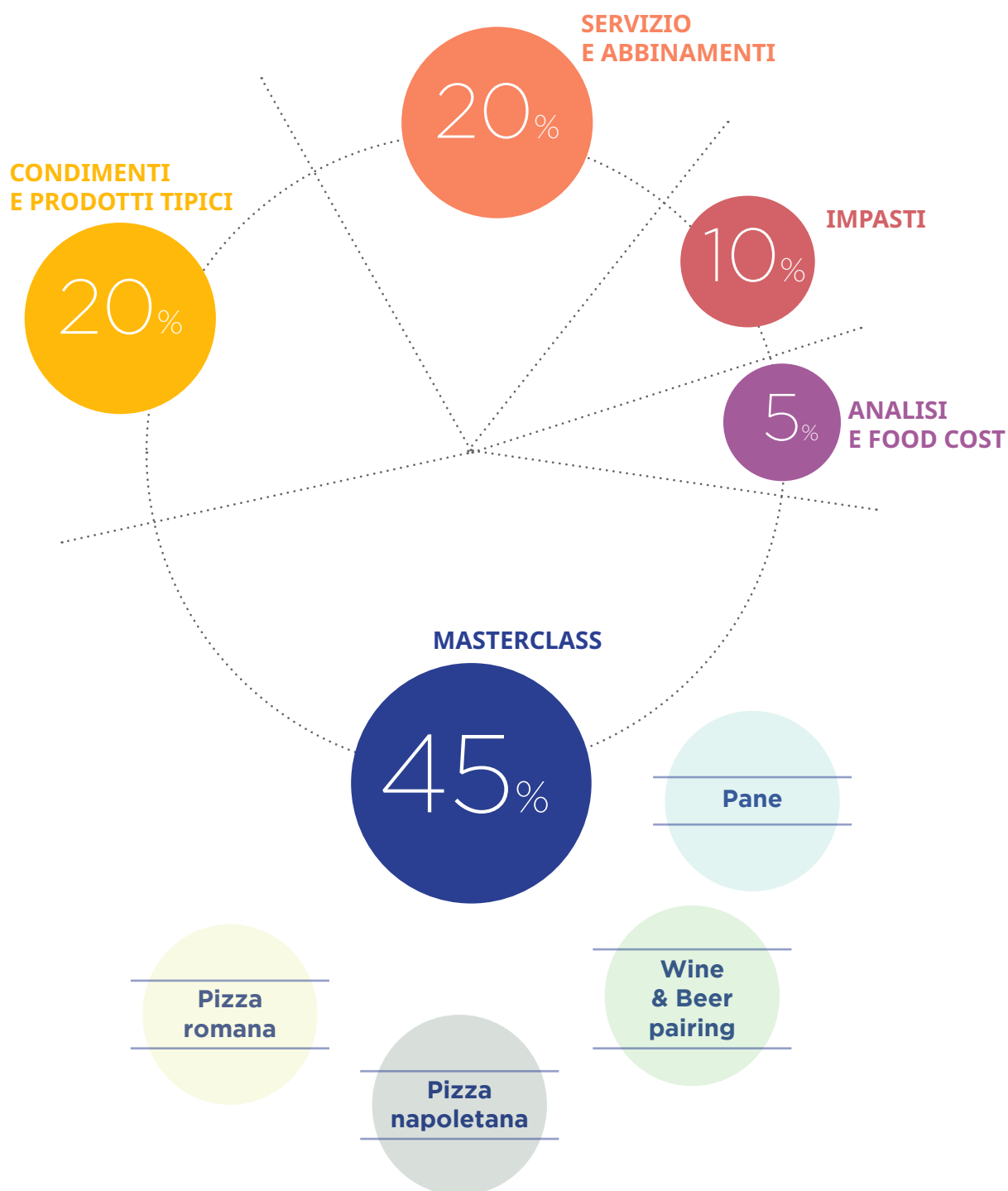
4 settimane
di lezioni frontali,

STAGE

NON OBBLIGATORIO
definito dalla Scuola a seguito
di un project work durante la
fase residenziale

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

al Corso in
Pizza
Gastronomica





IL SUPPORTO DI GRANDI PARTNER

SPECIALISTI A SOSTEGNO DELL'ALTA FORMAZIONE DEI GELATIERI

Oltre a una rosa di doceti di alto profilo e un piano didattico moderno e in linea con le attuali esigenze del mercato, il Corso ALMA può vantare anche il supporto di partner strategici, professionisti di vari ambiti del settore della ristorazione e della panificazione in grado di rappresentare un supporto concreto per gli allievi.

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.

Agugiaro & Figna Molini S.p.A. è una compagnia molitoria rivolta al futuro, attiva fin dal XV secolo. La compagina attuale si forma nel 2003 con la fusione di due storiche aziende appartenenti alle famiglie fondatrici, il Molino Agugiaro e il Molino Figna, facendo convergere in un unico polo molitorio le rispettive abilità acquisite negli anni. Il perfezionamento dell'attività molitoria fa leva su un esclusivo processo che si conforma a ciascuna varietà di grano; la miscelazione di farine primarie permette di adeguare la vitalità e assicurare stabilità e costanza dei prodotti. Tre sono gli insediamenti produttivi di proprietà

con stabilimenti a Collecchio (PR), Curtarolo (PD), e Magione (PG). È stata la prima azienda ad avere sviluppato una linea specifica per diverse tipologie di pizze e tra le proprie esclusive annovera la produzione di lievito madre fin dal 1999 a cui oggi è dedicata una linea di prodotti essiccati. Una divisione di ricerca e sviluppo interna affianca la lungimiranza dei suoi fondatori guidando e innovando diverse gamme di prodotti dedicate alle diverse abilità dell'arte bianca: panetteria, pasticceria, pizzeria. Laboratori sperimentali di arte bianca testano nella pratica farine e semilavorati, e il know how maturato viene offerto nell'assistenza ai propri clienti. Tutto questo fa di Agugiaro & Figna una fonte di Storie di farine.



www.agugiarofigna.com

Realtà di riferimento nel campo "Lieviti e Fermentazione", grazie all'esperienza, al patrimonio di competenze consolidato e via via all'innovazione tecnologica, Lesaffre è riuscita ad estendere il portafoglio di prodotti e servizi al di là del proprio core business, riuscendo a fornire una risposta globale alle nuove esigenze del mercato, divenendo un partner qualificato dei panificatori di tutto il mondo da oltre 160 anni. Alla base di ogni brand, il costante impegno a conoscere tutti gli aspetti tecnici e le problematiche dei panificatori, unito al desiderio di fornire loro gli strumenti per soddisfare le aspettative dei loro clienti, in termini di qualità, innovazione e sicurezza.

www.lesaffre.it





**DOCENTI E GUEST CHEF
DEL CORSO**

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**

EZIO MARINATO - MAM 2016

MAESTRO NELLA CATEGORIA ARTE BIANCA

Chef Docente

Inizia la sua attività nel forno di famiglia dal 1985. Vincitore di varie gare nazionali ed internazionali fra cui i Campionati Europei di Panificazioni a Bulle (Svizzera) nel 2002 e il premio Mondiale Gusto e Tradizione di Lione (Francia) nel 2007, è oggi riconosciuto tra i più grandi maestri panificatori.

Tra i tanti riconoscimenti ottenuti, Ezio Marinato, ha ricevuto il titolo di MAM, Maestro d'Arte e Mestiere. Un titolo conferito a coloro che non solo si sono distinti nel proprio settore artigianale ma che grazie a questo sono riusciti a tramettere il loro talento speciale in chiave generativa, permettendo ad un progetto di tramutarsi in un prodotto meraviglioso.





FRANCO PEPE - MAM 2018

MAESTRO NELLA CATEGORIA PIZZA

Guest Chef

A lui viene riconosciuta sopra a tutte la capacità di aver espresso al meglio l'arte della Pizza e di averne elevato il valore e il potenziale culinario, attraverso l'innovazione, la sperimentazione, la ricerca pur nel pieno rispetto della tradizione.

Franco Pepe rappresenta la terza generazione di panificatori: la prima inizia con il nonno Ciccio che già negli anni Trenta lavorava il grano da macinare e che successivamente aprì un forno; la seconda col padre Stefano. Fra lieviti e impasti la sua attività inizia presto. Pizzaiolo fin da ragazzo, nel 2011 Franco decide di lasciare il locale di famiglia per mettersi in proprio: nasce così la pizzeria "Pepe in grani" di Caiazzo, in provincia di Caserta.

Da qui inizia il suo personale percorso, con un concetto di pizza taylor made, con miscele di farine composte ad hoc, impasti realizzati a mano per avere un contatto diretto con la pasta e capire se e dove serve farina, se è pronta per essere stesa e non deve più esser lavorata. Per i condimenti, solo i migliori prodotti del territorio per un connubio perfetto fra artigianalità e avanguardia.

Di filosofia completamente opposta è invece il suo nuovo locale: Authetica, la pizzeria più piccola del mondo, con un forno per una pizza, un banco da lavoro che si incrocia con il tavolo per 8 dove sono posizionate le sedute.

Franco Pepe è stato incoronato migliore pizzaiolo del mondo dalla prestigiosa guida internazionale "Where to eat Pizza" nel 2016; la sua pizzeria di Caiazzo è stata proclamata nel 2017 migliore pizzeria d'Italia dalla neonata classifica 50 Top Pizza.

ALESSANDRO LO STOCCO

Guest Chef

Fin da piccolo ha sempre amato i prodotti da forno, passando ore a comporre piccole forme con l'impasto che sua madre si faceva dare dal panificio vicino casa.

Convinto che la sua passione è la cucina, a 15 anni si iscrive all'Istituto alberghiero e, per guadagnare qualcosa, inizia a fare le consegne a domicilio in una pizzeria.

Lì scatta l'amore: inizia come aiuto pizzaiolo e da allora non si ferma più.

«La mia missione è stata continuare a imparare, ad approfondire ogni aspetto di questo lavoro, e tenere viva la passione, una componente essenziale per la buona riuscita del proprio mestiere.»

Consapevole del valore del cibo e della scienza ad esso applicata, anche oggi è alla continua ricerca del prodotto di eccellenza.

«Andare a vivere e lavorare a New York mi ha aperto completamente la mente e cambiato il mio modo di vedere il mondo; in più ho imparato l'inglese che tutt'oggi utilizzo nei miei corsi all'estero.

Fare almeno una volta un'esperienza di vita e lavoro fuori dall'Italia aiuta a capire e vedere meglio molte cose».



SIMONE PADOAN MAM 2022 PIZZA

Guest Chef

Nato a Verona, ultimo di 9 figli, respira già in famiglia l'amore per farine e lieviti. L'esperienza negli anni lo porta a concepire la pizza in un modo nuovo, incentrato sulle materie prime, le preparazioni, le forme, uscendo passo passo dagli schemi e facendo nascere la pizza gourmet.

Apri I Tigli nel 1994 partendo con una strategia «classica» basata su prodotti massificati. Poi la svolta: *«Dissi: facciamo il contrario, miglioriamo gli impasti, usiamo materie prime fresche. Andai "a scuola": frequentai corsi di panificazione, poi qualche cucina importante».*

Nel 2005 l'arrivo di una troupe televisiva per realizzare un servizio sul suo locale ne cambia le sorti: telefonagte e prenotazioni a fiume per i 3 mesi successivi.

Quella trasmissione era Matrix di Enrico Mentana.

Dal 2012 poi, a I Tigli, si mangia quasi a ogni ora del giorno e della notte, dalle prime colazioni alle pizze dopo la mezzanotte. Perché la pizza per Simone Padoan è così, è un rito che va oltre la tradizione e si proietta con curiosità e audacia in un futuro di continue evoluzioni.





ALMA PER L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

ALMALINK

ALMA orienta ed accompagna i propri diplomati nel mondo del lavoro.

Il Career Center è il servizio di ALMA che facilita il dialogo tra imprese e diplomati, mettendo in contatto diretto offerta e domanda di lavoro attraverso una serie di servizi e risorse per l'orientamento lavorativo, la ricerca attiva di lavoro e lo sviluppo di carriera.

Lo strumento principe di cui si serve il Career Center è chiamato ALMALink, che raccoglie le ricerche di personale qualificato da parte delle migliori aziende del settore rivolte specificatamente a diplomati dei Corsi Superiori di ALMA.

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, generando costantemente nuove opportunità professionali.



I RICONOSCIMENTI DI ALMA

- Protocollo d'intesa con il **Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM)**: 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 ottenuto il riconoscimento **CRIBIS Prime Company** come **Società con la Massima Affidabilità Commerciale**.



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](https://www.facebook.com/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



APPENNINO
FOOD GROUP



Storie di farina



Per le mani dei professionisti.



Giblor's

GINORI
1735
ITALIA



SPONSOR TECNICI



CAMPARI
ACADEMY



RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO



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](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)

[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.tiktok.com/@alma_scuola_cucina)

[alma_scuola_cucina](https://www.x.com/alma_scuola_cucina)