

ALTA FORMAZIONE ALMA

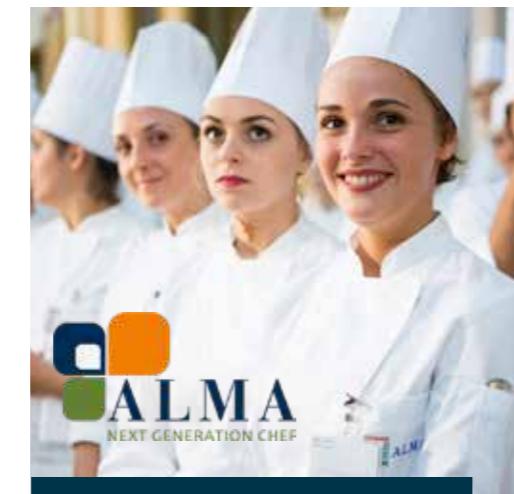


**CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA
CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA**

ALMA
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 un vero e proprio "villaggio gastronomico" di cultura e formazione per gli 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.

PASTRY LAB

È lo spazio deputato allo studio della pasticceria: due laboratori attrezzati con le tecnologie più avanzate, ma dove si applicano anche lo studio e la pratica della tecnica manuale.

L'AULA SOMMELLERIE

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

IL RISTORANTE DIDATTICO "MATER"

Un luogo dove simulare l'attività del servizio e approfondire la tecnica di accoglienza e gestione della sala.

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.

LE AULE DIDATTICHE

24 aule, demo e training, 2 laboratori di pasticceria il tutto dotato delle più moderne tecnologie.

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.

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 WEB APP MYALMALIFE

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

SARA NOSTRINI

Dal sogno di diventare pasticciere, alle esperienze alle "Calandre" e "La Grenouillère", fino ad arrivare a Noto: Sara è Pastrychef al Caffè Sicilia, pasticceria della famiglia Assenza.

Dopo gli studi di Grafica Pubblicitaria alle scuole superiori, ho sconvolto i miei piani di vita non appena ho sentito parlare di ALMA. Mi ritengo fortunata ad aver scelto questa Scuola come base per la mia formazione: dopo meno di un anno di corso ero già nel pieno mondo del lavoro con delle basi strutturate. Poi sta ad ognuno arricchirle, farsi le proprie idee e costruirsi la propria carriera.

INDIRIZZO DI STUDIO PASTICCERIA

ALMA eroga corsi di studio professionalizzanti, disegnati per insegnare un mestiere mettendo in grado i diplomati di inserirsi da subito nel mondo del lavoro. L'indirizzo di studio "Pasticceria" si compone di due livelli:

- Corso Tecniche di Pasticceria
- Corso Superiore di Pasticceria

I due programmi sono corsi di studio distinti rivolti a studenti con livelli di esperienza diversi. Possono essere frequentati consecutivamente oppure a mesi di distanza l'uno dall'altro.

CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA

Il corso Tecniche di Pasticceria è la porta d'ingresso per tutti coloro che vogliono entrare nel mondo della pasticceria ma che non hanno un'adeguata esperienza nel campo. È la scelta ideale ad esempio per chi ha frequentato un liceo, un istituto tecnico o un'università; questo corso è propedeutico al corso Superiore.

CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

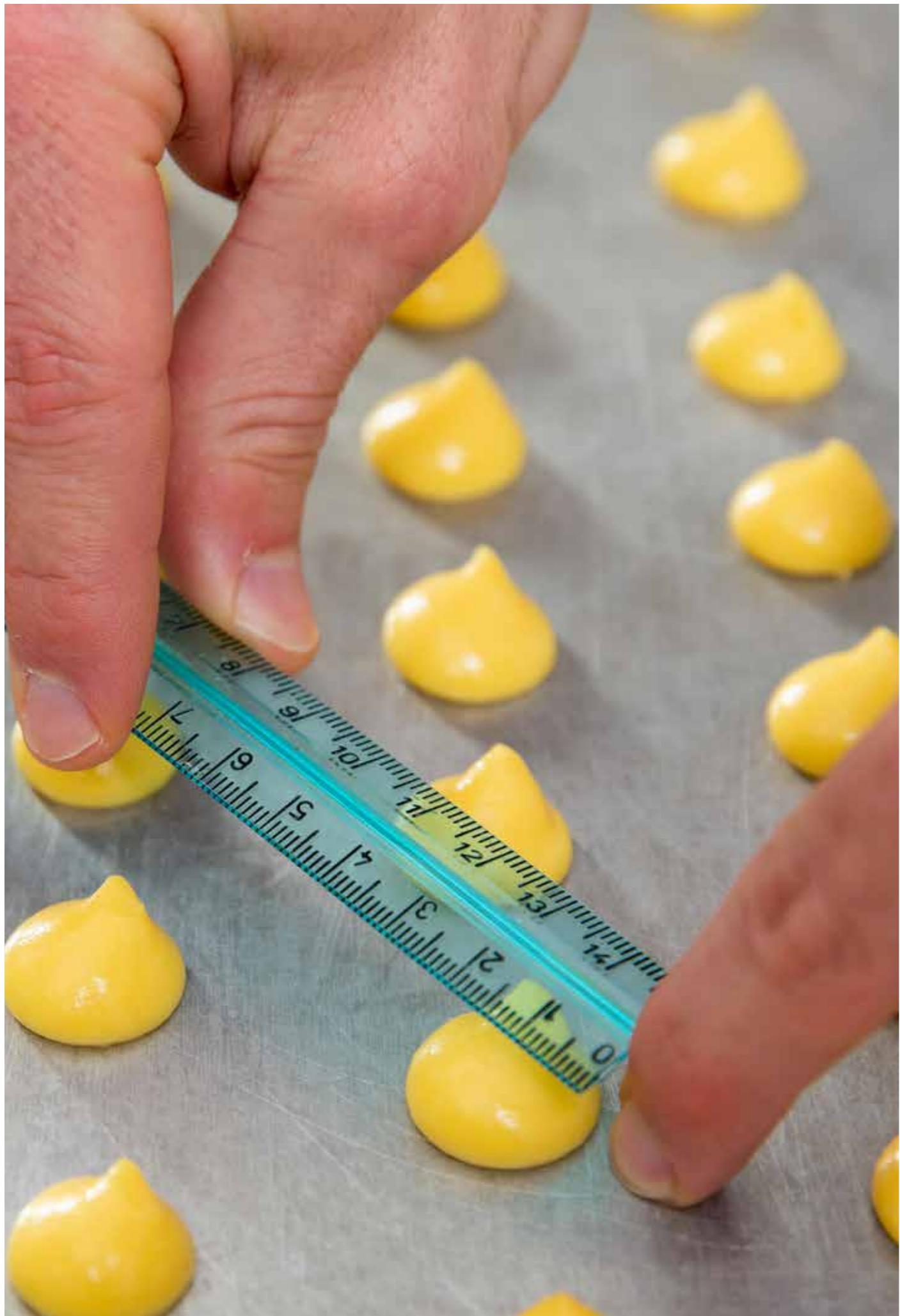
Il corso Superiore di Pasticceria rappresenta oggi nel mondo il punto di riferimento della formazione in questo ambito. È il percorso di alta formazione per chi, avendo maturato un'esperienza in laboratorio o essendo in possesso di un diploma di istituto alberghiero indirizzo pasticceria, desidera specializzarsi ai massimi livelli.

ALMA è Ente accreditato alla Regione Emilia-Romagna per la formazione superiore.

Grazie all'accreditamento regionale di ALMA in qualità di ente di formazione, la qualifica regionale rilasciata al termine del Corso Superiore di Pasticceria è correlata ad un livello dell'European Qualification Framework (EQF), un riferimento comune per cui le competenze e le abilità acquisite dagli studenti sono immediatamente leggibili, credibili e quindi spendibili all'estero, in tutti gli stati membri dell'UE.



CORSO TECNICHE DI PASTICCERIA



REQUISITI DI ACCESSO

L'accesso al corso è riservato a persone maggiorenni.

La scuola si riserva la facoltà di valutare le candidature over 40 attraverso una procedura di selezione.

DURATA E FREQUENZA

1 mese (5 settimane) di lezioni fra teoria e pratica cinque giorni alla settimana, da sei a otto ore al giorno.

PIANO DIDATTICO

Il programma si focalizza sulla costruzione della conoscenza di base in merito ai fondamenti della pasticceria:

Lezioni dimostrative di tecniche di pasticceria:

- Materie prime e attrezzature
- Pasta frolla
- Pan di Spagna e arrotolati
- Masse montate a burro
- Meringaggi e bignè
- Sfoglia
- Creme
- Torte tradizionali

Pratica di pasticceria:

- Frolle, pan di Spagna e arrotolati
- Masse montate burro
- Meringaggi e bignè
- Sfoglia, creme e crostate con crema
- Applicazioni di base e uso del cornetto
- Torte finite
- Biscetteria

Sicurezza alimentare HACCP e Sicurezza sul lavoro

VERIFICA FINALE E ATTESTATO

Prova finale di verifica dell'apprendimento per il conseguimento dell'attestato di frequenza al corso Tecniche di Pasticceria ALMA.

Il corso fornisce la preparazione tecnica di base per inserirsi nel mondo del lavoro.

Al termine del Corso Tecniche di Pasticceria, a fronte del rilascio dell'attestato di partecipazione, sarà possibile accedere al Corso Superiore di Pasticceria, previa valutazione di idoneità da parte della Direzione Didattica di ALMA.

CORSO SUPERIORE DI PASTICCERIA

REQUISITI DI ACCESSO

L'accesso al corso è riservato a persone maggiorenni e subordinato al possesso di almeno 1 dei seguenti requisiti:

- Diploma di maturità presso un Istituto Alberghiero (indirizzo Pasticceria)
- Qualifica del 3° anno presso un Istituto Alberghiero (indirizzo Pasticceria) + 6 mesi di esperienza lavorativa nel settore pasticceria
- Qualifica del 4° anno presso Centri di Formazione Professionale (in questo caso l'ingresso al corso sarà subordinato al superamento di un TEST DI INGRESSO/PROVA PRATICA presso la sede della scuola)
- Giovani pasticceri, anche se non in possesso di un titolo di studio, con minimo 6 mesi di esperienza nel settore
- Diplomati o laureati di qualsiasi indirizzo di studi.
- Allievi ALMA che abbiano frequentato e superato positivamente il Corso Tecniche di Pasticceria

La scuola si riserva la facoltà di valutare le candidature over 40 attraverso una procedura di selezione

DURATA

7 mesi: 3 mesi e mezzo di fase residenziale presso la sede della scuola, 3 mesi e mezzo di stage presso strutture di ristorazione e laboratori di pasticceria selezionati da ALMA in Italia o all'estero.

FREQUENZA

Cinque giorni alla settimana, da sei a otto ore al giorno.

PIANO DIDATTICO

Lezioni dimostrative di tecniche di pasticceria:

- Materie prime
- Frolle e pan di Spagna
- Creme
- Bignè
- Sfoglie e torte della credenza
- Cacao, cioccolato e pralineria
- Torte moderne
- Gelato
- Lievitati
- Pasticceria francese

Pratica di pasticceria

- Biscotteria
- Masse montate al burro
- Torte da forno
- Torte della credenza
- Pralineria
- Torte moderne
- Gelato
- Dolci della tradizione
- Lievitati
- Piccola pasticceria
- Cioccolato
- Monoporzione
- Confetteria
- Pièce artistiche e cioccolato
- Allestimento vetrine
- Panificazione
- Dessert al piatto

Lezioni accademiche

- Analisi sensoriale
- Storia, cultura gastronomica e sostenibilità
- Nutrizione
- Sicurezza alimentare HACCP
- Il tè nella cultura orientale

Cultura del vino

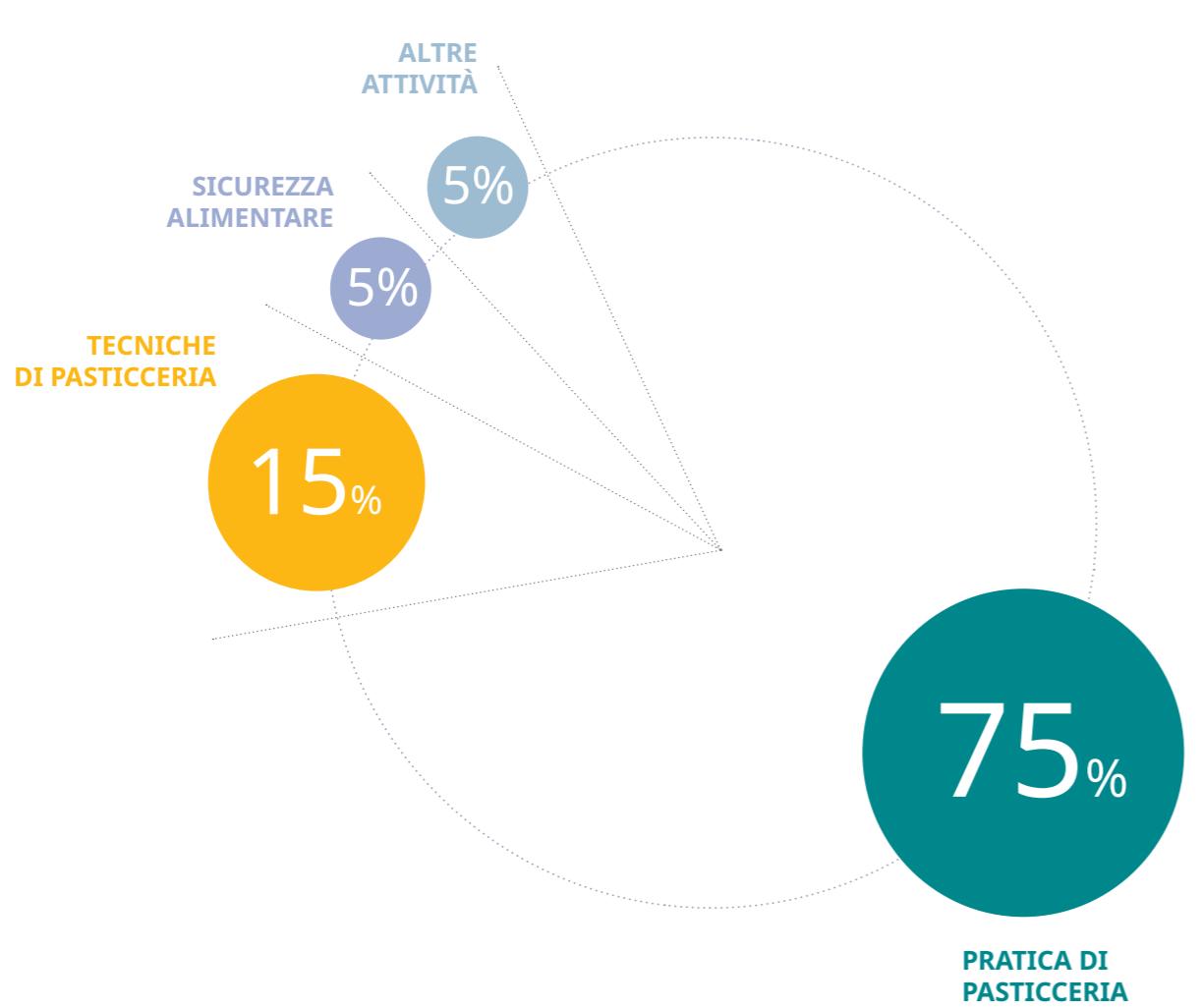
- Vini dolci e pairing

ESAME FINALE E QUALIFICA

Il corso termina con un fase di esami finali, al superamento dei quali l'allievo si diplomerà "Professionista della Pasticceria Italiana"

- Qualifica Professionale di Operatore alla Produzione Pasticceria, (secondo il Quadro Europeo delle qualifiche EQF)
- Diploma di Professionista di Pasticceria Italiana
- Attestato HACCP
- Attestato Dlgs. 81/08





01

CHI SEI OGGI

- Persona con diploma di maturità di istituti professionali o licei
- Professionista con almeno due anni di esperienza in un laboratorio o nel settore di ristorazione
- Professionista che desidera cambiare il suo futuro professionale seguendo la propria inclinazione

02

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Tutti i candidati sono oggetto di un attento screening da parte di ALMA, per essere indirizzati verso il corso più adeguato alla loro formazione

03

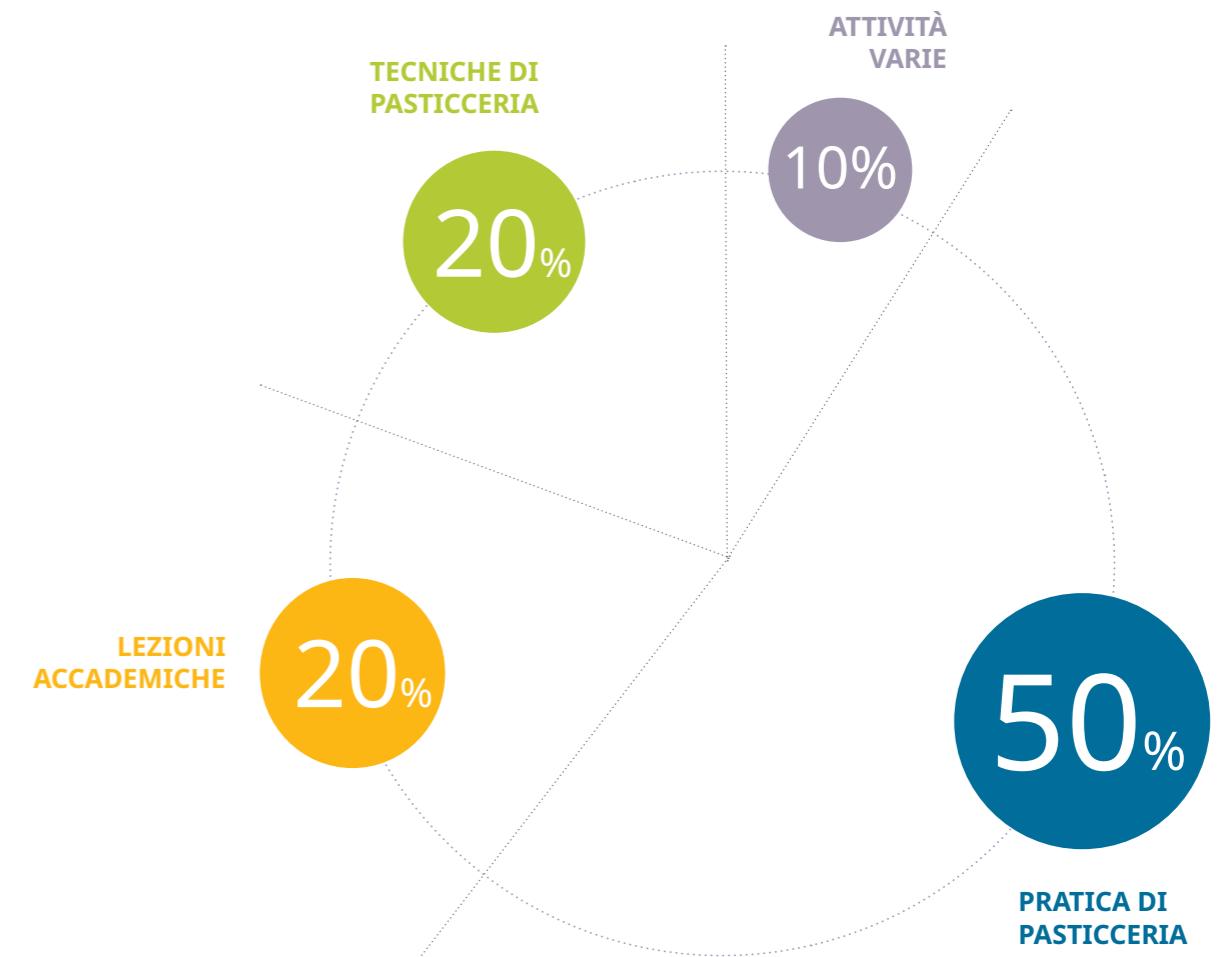
CHI DIVENTERAI DOMANI

- Pasticcere professionista
- Pasticcere da ristorazione
- Consulente
- Corporate Pastry Chef
- Pastry Chef eventi
- Imprenditore

04

MONDO DEL LAVORO

- Laboratori di pasticceria
- Ristoranti stellati a livello nazionale e internazionale
- Hotellerie nazionale e internazionale
- Aziende del settore ristorazione
- Food Industry





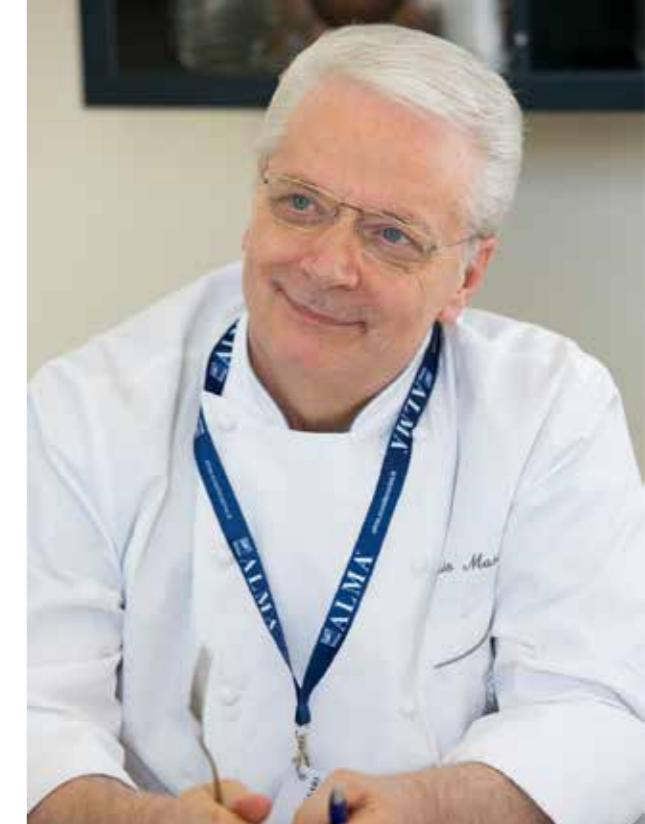
HIGHLIGHT DEL CORSO



GUEST CHEF E MASTERCLASS

Portare esperienze, punti di vista e filosofie diverse, suggerire idee e stili nuovi, mettere a confronto tradizioni regionali e nuovi trend che arrivano da lontano: questo lo scopo delle lezioni tenute dai Guest Chef italiani e

internazionali coinvolti da ALMA per ampliare quanto già offerto dal piano didattico, in un'ottica di pluralità e profondità.



LABORATORIO DIDATTICO

Il laboratorio didattico nasce con l'obiettivo di **coinvolgere gli allievi in un'attività creativa** che consente di trasformare le conoscenze acquisite durante il corso di Cultura Gastronomica, Analisi sensoriale e Pasticceria in **competenze** utili

a generare **nuove progettualità**. In questo modo, le conoscenze proprie di ogni singola disciplina si intrecceranno con processi in cui **il pensiero critico, la creatività e lo spirito di collaborazione** sono ingredienti fondamentali per la buona riuscita del progetto.

ESAMI FINALI

Al termine del corso Superiore di Pasticceria, gli allievi sono chiamati a sostenere un esame di teoria e pratica per conseguire il Diploma

finale. All'interno della giuria che presiede le prove pratiche, ALMA annovera da sempre professionisti e grandi maestri del settore.





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

DAVIDE COMASCHI

Davide Comaschi, pastry chef milanese classe 1980, approcca il mondo del dolce a soli 13 anni, ispirato da quella che lui stesso considera la prima vera esperienza in questo campo: l'arte dolciaria casalinga della mamma.

Dal primo corso di formazione per pasticceri a Milano, giunge in una delle realtà più iconiche del dolce made in Italy: la storica pasticceria Martesana. Grazie a questa esperienza, avviene l'incontro con un'altra figura che segnerà il cammino professionale di Davide Comaschi: il maestro Iginio Massari.

È stato direttore della Chocolate Academy Milano e formatore per Barry Callebaut di cui diventa Global Innovation Creative Lead. L'arte di Davide Comaschi è caratterizzata da una continua ricerca di equilibrio tra la tradizione della pasticceria italiana e milanese innovandola nelle sue tecniche e nel design.



CHRISTIAN MARASCA

Diplomato ALMA e chef pasticcere del ristorante Zia Restaurant, 1* Michelin.

Ho scelto ALMA per il prestigio della scuola. Subito dopo il Diploma ho lavorato per Luca Montersino, Golosi di Salute, sia a Roma che ad Alba. Poi ho conosciuto Tiziano Mita con cui ho lavorato 2 anni, a lui devo tantissimo della mia formazione professionale. Ho lavorato al Pagliaccio di Anthony Genovese, poi da Gruè a Roma e da Cedric Grolet a Parigi. Infine quattro anni fa è arrivata la chiamata di Antonio Ziantoni.

IL CORPO DOCENTE DI ALMA: UN POOL DI PROFESSIONISTI PER LA FORMAZIONE DEGLI ALLIEVI

ALMA ha saputo selezionare un corpo docente di alto livello, unendo le competenze tecniche a quelle storico-culturali del mondo dell'enogastronomia. *"Tutto ciò che facciamo in ALMA è per l'allievo. L'allievo è al centro. La didattica, l'innovazione, il continuo mettersi*

in gioco. Accettare la sfida di ALMA significa entrare da professionisti nel complesso e affascinante mondo della ristorazione e del cibo".

Matteo Berti, Direttore Didattico di ALMA





ANDREA PIZZINO

Diplomato ALMA, è Responsabile di produzione del laboratorio di Niko Romito.

ALMA è stata la base imprescindibile per la costruzione del mio percorso: durante il periodo di stage sono stato alla Pasticceria Giovanni Pina dove mi è stata data l'opportunità di entrare subito nel vivo del lavoro. Dopo il Diploma, all'Atelier di Luigi Biasetto, Campione del Mondo di Pasticceria, ho avuto modo di formarmi a tutto tondo. E infine dal 2018 curo la produzione del Laboratorio Niko Romito.

DOCENTI:

Chef ENZO AGOSTINETTI

Pasticceria

Prof. FABIO AMADEI

Cultura gastronomica

Prof.ssa NOVELLA BAGNA

Analisi sensoriale

Chef NICOLETTA CARAGICA

Pasticceria

Prof.ssa LAILA CIOCCHIA

Cultura gastronomica

Prof. CIRO FONTANESI

Masterclass té

Chef EMMANUELE FORCONE

Pièce artistiche

Docenti del GRUPPO GELATI

Sicurezza alimentare

Prof. PIERLUIGI GORGONI

Cultura del vino

Chef WALTER MASUT

Pasticceria

Prof. DAVIDE MONDIN

Certificazioni e prodotti tipici

Chef ENRICO NATIVI

Pasticceria

Prof.ssa IRENE ROSSI

Nutrizione

Chef FULVIO VAILATI CANTA

Pasticceria

GUEST CHEF:

Chef LUIGI BIASETTO

Chef ANDREA BESUSCHIO

Chef FRANCESCO BOCCIA

Chef LUCCA CANTARIN

Chef FABRIZIO GALLA

Chef ANGELO MUSA

Chef PAUL OCCHIPINTI

Chef ALESSANDRO PETITO

Chef FABRIZIO RACCA

Chef SANTI PALAZZOLO



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. Se la brigata di cucina o di pasticceria rappresenta lo sbocco naturale e più immediato, 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.

Il diploma ALMA è molto di più che il titolo di una scuola di cucina, ma certifica una formazione completa spendibile a 360°. Un valore aggiunto per la costruzione della tua carriera professionale.



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



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.

ALMA link

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

ISCRIZIONE E SERVIZI PER GLI STUDENTI

QUOTA DI ISCRIZIONE

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

- Lezioni didattiche
- Esercitazioni pratiche
- Tutte le divise necessarie per accedere e frequentare le lezioni
- Il kit necessario per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche
- Tutto il materiale didattico (libri, dispense, accesso alla biblioteca, piattaforma on line per i materiali didattici)
- Uscite didattiche
- Il pasto presso ALMA, nei giorni di lezione

La quota non comprende l'alloggio.

Il pagamento della retta del Corso Tecniche di Pasticceria è da saldarsi in un'unica rata; il pagamento del Corso Superiore di Pasticceria è da effettuarsi in 3 rate. Tutti i dettagli sono indicati sulla scheda di iscrizione.

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 canone mensile a persona con utenze incluse.

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

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

FACILITAZIONI DI PAGAMENTO E CONTRIBUTI A SOSTEGNO DELLO STUDIO

ALMA ha creato alcuni strumenti per sostenere gli aspiranti allievi che desiderano accedere ai nostri corsi. Le agevolazioni per iscriversi comprendono riduzioni della retta, parziali contributi allo studio o finanziamenti agevolati con istituti di credito convenzionati. Per maggiori informazioni su tutte le agevolazioni, entra in contatto con ALMA con questi canali:

- Sito web alma.scuolacucina.it
- Tel. **+39 0521 525211**
- Pagina Facebook [almascuoladicucina](#)

• Facilitazioni per neo diplomati di istituti alberghieri

ALMA è il naturale proseguimento degli studi per gli studenti degli istituti alberghieri. Agli studenti di classe 5^ che desiderano iscriversi, la Scuola riserva una riduzione della retta di iscrizione, per i soli Corsi Superiori (Corso Superiore di Cucina Italiana, Corso Superiore di Pasticceria, Corso Superiore di Sala, Bar e Sommellerie, Corso di Panificazione Moderna).

• Finanziamenti agevolati con Istituti Bancari

Grazie alle convenzioni stipulate da ALMA con alcuni tra i più importanti istituti di credito, coloro che desiderano frequentare un corso presso la nostra Scuola possono ricevere un finanziamento il cui importo arriva a coprire l'intera retta, comprese le spese per il soggiorno a Colorno.

• Contributo allo studio con Cooking Quiz

Partecipando al Cooking Quiz, il quiz culinario più divertente e educativo, il campione nazionale può vincere un contributo allo studio per iscriversi a uno qualsiasi dei corsi di ALMA. L'app è aperta a tutti gli studenti di qualsiasi istituto.





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 l'**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

 **RegioneEmilia-Romagna**



ITTA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Italian Trade Commission

 **MIM**
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



*Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale*

Gli SPONSOR di ALMA

Grazie a tutte le aziende Sponsor che continuano a supportarci:

MAIN SPONSOR



Per le mani dei professionisti.



TECHNICAL SPONSOR



CORPORATE PARTNER



ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - www.alma.scuolacucina.it

