



# ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## Il profilo di Alma

**La Scuola Internazionale è oggi "La Casa dei Cuochi"  
e il più autorevole centro di formazione per la Cucina Italiana nel mondo**

Alma ha iniziato la sua attività nel **gennaio 2004** e si è particolarmente focalizzata sulla specializzazione professionale dei giovani cuochi e pasticceri.

Ha sede nella **Reggia di Colorno**, dove dispone di 3.500 mq. appositamente attrezzati dalla Provincia di Parma: aula magna disposta a teatro (84 posti) con cucina didattica, tre aule didattiche per lezioni dimostrative, tre aule training per le esercitazioni, aula pasticceria, aula sommellerie, cucina centrale e ristorante per 170 posti. Tutte le aule sono fornite di sistemi audiovisivi. La Biblioteca è dotata di 8000 volumi, oltre a riviste ed emeroteca.

La Scuola è gestita da una Società commerciale (s.r.l.), i cui soci principali sono la **Camera di Commercio** e la **Provincia di Parma**, ma che comprende anche **l'Unione Industriali** e **l'Ascom** di Parma, numerosi **Consorzi di Tutela dei Prodotti Tipici e dei Vini, Fipe, Assica, Assolatte, Federalimentare, Istituto dell'Espresso Italiano**, ecc. Il Consiglio di Amministrazione è presieduto da **Albino Ivardi Ganapini** e l'Amministratore Delegato è **Riccardo Carelli**.

La Scuola ha stipulato Protocolli d'Intesa con il **Ministero della Pubblica Istruzione** e con **l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero (Ice)** con cui collabora attivamente. Nel 2006 ha anche ottenuto l'accreditamento della **Regione Emilia Romagna**. La Società ALMA s.r.l. gode di **certificazione ISO 9001**. Recentemente ha siglato un'intesa con **l'Università Bocconi di Milano**, per la partnership in importanti master per la formazione dei futuri esperti del settore.

Il **Comitato Scientifico** di Alma presieduto dal Rettore della Scuola, il Maestro **Gualtiero Marchesi**, è responsabile degli indirizzi della didattica e comprende tra i suoi membri i **più autorevoli studiosi della gastronomia italiana, cuochi e pasticceri tra i più qualificati, esperti accademici dei prodotti e dei territori italiani**.

L'italianità e lo stile italiano in cucina sono l'indirizzo di fondo che viene interpretato nell'insegnamento dal Direttore Didattico **Luciano Tona**, dal suo staff docente interno e da una rosa di settanta cuochi e pasticceri delle diverse regioni italiane.

Tutti i Corsi base di Alma comprendono una **fase residenziale**, in sede e una fase di  **tirocinio formativo** (stage) nei ristoranti e nelle pasticcerie selezionati da Alma su tutto il territorio italiano.

L'internazionalità di Alma è realizzata per due vie: i Corsi fatti all'estero per una committenza che va dall'Ice, a catene di ristoranti, Scuole ed Enti di vari Paesi; i Corsi realizzati in Italia in partnership con grandi Scuole internazionali. E' nata così una rete/network che comprende **l'Italian Culinary Academy di New York, il George Brown Chef School di Toronto, l'Institut du Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, "Il Cuoco" Culinary School di Seoul**, a cui si è ultimamente aggiunta anche la scuola **Msa di Istanbul e CESSA Universidad di Città del Messico**.

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211  
Giovanna Labati 339.7038514 glabati@binariocomunicazione.it

Alma S.r.l. - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana  
Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39.0521.52.52.11 - Fax. +39.0521.52.52.52 www.Alma.scuolacucina.it - E-mail: infoAlma@scuolacucina.it



# ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## I Corsi principali di Alma

### I corsi di base per giovani allievi

- a) **Corso Superiore di Cucina italiana** per cuochi con circa due anni di esperienza e per i diplomati degli Istituti Alberghieri: durata dieci mesi, di cui cinque di stage. Due edizioni ogni anno con inizio a febbraio e a settembre.
- b) **Corso Superiore di Pasticceria** per pasticceri: durata sette mesi, di cui tre in stage. Numero massimo di venti allievi, due edizioni ogni anno.
- c) **Corso di Sommelier Professionista internazionale**, la grande novità del 2009. Dura 11 mesi, composti da cinque mesi residenziali, intervallati da due trimestri di stage in cui gli allievi si troveranno a operare nelle più qualificate realtà pratiche italiane e internazionali. Agli allievi verranno trasmesse conoscenze specifiche relative a vini, tecniche di degustazione, cultura gastronomica e management, in modo da garantire un livello di professionalità a 360°. **La prima edizione partirà ad aprile 2009.**
- d) **Corso di tecniche di base della cucina**, per gli allievi senza esperienza scolastica o "sul campo": durata due mesi, può essere propedeutico al Corso Superiore o fornire le basi professionali necessarie ai giovani che vogliono iniziare l'apprendistato in cucina.

### La Casa dei Cuochi, corsi d'aggiornamento per professionisti

- e) I **Corsi di Eccellenza per cuochi professionisti**, monotematici, di uno/tre giorni. Si svolgono in sede, a Colorno.
- f) **Corsi "su misura" in Italia**, tagliati sulle esigenze dei clienti (catene alberghiere, aziende di catering, industrie alimentari, industrie di attrezzature per la ristorazione, ecc.): variano da un minimo di tre giorni a due settimane e sono diretti a tecnici, manager, cuochi professionisti, ecc.

### I corsi internazionali

- g) I **Corsi in Italia (per cuochi stranieri)** in partnership con grandi Scuole Internazionali.
- h) **Corsi "su misura" all'estero**. Fanno parte di programmi di promozione all'estero dei prodotti alimentari e della cucina italiana. Committente principale è l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero, ma anche Regioni, altri Enti locali, catene alberghiere o aziende di distribuzione locali.

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211  
Giovanna Labati 339.7038514 glabati@binariocomunicazione.it

Alma S.r.l. – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana  
Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax. +39.0521.52.52.52 www.Alma.scuolacucina.it – E-mail: infoAlma@scuolacucina.it