

PROFESSIONE CHEF FESTA IN AULA MAGNA

Il cuoco mosaicista ◊ E' stato l'ex mosaicista Davide Larise di Spilimbergo a diplomarsi con il voto più alto

Gli esami finali: L'epilogo dopo 800 ore di lezione e 5 mesi di stage

Artisti ai fornelli: Alma diploma 65 nuovi cuochi

Al dodicesimo corso di cucina italiana
alunni anche dal Brasile e dalla Turchia

Rino Tamani

L'aula magna di Alma era troppo piccola per contenere allievi, genitori, amici e docenti. «E' stato un corso molto positivo, con un buon livello medio di preparazione», assicura Andrea Grignaffini, docente della scuola. «Anzi questo è il migliore di tutti i corsi», gli fa eco soddisfatto il direttore didattico Luciano Tona. E' l'ottimo risultato conseguito dai 65 alunni del dodicesimo corso di cucina italiana, provenienti da 15 regioni italiane, 5 dalla Turchia e 1 dal Brasile, che venerdì sera hanno ricevuto il diploma di cuoco professionista di cucina italiana dalle mani del rettore Gualtiero Marchesi. «E' una grande festa per i genitori e gli alunni, l'epilogo di un percorso molto impegnativo», ha esordito il presidente di Alma Albino Ivardi Ganapini, ricordando la straordinaria crescita

di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana, che da 17 allievi del primo corso, nel 2004, ha fatto registrare una media di oltre 50 iscritti per corso, e ha già diplomato 460 cuochi professionisti. Tutto questo è stato possibile «grazie alla grande professionalità dei maestri, alla sua autonomia, data dalle rette e dagli sponsor, all'integrazione tra docenti e ragazzi, e alle ottime attrezzature, che hanno fatto di Alma la più importante scuola di cucina italiana nel mondo», ha aggiunto con orgoglio il presidente. Ganapini ha sintetizzato le tappe del corso superiore, caratterizzato da «severità e complessità», con 5 mesi di aula (800 ore di lezione e esercitazioni pratiche e 5 mesi di stage nei più prestigiosi ristoranti), e la tesina dell'esame finale. «Oggi è l'epilogo dell'inizio» ha ricordato ai neo diplomati Marchesi, invitandoli a mantenere i più

alti livelli di professionalità. «Il corso è un ottimo investimento, che ha dato lavoro a molti nostri diplomati», ha assicurato l'amministratore delegato Riccardo Carelli. Molto applaudito un brano della tesina di Marco Verlengia di Chieti, letto dal responsabile operativo della scuola, Andrea Senigaglia, nel quale si coglie «la passione, l'interesse, l'amore del cuoco e la valida formazione ricevuta dal corso superiore». Il miglior voto tra i diplomati è andato a Davide Larise di Spilimbergo, in provincia di Pordenone, che ha abbandonato l'attività di mosaicista per dedicarsi alla ristorazione. Soddisfatto il neo cuoco, ha definito Alma «una scuola molto positiva, in grado di offrire un'ottima preparazione». Definizione confermata dal lavoro che gli è stato offerto in un noto ristorante del Piemonte, dove ha fatto lo stage. ◊



I cuochi di domani Foto di gruppo degli chef diplomati con il rettore Gualtiero Marchesi.

Le caratteristiche della scuola

Cucina didattica e biblioteca da 10 mila volumi

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, dispone di aula magna, cucina didattica, tre aule didattiche per lezioni dimostrative, cinque aule training per le esercitazioni, aula sommellerie, cantina didattica, cucina centrale e ristorante per 170 posti. Tutte le aule sono fornite di sistemi audiovisivi. La biblioteca è dotata di 10 mila volumi, oltre a riviste ed emeroteca. La Scuola è ge-



Al lavoro Un allievo di Alma.

stata da una società commerciale, il consiglio di amministrazione è presieduto da Albino Ivardi Ganapini, 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 ottenuto l'accreditamento della Regione Emilia-Romagna. Recentemente ha siglato un'intesa con la Sda Bocconi di Milano, con l'Università di Parma e con l'Università dei Sapori di Peru-

gia, per la partnership in importanti master per la formazione dei futuri esperti del settore. Il comitato scientifico di Alma, presieduto dal rettore Gualtiero Marchesi, è responsabile degli indirizzi della didattica ed è formato da studiosi, gastronomi, cuochi e pasticceri. L'internazionalità di Alma è realizzata tramite i corsi fatti all'estero per una committenza che va dall'Ice, a catene di ristoranti, scuole ed enti di vari Paesi e i corsi realizzati in Italia in partnership con grandi scuole internazionali. ◊ R. T.

instinct

Mercedes-Benz è un marchio Daimler.

Le tue vacanze durano fino all'autunno.

Scegli classe B ora e inizi a pagarla senza anticipo tra quattro mesi.



Consumo combinato (l/100 km): 8,2 (B 200 Turbo) e 5,1 (B 180 CDI). Emissioni CO₂ (g/km): 197 (B 200 Turbo) e 136 (B 180 CDI). Esempio di finanziamento per Classe B 180 BlueEFFICIENCY EXECUTIVE: prezzo chiavi in mano € 23.980, Iva e messa su strada comprese (IPT esclusa). Durata del finanziamento 42 mesi. Rate da € 399. Spese di istruttoria € 250 (TAN 3,39%, TAEG 4,23%). Rate finale € 10.524. Offerta soggetta a disponibilità limitata, presso le concessionarie aderenti all'iniziativa, per contratti sottoscritti entro il 30 settembre 2010 e vetture immatricolate entro il 31 dicembre 2010. Non cumulabile con altre iniziative in corso. Salvo approvazione Mercedes-Benz Financial Services Italia S.p.A. La vettura raffigurata è una Classe B PREMIUM con cerchi AMG.



Mercedes-Benz

AGRICAR
GROUP

www.agricar.it

Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Parma, Strada Naviglio Alto, 27/a - Tel. 0521.795511

S. Zeno Naviglio (BS), Via Volta, 1 - Tel. 030.216611 - Artogne (Bs), Via XXV Aprile, 17, Tel. 0364.590090
Curtatone (MN), Via dell'Artigianato, 1 - Tel. 0376.346111 - Piacenza (Loc. Montale), Via E. Parmense, 202 - Tel. 0523.577611
Azienda Certificata "ISO 9001:2000"