ALMA
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

ALMA Caseus, presentata la partnership tra ALMA e Istituto "Toschi"

La giornata conclusiva di ALMA Caseus ha visto la premiazione di tre studenti delle classi IV e V B del Liceo Artistico "Toschi" di Parma, che hanno presentato le migliori creatività legate al concorso caseario. Territorialità e natura professionalizzante dell'esperienza: sono questi i due concetti legati alla partnership tra ALMA e l'Istituto "Toschi", che è destinata a proseguire nei prossimi mesi.

Colorno (Parma), 10 maggio 2012 - **ALMA Caseus** segna l'avvio di un'importante collaborazione tra la **Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e il **Liceo Artistico "Toschi"** di Parma. La proclamazione dei migliori formaggi suddivisi per categoria è stata infatti seguita dalla premiazione dei **tre studenti** del "Toschi" che hanno presentato le migliori proposte di creatività per le tovagliette dell'educational bar gestito da ALMA nello spazio AICIG al Cibus e per la carpetta di ALMA Caseus.

Si tratta di **Lorenzo Spattini** (V B), **Michela Delazer** (IV B) e **Patrizia Habarta** (V B). Il progetto ha visto il coinvolgimento degli studenti delle classi IV e V B dell'indirizzo grafica e comunicazione dell'Istituto "Toschi", sotto il coordinamento del **prof. Roberto Peroncini**.

«*Siamo molto soddisfatti della collaborazione con il Liceo Artistico "Toschi"* - spiega **Andrea Sinigaglia**, Direttore Operativo di ALMA, affiancato nel progetto dalla Project Manager **Diana Ceccato** -. *Le nostre necessità operative, legate al concorso ALMA Caseus, si sono sposate alla perfezione con la creatività degli studenti del "Toschi": i progetti che ci sono stati sottoposti dal prof. Peroncini sono tutti di elevato standard qualitativo e la scelta della giuria non è stata semplice. La **partnership** tra queste **due eccellenze formative del territorio di Parma**, ognuna nel rispettivo campo, è destinata a proseguire nei prossimi mesi, su progetti che annunceremo prossimamente*».

Giustamente orgoglioso dei suoi studenti è il **prof. Peroncini**, che ha seguito il progetto fin dagli esordi: «*L'appuntamento con Cibus e ALMA Caseus ha rappresentato per i nostri studenti il coronamento di un **percorso partito circa tre mesi fa**. I progetti che abbiamo sottoposto ad ALMA hanno infatti seguito una genesi che è quella di ogni studio professionale di grafica, dallo studio dei colori e del lettering fino agli esecutivi. Ritengo che l'esperimento sia pienamente riuscito: in particolare i ragazzi sono stati costretti a **confrontare le loro idee con la realtà**, maturando così un'importante **esperienza professionalizzante***».
Su questo concetto, oltre che sul rapporto tra Scuola e territorio, si sofferma anche **Roberto Pettenati**, Dirigente Scolastico del Liceo Artistico "Toschi": «*Un Istituto non può prescindere dal **territorio** in cui si colloca e in cui opera. Da sempre il "Toschi" è attento alle opportunità offerte dall'area di Parma: sono innumerevoli le collaborazioni che abbiamo avviato con l'esterno, da quelle con il Teatro Regio a quelle con il Comune e la Provincia di Parma. Il filo conduttore di queste*

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211
Davide Paterlini - mobile +39 345.5769937, e-mail: dpaterlini@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

*esperienze è la loro **natura professionalizzante**: non ci limitiamo a trasmettere agli studenti un sapere teorico. Crediamo molto nella **laboratorialità***».

«*Siamo onorati* - continua Pettenati - *di aver potuto collaborare con una **realtà prestigiosa come ALMA**, che è ambasciatrice di Parma e dell'italianità nel mondo, attraverso il linguaggio della Cucina. Per i ragazzi coinvolti nel progetto, Cibus ha rappresentato una vetrina importante e uno stimolo ad impegnarsi ad acquisire quella professionalità così importante per crearsi opportunità nel complesso mercato del lavoro di oggi*».

*****

ALMA (www.alma.scuolacucina.it) è il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Sotto la guida del Rettore Gualtiero Marchesi ALMA forma cuochi, pasticceri, sommelier e manager della ristorazione provenienti da ogni Paese per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli. ALMA ha sede nella splendida cornice della Reggia di Colorno (Parma).

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211
Davide Paterlini - mobile +39 345.5769937, e-mail: dpaterlini@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