



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Lezioni magistrali

Si tratta di 4 lezioni magistrali della durata di 1 giorno che vengono proposte nel periodo compreso tra marzo e novembre di ogni anno. Sono lezioni dimostrative in cui il docente ha la possibilità di interagire e confrontarsi con esperti di settore e colleghi. Le lezioni, della durata di sei ore, si svolgeranno presso la sede di ALMA a Colorno in provincia di Parma, dalle ore 10.00 del mattino alle ore 17.00.

o Il codice Marchesi: filosofia e design della ristorazione

Una lezione – dialogo con Gualtiero Marchesi che si racconta e svela le ragioni e le intuizioni che lo hanno portato a innovare con modernità la cucina italiana dagli anni 70 a oggi. Il cibo e gli strumenti per la sua intelligenza. Un viaggio unico alla scoperta del percorso del più grande cuoco italiana

o La dieta mediterranea: un patrimonio da conoscere e trasmettere. Capitolo 1. Vegetali.

Un ciclo di lezioni dedicate a un tema di grande attualità che permettano in modo trasversale di conoscere ed essere in grado di insegnare un pilastro della nostra cultura gastronomica. Primo incontro dedicato ai vegetali.

o Scienze gastronomiche, metodo e processi per un nuovo modo di comunicare

Una lezione condotta da un gastronomo e da un esperto di comunicazione e didattica per apprendere le tecniche e i contenuti da giocare in classe nella comunicazione della gastronomia in relazione alle nuove tecnologie per essere insegnanti capaci di confrontarsi con le nuove generazioni, i loro problemi e le loro opportunità.

o La grammatica del gusto. Per un'intelligenza del cibo.

Una lezione dedicata alla comprensione della struttura e della dinamica del linguaggio gastronomico. L'espressività, la simbologia, la cultura e l'attenzione alla salute di una ricetta e di un menu possono essere analizzati per comprenderne la grammatica e per insegnare agli studenti un approccio conoscitivo ordinato e sistematico.