

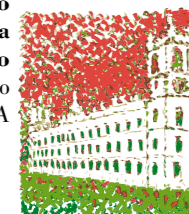
affrontano il futuro degli Istituti Professionali Alberghieri

Istituto Professionale Alberghiero ALMA, La Scuola internazionale di Cucina Italiana

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 con cucina didattica, tre aule didattiche per lezioni dimostrative, tre 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 10000 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 la **SDA Bocconi di Milano**, con l'**Università di Parma**, con l'**Università dei Sapori di Perugia**, 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**, dallo 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. È 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, **Msa di Istanbul**, **CESSA Universidad di Città del Messico**, **Ecole d'Art Culinaire de Miyagi (Giappone)**, **VTC di Hong Kong**.



La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Piazza Garibaldi, 26
43052 Colorno (Parma) Italy
tel. +39.0521.525211
fax +39.0521.525252
info@scuolacucina.it
www.alma.scuolacucina.it



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Erminio Maggia" - Stresa

Viale Prof. Albano Mainardi, 5
- 28838 Stresa (VB) Italy
tel. +39.0323.31194
fax +39.0323.33649
iamaggia@tin.it
www.alberghierostresa.it



HOSPEs
Centro per gli studi turistico-alberghieri e per lo sviluppo dell'Istituto Professionale Alberghiero "Erminio Maggia" di Stresa

DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

Corso di Aggiornamento per docenti di esercitazioni pratiche di cucina



Due realtà italiane, famose per esperienza e innovazione,

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "E. Maggia" - Stresa

Il "**Corso biennale di Avviamento Professionale Alberghiero**" di Stresa fu il primo ad essere fondato in Italia nel 1938, per interessamento dell'industriale Enrico Pozzani, podestà della città.

La scuola si sviluppò velocemente grazie all'intelligente figura del suo fondatore, Prof. Albano Mainardi, che ne assunse la direzione a partire dal 1939 e la mantenne fino al 1978.

Fin dai primi anni la scuola diventò il fulcro dell'insegnamento nel settore turistico-alberghiero, assumendo, in un certo senso, il ruolo di centro di sperimentazione didattica a cui si sono rifatti tutti gli istituti alberghieri italiani di oggi, infatti il **Primo Congresso Nazionale sull'Istruzione Alberghiera**, che si tenne a Stresa nell'ottobre del 1942, fu l'occasione per dare un volto più aggiornato all'istituzione, avviando la "**Scuola Tecnica Governativa Turistico-Alberghiera**".

L'esigenza di una scuola per la formazione dei giovani, che desiderassero dedicarsi all'impresa ricettiva o alla promozione turistica a Stresa diventò una necessità già prima dell'ultimo conflitto mondiale.

La richiesta di personale alberghiero specializzato, al termine della guerra, sollecitò poi Albano Mainardi a riorganizzare il piano di studi della scuola, introducendo il "**Primo Corso Libero di Turismo**" nell'anno scolastico 1946/47, sotto il patrocinio del Consorzio Provinciale Istruzione Tecnica di Novara.

Il motto scelto per la scuola dal suo fondatore è "**Non perder l'ora**" che ricorda i noti versi del III canto del Purgatorio di Dante: "*perder tempo a chi più sa più spiace*".

È un vero programma educativo, per dar valore al tempo con sapienza e intelligenza, per apprezzare l'operosità, per non perdere le occasioni di apprendimento che vengono offerte.

Già dall'inizio, e fino ad oggi, questo motto ha dato vita ad uno specifico stile didattico atto a creare un ambiente di apprendimento che risponda ai bisogni educativi degli studenti.



Dalla cultura gastronomica italiana al “Codice Marchesi”

Il corso di formazione per docenti di Esercitazioni pratiche di Cucina viene proposto come momento di approfondimento su tematiche didattiche di grande attualità, soprattutto in vista della riforma degli Istituti Professionali Alberghieri, che prevede una profonda revisione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente e l'adozione, da parte dei docenti, di metodologie didattiche improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo.



Per questo, il punto di partenza del percorso di aggiornamento sarà un approfondimento della cultura gastronomica che sta all'origine del modo italiano di concepire la ristorazione nei diversi territori.

Si intende con ciò sottolineare il valore che la conoscenza del patrimonio gastronomico assumerà nella didattica dei futuri istituti professionali, senza però trascurare gli aspetti pratici del “far scuola” e cioè la ricerca di metodologie didattiche interattive e l'innovazione delle tecnologie di cucina.

Alma predisporrà per i corsisti una completa dispensa che raccoglierà tutti i contenuti trattati nei diversi moduli formativi.

I contenuti dei moduli

🕒 % 📖
4 25 Lezione frontale

Storia e Cultura della Cucina

Punto di partenza del percorso di aggiornamento è un approfondimento della cultura gastronomica che sta all'origine del modo italiano di concepire la ristorazione nei diversi territori. In questo spazio formativo verranno delineati gli elementi cardine della costituzione dell'attuale sistema di valori culturali legati all'atto alimentare nel nostro paese. Questo modulo è particolarmente connesso al valore che la conoscenza del patrimonio gastronomico assumerà nella didattica dei futuri istituti professionali

🕒 % 📖
4 25 Dimostrazione

Le cotture a bassa densità di calore

Questo modulo specifico affronta il tema di una particolare tecnologia di grande rilevanza nella ristorazione contemporanea. Attraverso diverse esecuzioni pratiche verrà scandagliato il panorama delle potenzialità di questa metodologia fortemente legata alla tradizione culinaria italiana.

🕒 % 📖
2 12,5 Incontro d'autore

Codice Marchesi

Attraverso la presentazione de “Il Codice Marchesi”, grazie alla presenza dell'autore, verranno esposti i punti principali dello stile e della filosofia del cuoco che ha iniziato la modernità della cucina Italiana.

🕒 % 📖
4 25 Dimostrazione

La scienza in cucina

Questo modulo pensato per l'aggiornamento professionale dei docenti svolgerà attraverso la compresenza di uno scienziato e di un operatore gli elementi della fisica gastronomica, il loro valore tecnico ma anche retorico nella moderna ristorazione.

🕒 % 📖
2 12,5 Lezione frontale

Nuove metodologie didattiche

In questo modulo si affrontano le linee guida necessarie a sviluppare nuove metodologie didattiche atte all'insegnamento di materie pratiche. L'approccio parte dalla “semplificazione della complessità” per permette alle persone di capire meglio se stesse e gli altri offrendo conseguentemente una migliore comprensione e sviluppo del proprio lavoro.

I docenti

Gualtiero Marchesi
Rettore di Alma

È il primo chef italiano ad ottenere i massimi riconoscimenti dalle guide specializzate, ha dato alla cucina italiana una notorietà internazionale ed ha favorito un rinnovamento delle preparazioni culinarie. Ha numerosi ristoranti in Italia e all'estero dove propone le sue idee culinarie con grande successo. Appassionato di musica e arte in generale, spesso usa queste conoscenze nell'inventare nuovi piatti. È autore di numerosi libri e interventi su riviste del settore.

Davide Cassi
Facoltà di Fisica della Materia all'Università di Parma

È uno dei divulgatori delle teorie legate alla cucina e gastronomia molecolare. Le sue ricerche riguardano la materia disordinata, i frattali, la gastronomia molecolare e la teoria dei grafi. Autore del libro “Gelato estemporaneo e altre invenzioni gastronomiche” pubblicato da Sperling & Kupfer in collaborazione con lo chef Ettore Bocchia.

Luciano Tona
Direttore Didattico di Alma

È stato per molti anni alla guida del suo ristorante in Brianza. Chef creativo e molto preparato, con una grande esperienza nella ristorazione e nell'insegnamento. Ha organizzato l'apertura di grandi ristoranti in Italia e all'estero. Oggi è considerato da molti un maestro preparato e convincente con le sue idee di rinnovamento della cucina italiana. Grande appassionato di avicoli, alleva pollame e uccelli in via di estinzione. Con altri ha pubblicato un libro sulla cucina professionale.

Andrea Sinigaglia
Docente di Storia della cucina italiana

Laureato in Lettere e Filosofia all'Università Cattolica di Milano. Ha frequentato il Master di “Cultura dell'alimentazione” a Bologna diretto da Massimo Montanari. Collabora con Paolo Massobrio nella rivista Papillon. Ha scritto alcune pubblicazioni tra cui un libro sul mestiere del vignaiolo.

Andrea Guida
Qualifica precisa?

Consulente per la progettazione di “sessioni di gruppi di lavoro intenso e focalizzato” secondo una metodologia certificata (MGTaylor) che ritiene le persone attori indispensabili nella formazione di qualsiasi soluzione strategica. Opera svolta in società protagoniste di transizioni importanti come fusioni e riorganizzazioni aziendali, società con pressanti necessità di far trovare a team trasversali una visione condivisa e un approccio comune per realizzarla, grandi eventi che trattano materie rilevanti. Attività indissolubilmente congiunte alla progettazione, gestione e realizzazione di contenuti multimediali e allestimento di spazi, atti a facilitare e potenziare il lavoro di questi gruppi.

Il programma

4 novembre 2009

Nella mattinata arrivo dei partecipanti presso l'I.P.S.S.A.R. “E. Maggia” e relativa registrazione;
ore 14: inizio sessione pomeridiana;
ore 20.30: cena di benvenuto.

5 novembre 2009

ore 9: inizio sessione mattutina;
ore 13: pausa pranzo;
ore 14: inizio sessione pomeridiana;
ore 20.30: cena di gala presso l'I.P.S.S.A.R. “E. Maggia”.

6 novembre 2009

ore 9: inizio sessione mattutina;
ore 13: termine corso; rientro presso le proprie sedi dei partecipanti.

Le sistemazioni alberghiere

Hotel La Palma****

Corso Umberto I (lungolago)
Tel. 0323.933930
e-mail: info@hlapalma.it
camera singola: € 130,00 / 250,00

Hotel Saini***

Via Garibaldi 10 (centro città)
Tel. 0323.31169
e-mail: info@hotelsaini.it
camera singola: € 53,00 / 72,00

Hotel Mon Toc**

Via Duchessa di Genova 67 / 69 (retro stazione)
Tel. 0323.933860
e-mail: info@hotelmontoc.com
camera singola: € 55,00

Bed & Breakfast Il Viaggiatore**

Corso Italia 38 (lungolago)
Tel. 0323.934674
e-mail: info@bb-ilviaggiatore.it
camera singola: € 75,00 / 80,00