

Le novità dalla Scuola Internazionale di Cucina Italiana



Nomi illustri in arrivo ad Alma

Un susseguirsi di celebrità della cucina attende gli aspiranti cuochi di Alma.

Ilario Vinciguerra, chef dell'Antica Trattoria Monte Costone, mostrerà ai ragazzi come creare piatti mediterranei della tradizione campana.

Il **3 giugno** inizierà la settimana dedicata alla **cucina regionale abruzzese**, con lo chef **Nico Romito**, del ristorante **Reale di Rivisondoli**.

L'**8 e il 9 giugno** invece gli allievi saranno impegnati a scoprire i segreti della cucina vegetariana con **Pietro Leeman, chef del Joia di Milano**, il primo locale vegetariano in Europa premiato con una stella Michelin.



Gualtiero Marchesi: un successo che non invecchia mai

Senza fretta, ma a passi distesi, **Gualtiero Marchesi** sta doppiando il capo dei suoi ottant'anni. Una festa che, tutta concentrata in una manciata di giorni, è riuscita ad essere contemporaneamente privata e pubblica, solenne e amichevole, mondana e programmatica. Succede a chi, nella vita, è riuscito a far coincidere la propria strada con quella di molti altri, lasciando tali e tanti segni da trasformare il paesaggio, da diventare un punto di riferimento. **La cucina italiana gli deve il senso della modernità e il rispetto per se stessa**. Come ha innovato, così ha difeso la prerogativa del gusto, la conoscenza della materia prima, la tecnica, l'arte dell'insegnamento e la serietà quasi sacerdotale del mestiere di cuoco, eliminando dal suo vocabolario il termine chef, un francesismo che significa solo capo. Perciò, dopo essere stato festeggiato, a Roma, con una cena, preparata da cinque suoi allievi **Enrico Crippa, Paolo Lopriore, Ernst Knam, Michel Magada, Marco Soldati all'Open Colonna di Antonello Colonna**; essere salito al Colle, incontrando il **Presidente della Repubblica**; aver **siglato in veste di rettore di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina italiana, un'importante convenzione con l'Università degli Studi di Parma** della durata di quattro anni e **assunto l'incarico più alto nella Commissione per la promozione e il sostegno per il turismo enogastronomico**, voluta da Michela Vittoria Brambilla, neoministro del Turismo, ha annunciato che sta lavorando al **decalogo del cuoco**, spartiacque tra ambizioni e pretese. Una volta ancora, qualcosa da tenere in conto e su cui misurarsi. Poi, già dietro l'angolo, c'è la consacrazione che più sta a cuore al maestro: una **mostra alla Triennale di Milano in cui il grande artigianato del cuoco muta in arte, in messaggio universale**.

alma.it

Direttore responsabile:
Albino Ivardi Ganapini
Redazione: Piazza Garibaldi, 26 -
43052 Colorno (Parma) -
alma@binariocomunicazione.it



Le novità dalla Scuola Internazionale di Cucina Italiana



Salvatore, executive chef in Messico

Sono passati solo quattro anni dal conseguimento del diploma, ma per **Salvatore Messina** è già arrivato il successo. A soli 29 anni è impegnato come **executive chef** presso un lussuoso fine dining di cucina italiana in **Messico, il Sunset Da Mona Lisa**, un punto di riferimento per la città di Cabo San Luca e un vero e proprio must per tutti i turisti. Un altro fiore all'occhiello quindi per **Alma**, un altro studente che rappresenta all'estero lo stile, la cultura e la tradizione della cucina italiana.



Gli allievi di sommelierie alla scoperta dell'Umbria

E' stato un piacevole inizio la prima uscita didattica del **Corso per Sommelier Professionista Internazionale**, che ha visto protagonista la regione Umbria.

Dopo la prima tappa a Gualdo Tadino, dove gli studenti sono stati graditi ospiti del concorso "**Miglior Sommelier d'Italia ASPI**", la giornata si è conclusa magnificamente nella stupenda cornice del **Castello di Monterone (Perugia)**, che ha riservato loro un'accoglienza e un trattamento superiori ad ogni più rosea aspettativa.

Il mattino successivo i ragazzi hanno visitato la storica **cantina Lungarotti**, dove hanno potuto scoprire tutte le sfumature ed i profumi del mondo del vino, partendo dalla vigna e passando attraverso la cantina, fino ad arrivare al museo del vino; un percorso culminato nel ristorante **Le Tre Vaselle**, dove le nozioni apprese in mattinata si sono concretizzate nella degustazione dei vini e dell'olio.

Il pomeriggio non è stato da meno, grazie alla squisita ospitalità delle **cantine Bea**, dove gli allievi sono rimasti incantati dalla filosofia dei "**Vini Veri**", un percorso alternativo nella produzione del vino, che asseconda la natura ed il suo corso dalla vite alla cantina, fino ad arrivare, naturalmente, alla tavola.



Lettere da Tokyo – Roberta Zabbialini

"**Vivo a Tokyo..me lo ripeto "Vivo a Tokyo"**. Mi guardo attorno con occhi sempre pieni di meraviglia e pronti a cogliere ogni minimo aspetto di questa nuova vita, ripenso al percorso che mi ha portata fino a qui. Prima l'università a Venezia, poi la consapevolezza di una passione innata per la pasticceria. Da lì la decisione di frequentare Alma, che tanto mi ha insegnato e tanto mi ha dato. Certo le circostanze, nel mio caso, sembravano un susseguirsi di coincidenze: i miei studi sulla cultura e lingua giapponese, **Luca Montersino** che aveva in progetto l'apertura di una pasticceria a **Tokyo**, sembrava un cerchio perfetto per la realizzazione del mio sogno.

Luca Montersino mi ha affiancata e preparata in un percorso di dolci della tradizione italiana. Sono dolci semplici, ma sublimi nel gusto, nell'aspetto e nel significato: l'**ITALIANITA'** e il popolo italiano, con tutte le sue caratteristiche, che i giapponesi tanto conoscono e ci invidiano. Ed eccomi qua, con i miei sogni e le mie ambizioni, pronta ad emozionarmi ad ogni nuovo sorgere di sole."

Autorizzazione del Tribunale di Parma n. 06/07 del 25.06.2007

Proprietario: Alma-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana - www.alma.scuolacucina.it

Editore e coordinamento editoriale: Binario Comunicazione, Viale Fratti 14, Parma - www.binariocomunicazione.it

Provider: Ltt, autorizzato dall'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni con delibera n. 408/00/CONS.

Se non vuoi più ricevere questa Newsletter clicca [qui](#) e segui le istruzioni