

# "LA CUCINA È DI PER SÉ SCIENZA, STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE!"

Un sole caldo ma non afoso rende piacevole il pomeriggio in questo lembo di "Bassa" padana tra Parma e il Po.

◆  
DI DONATELLA MARSAGLIA

**F**ra i muri di un vasto edificio si nasconde un "cortile conclusus" ombreggiato da piante e ombrelloni, con tavolini e divanetti tra cui girano giovani camerieri in livrea nera portando *spritz* e tartine policrome; in piedi, l'autore di un libro sulla storia della cucina italiana intrattiene i presenti con notizie curiose che spaziano dall'origine bizantina delle forchette all'importanza dell'insalata nei banchetti rinascimentali. Se c'è un posto adatto a presentare questo libro è proprio qui. "Qui" è la Reggia Ducale di Colorno, cittadina agricola sulle rive del torrente Parma: per le forme architettoniche e il disegno del vasto parco è un magnifico esempio di architettura "francese" del Settecento. Fu voluto da Francesco Farnese duca di Parma a inizio XVIII secolo sui resti della trecentesca rocca di Colorno e subì in seguito trasformazioni d'uso delle più varie sino a diventare sede di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, una delle eccellenze culturali della nazione. Una realtà ben nota a chi lavora nella ristorazione ma non altrettanto conosciuta da chi questo lavoro lo sfrutta come avventore di un ristorante o cliente di una pasticceria...

## UNA SCUOLA NELLA FOOD VALLEY D'ITALIA

Siamo in Emilia, a quindici chilometri da Parma, sede dal 2003 dell'Authority Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). Alla Reggia arrivano aspiranti cuochi, pasticceri, sommelier, manager di sala e della ristorazione da tutto il mondo; qui affrontano programmi di studio teorico e pratico di alto livello sotto la guida di un corpo insegnante formato dai migliori cuochi e pasticceri, i massimi esperti dei prodotti alimentari italiani e i più autorevoli esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e del mondo del vino. Da ALMA escono veri professionisti in grado di portare alto il nome della cucina italiana in ogni angolo del pianeta; la scuola è un investimento ed una straordinaria esperienza formativa per chi sceglie di lavorare nel mondo della ristorazione, e l'85% di chi si diploma qui trova lavoro entro sei mesi; molti lo trovano là dove hanno fatto stages e tirocini, segno che la qualità degli allievi di ALMA è riconosciuta ancora prima della conclusione dei loro studi. Fondatore e Rettore della Scuola è Gualtiero Marchesi, probabilmente il cuoco e ris-

toratore italiano più famoso nel mondo, fondatore della "nuova cucina italiana" e appassionato insegnante, convinto, a 85 anni d'età, che "non invecchia chi continua a interessarsi ai giovani, chi gli offre qualcosa di più che una fetta del proprio tempo, in modo che il tempo a disposizione, piccolo o grande che sia, si trasformi in spazio e da spazio in un possibile incontro"<sup>1</sup>.

La scuola accoglie circa 1.500 studenti all'anno, che frequentano corsi che durano tra i due e i sette mesi ciascuno. Vi sono corsi di Tecniche di Base dedicati ai profani, coloro che i francesi e gli inglesi definiscono "amateurs"; i corsi durano due mesi, sufficienti per rendersi conto se l'aspirante "è portato" o deve lasciar perdere. Seguono i corsi Superiori, necessari per diventare professionisti di alto livello. Di Base o Superiori, cambia l'intensità dell'insegnamento ma gli argomenti sono gli stessi: Cucina Italiana, Pasticceria, Sala & Bar (insegna l'ospitalità, importante tanto quanto la cucina), Manager della ristorazione, Sommellerie, nell'ambito dell'ALMA Wine Academy, centro internazionale dedicato al vino. Vi sono lezioni teoriche e pratiche, stages presso ristoranti, aziende o alberghi della durata di alcuni mesi e non mancano le "gite scolastiche" dai produttori. La filosofia di fondo dell'insegnamento della Scuola è indicata da ciò che qui chiamano con affetto e rispetto "codice marchesiano": prodotti del territorio, stagionalità, materia prima di qualità. Sembra semplice, ma richiede intelligenza e volontà.

La scuola dispone di una cantina didattica nei sotterranei della Reggia con più di 1.000 etichette italiane e di una biblioteca con le testate più importanti in ambito enogastronomico ed oltre 12.000 volumi di cucina e gastronomia, dietetica ed educazione alimentare, letteratura gastronomica, arte, cinema e teatro, storia e cultura, cucina dei popoli antichi, vini

e analisi sensoriale, guide gastronomiche e ricettari dei più grandi cuochi italiani e stranieri. Per passare dalla teoria alla pratica c'è un ristorante con quasi duecento coperti, dove gli studenti si ritrovano quotidianamente e dove vengono ospitati eventi nazionali e internazionali.

ALMA accompagna i propri diplomati verso il lavoro facilitando i loro contatti con ristoranti, alberghi e imprese: ciò avviene tramite il portale [www.almalink.it](http://www.almalink.it), una bacheca virtuale riservata ai diplomati dei Corsi Superiori di ALMA ed accessibile alle imprese in cerca di professionisti altamente qualificati.

Tutto ciò nell'ambito scolastico. Ma la vita continua anche fuori della scuola... ALMA realizza concorsi rivolti ai giovani talenti della ristorazione italiana e promuove la "Summer School", una settimana premio dedicata ai migliori studenti di cucina, sala e rice-



◆ **Giardini della Reggia Ducale di Colorno.**

vimento. Esiste poi il progetto "ALMA con il Maestro" rivolto ai docenti degli Istituti enogastronomici italiani che desiderano migliorare e aggiornare le proprie competenze. In collaborazione con Edizioni Plan, ALMA ha realizzato un progetto editoriale che abbina formazione scolastica e professione per formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione. Poi c'è ALMA Caseus, concorso nazionale dedicato al mondo del formaggio, tanto più importante quanto più si diffonde in Europa l'abitudine - "bizzarra" ma economicamente conveniente per i produttori - di produrre il formaggio usando latte in polvere anziché il latte fresco<sup>2</sup>. Ancora... ALMA organizza nella Reggia corsi *ad personam* per ristoranti, catene alberghiere, scuole di cucina e istituzioni in Italia e all'estero e offre alle aziende la possibilità di organizzare convegni, eventi, corsi di cucina a tema, degustazioni. Da poco tempo è in funzione un centro di Ricerca&Sviluppo con laboratorio di analisi sensoriale e una cucina sperimentale,



in cui gli chef ALMA aiutano le aziende a sviluppare e a migliorare nuovi prodotti.

Infine esiste ALMA Ambasciatore EXPO 2015, un programma del progetto scuola stipulato tra EXPO 2015 Spa e MIUR, Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, dedicato alle scuole italiane per sensibilizzare studenti e insegnanti sul tema di EXPO 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

### DAL CANADA E DALLA COREA

La scuola è internazionale, e anche se gli italiani rimangono la maggioranza fra gli allievi, molti arrivano dall'estero grazie a una rete che unisce ALMA ad analoghi centri di formazione nel mondo. Con queste scuole ALMA organizza corsi di cucina italiana che prevedono periodi di studio e di esercitazioni pratiche in Italia e periodi di stage nei più noti ristoranti italiani. Le scuole partner sono una ventina, sparse dal Canada alla Malaysia, dalla Croazia al Brasile. Il profano riesce a comprendere che a Londra o a Buenos Aires ci siano giovani che desiderino diventare maestri della cucina italiana ma sembra bizzarro che ce ne siano anche in Corea e in India, ma tant'è... Ralleghiamocene.

L'ICP, Italian Culinary Program, è un corso di sette mesi che fornisce agli studenti internazionali lezioni pratiche e dimostrative di cucina italiana ma è soprattutto una *full immersion* nella nostra cultura gastronomica attraverso l'insegnamento della lingua italiana, della storia, della cultura del vino, le visite didattiche presso i produttori delle eccellenze del Made in Italy e il tirocinio in un importante ristorante italiano, dove essi possono interagire con chef professionisti e conoscere la ricchezza e i particolarismi della cucina regionale italiana. Analogo percorso per l'IMPP, Italian Modern Pastry Program, il corso di pasticceria italiana moderna, e l'International Course of Wine. Esistono poi i Joint Program organizzati con le scuole estere con cui ALMA è collegata: lo studente inizia gli studi nel suo paese d'origine poi arriva

a Colorno infine conclude con un tirocinio presso i più rinomati ristoranti italiani. Con lo stesso spirito, in collaborazione con l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero e con altre istituzioni pubbliche e private, ALMA realizza corsi di formazione "chiavi in mano" all'estero, in cui i suoi docenti tengono lezioni e dimostrazioni a cuochi, studenti, appassionati di gastronomia, insegnanti di cucina, facendo conoscere nel mondo le ricette e i grandi prodotti della gastronomia italiana. Insomma alla conclusione dei corsi, degli stages e delle altre attività, i giovani stranieri tornando a casa riusciranno a insegnare ai loro connazionali che nella cucina italiana c'è molto ma molto di più della pizza e dei melensissimi "spaghetti bolognese"...

### Note

1. [www.marchesi.it/it/biografia.html](http://www.marchesi.it/it/biografia.html)
2. [www.ilpost.it/2015/06/29/unione-europea-latte-in-polvere-formaggi](http://www.ilpost.it/2015/06/29/unione-europea-latte-in-polvere-formaggi)

### Ringraziamenti

a Eliana Mennillo per l'invito all'aperitivo letterario del 25 giugno e per la documentazione fornitami  
a Francesca Fornaciari per la visita guidata ai locali della scuola e per tutte le informazioni.

### Info

ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana  
Piazza Garibaldi 26, 43052 Colorno (PR)  
tel. 0521 525 211  
[infoalma@scuolacucina.it](mailto:infoalma@scuolacucina.it), [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it),  
[www.foodandbeveragemanagement.it](http://www.foodandbeveragemanagement.it), [www.almalink.it](http://www.almalink.it)  
Fb: [almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina) Tw: [follow@Alma\\_School](https://twitter.com/Alma_School)

Tra i tanti soci della Scuola ricordiamo la Camera di Commercio di Parma, che ne detiene la maggioranza, la Provincia di Parma proprietaria della Reggia, l'Unione Industriali, l'Ascom di Parma e numerosi Consorzi di Tutela di prodotti tipici e vini. ALMA ha stipulato protocolli d'intesa con il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (MIUR) e con l'Agenzia per la promozione all'estero delle imprese italiane (ICE).

### Contatti

Eliana Mennillo - Responsabile Comunicazione ALMA  
[eliana.mennillo@scuolacucina.it](mailto:eliana.mennillo@scuolacucina.it)  
Francesca Fornaciari [fornaciari@binariocomunicazione.it](mailto:fornaciari@binariocomunicazione.it)