

Scuola di cucina

La «convention sponsor» che ieri mattina ha visto arrivare nell'aula magna di Alma i rappresentanti delle aziende partner della scuola internazionale di cucina, non è stata solo l'occasione per fare il punto dei progetti di successo realizzati e avviati in questi primi vent'anni, ma soprattutto un'opportunità per iniziare ad impostare insieme nuove sfide per il futuro.

«Dobbiamo iniziare a far sì che la scuola possa fungere da collettore per nuove iniziative e collaborazioni tra gli sponsor stessi – ha sottolineato il presidente di Alma Alberto Figna -. Tutti loro sono una bellissima immagine dell'italianità nel mondo, di cui la gastronomia e i prodotti alimentari d'eccellenza sono parte fondamentale».

Una «vetrina» a cui Alma può contribuire in numerosi modi, e non solo formando i professionisti del futuro. Consulenza per la ricerca e sviluppo delle aziende produttrici, eventi e showcooking «su misura», masterclass e iniziative di teambuilding, sono state solo alcune delle attività che Alma ha sviluppato in questi anni, illustrate alla platea da Anita Ziliotto, responsabile marketing e sviluppo della scuola, prima di annunciare i nomi dei nuovi ingressi tra i partner tra cui spicca quello, atteso da tempo, del Consorzio del Parmigiano Reggiano che entrerà in vigore dal 1 settembre. Un accordo che «allea» due realtà che condividono valori comuni di qualità, tradizione e sviluppo tecnologico e che prevede una serie di attività congiunte, tra cui l'integrazione del Parmigiano Reggiano nei programmi didattici di Alma sia nelle lezioni pratiche sia con seminari e workshop organizzati in collaborazione con il Consorzio e che prevede, tra le altre iniziative, l'organizzazione di eventi esclusivi e la partecipazione a manifestazioni gastronomiche di rilievo, rafforzando il legame tra educazione culinaria e tradizione alimentare italiana.

«Siamo orgogliosi di annunciare questa partnership con una delle più prestigiose scuole di cucina italiane

Alta cucina Alcuni dei protagonisti dell'incontro di ieri con, al centro, il presidente di Alma Alberto Figna.

a livello internazionale, nell'anno che rappresenta un importante traguardo per entrambe le nostre realtà – è stato il commento di Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano -. La ricchezza di un prodotto millenario come il Parmigiano Reggiano, infatti, non è data solo dalla qualità delle materie prime, dalla lavorazione del tutto naturale, dall'estrema versatilità e distintività; ma anche, e soprattutto, dal saper fare e dalla creatività degli chef che scelgono la nostra Dop per la sua capacità di conferire un tocco di carattere unico ai piatti. Con questa collaborazione, siamo fieri di gettare le basi per la crescita professionale dei futuri ambasciatori del Parmigiano Reggiano e del Made in Italy nel mondo».

Una soddisfazione condivisa da Figna: «questa collaborazione non solo rafforza il nostro impegno nella promozione della cultura culinaria italiana, ma ci permette anche di offrire ai nostri studenti l'opportunità di approfondire ancora di più lo studio ed il lavoro con uno dei prodotti più pregiati del nostro territorio. Insieme, continueremo a educare le nuove generazioni sull'importanza della qualità e della tradizione nella cucina italiana ».

Chiara De Carli

© RIPRODUZIONE RISERVATA