

ALMA, ALLA SCUOLA DI CUCINA DI MARCHESI PARTE IL NUOVO ANNO ACCADEMICO

24 Ottobre 2018

di Redazione



PARMA – Nella cornice dell’Auditorium Paganini di Parma, si è aperto ufficialmente l’anno accademico 2018/19 di Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**. Il management, il Comitato scientifico, il corpo docente e una folta rappresentanza di studenti – circa 400, tra aspiranti cuochi, pasticceri, bakery chef, sommelier, maître e Food & Beverage manager -, affiancati in platea da rappresentanti istituzionali, tra cui il presidente della Regione Emilia-Romagna **Stefano Bonaccini**, da ospiti e sponsor, hanno voluto essere presenti alla cerimonia del XV anniversario di Alma.

La giornata si è aperta con una citazione di Marchesi, che di Alma è stato rettore dalla nascita fino a un anno fa: grazie alla lettura del regista teatrale **Pietro Arrigoni**: “In Alma si imparano le basi del mestiere, si apprendono le tecniche con cui lavorare per rendere merito e per fare grande la cucina italiana. Si può fare qualcosa di grande solo se si studia sodo e si pratica senza sosta il mestiere. Lungi da me e lungi da noi, però, l’idea di creare esclusivamente dei tecnici. La cucina a cui ho sempre aspirato è la cucina della forma e della materia, la cucina intesa come cultura e come linguaggio per esprimere il meglio di sé stessi. Non basta la padronanza della tecnica, occorrono anche una sensibilità per le cose belle e la curiosità per il mondo”.

Il presidente di Alma **Enzo Malanca** ha aperto il suo intervento con un ricordo commosso del Maestro Marchesi: “È la prima apertura di un anno accademico senza il Maestro. Dobbiamo onestamente dire che ci manca il Rettore ma ci manca anche l’uomo Marchesi, ci mancano il suo estro e la sua fantasia, ci mancano i suoi stimoli e la sua amicizia”.

Il presidente ha continuato il suo intervento ricordando i fatti drammatici dell’alluvione del dicembre scorso e lo spettacolare spirito di solidarietà dello staff, degli studenti e di tante persone che hanno espresso ad Alma la loro vicinanza, sottolineando la fondamentale attività della Provincia di Parma.

Il 2018 è un anno segnato dall’importante lavoro del Comitato scientifico, dalla realizzazione di nuove aule e dall’impegno a livello internazionale grazie alla collaborazione con il nuovo socio Istituto Marangoni. In questo anno, ha continuato il presidente, anche sul fronte istituzionale ci sono stati importanti sviluppi: dall’accreditamento dei corsi presso la Regione Emilia Romagna al rapporto sempre più operativo con le Istituzioni, come il Ministero degli Affari Esteri e Istituto commercio estero che hanno scelto Alma per realizzare importanti missioni di rappresentanza nel mondo.

Il presidente della Regione Stefano Bonaccini ha sottolineato, intervenendo davanti alla folta platea di oltre 800 ospiti, il profondo legame che l’Emilia-Romagna ha con il suo patrimonio enogastronomico evidenziando il ruolo strategico che realtà come Alma hanno nel diffondere nel mondo un know-how, ma altresì nell’attrarre migliaia di persone che possono conoscere questo territorio e le sue eccellenze.

Nel suo intervento, il direttore generale **Andrea Sinigaglia** ha tracciato un bilancio di Alma oggi, attraverso alcuni numeri significativi: gli oltre 1.000 studenti ogni anno provenienti da tutto il mondo, i 5000 m² di aule e spazi didattici, i 120 docenti che insegnano nella Scuola e le oltre 400 sedi di stage in Italia e nel mondo.

Il numero totale dei diplomati dal 2004 sfiora le 5000 unità e conta centinaia di casi di successo. I dati occupazionali sono un orgoglio per Alma: basti pensare che uno studente su tre in media viene assunto dalla struttura di stage in cui volge lo stage e circa il 90% trova un impiego entro tre mesi dal diploma, il 70% in Italia, il 30% all’estero. Grandi risultati raggiunti anche grazie all’attività di AlmaLink e alla piattaforma Hosco.

In seguito, il direttore generale ha annunciato tre grandi novità: innanzitutto, un sito web più interattivo e completo per essere all’altezza della dimensione sempre più internazionale della Scuola. La seconda riguarda la strategica partnership con l’Hub di Identità Golose.

“Milano è la prima grande vetrina europea in Italia: l’idea è di animare questo innovativo spazio per organizzare corsi, destinati sia a professionisti nel campo della ristorazione, sia ad appassionati e foodie, per far conoscere la cultura gastronomica italiana” spiega Andrea Sinigaglia. La terza grande novità riguarda la pubblicazione di *Next Generation Chef – 90 prospettive per i professionisti dell’ospitalità* Edizioni Plan, (pagg. 416, euro 29,90), il volume che vuole distillare il dibattito avviato da Alma sulle tematiche della sostenibilità, della sovranità alimentare e del benessere legato alle abitudini di consumo.

Nelle parole del direttore generale di Alma, “abbiamo cercato di dare filo ai tessitori dell’ospitalità che hanno il compito grande di favorire le relazioni, per una questione di civiltà, perché senza nessi non ci conosciamo più e smettiamo di comprenderci. Con essi vogliamo disegnare anzi abbozzare, come si desume dall’impianto iconografico, una frontiera ultima della didattica che è fatta di fermenti attivi, bagliori e scosse capaci di strapparci dalla velocità in cui siamo immersi e ri-portarci a ragionare”.

Novanta i contributi di altissimo livello che compongono l’ultimo libro nata in casa Alma-Plan. A prendere la parola è stato poi il direttore didattico di Alma, chef **Matteo Berti**, che dopo aver ringraziato con sincera riconoscenza il corpo docente e lo staff, vero motore di tutta la Scuola, si è rivolto in modo particolare e accorato alle centinaia di allievi che iniziano il loro percorso in Alma.

“La nostra Accademia in 15 anni di attività, ha radicalmente cambiato pelle, trasformandosi continuamente da semplice Scuola di cucina in Scuola dell’Ospitalità tout court: affiancando ai tradizionali corsi di cucina e pasticceria, programmi di panificazione, sala, sommellerie e management della ristorazione. I pilastri su cui poggia la didattica di Alma sono tre: etica, perché alla base di queste professioni c’è un fortissimo rispetto delle persone che operano, della materia e dell’ospite; curiosità, perché, al di là del diploma, una solida carriera si costruisce dedicandosi alla ricerca, viaggiando, allargando i propri orizzonti; cultura: la vera chiave per elevarsi quando si è professionisti”.

Nel suo speech il direttore didattico ha fatto riferimento al lancio dei nuovi corsi per professionisti dedicati al mondo dell’ospitalità a 360° e al primo Career Day indicandolo come un momento storico del cammino di Alma nel suo dialogo con il mondo del lavoro, che finalmente trova un appuntamento dedicato e funzionale.

Ospite d’onore all’apertura del XV anno accademico di Alma è stato lo chef **Michel Troisgros**, erede della maison francese che dal 1968 detiene, ininterrottamente, tre stelle Michelin: parliamo di uno dei vertici della gastronomia mondiale, di una cucina in continuo movimento nel segno dell’eccellenza. Nel suo intervento monsieur **Troisgros** ha ricordato

con affetto il suo rapporto con il maestro Marchesi e si è detto onorato di poter aprire l'anno accademico di un'importante scuola internazionale come Alma.

Rivolgendosi agli studenti li ha esortati a diventare veri professionisti ponendo l'accento sulla grande responsabilità culturale che ha chi si occupa di alta cucina e ospitalità.

“Gli attori dell'alta cucina sono una delle chiavi di un cambiamento che riguarda la salvaguardia della biodiversità alimentare in un rapporto onesto fra il territorio e le realtà dei piccoli produttori – ha dichiarato Troisgros, rivolgendosi alla platea – Nella società italiana e francese in cui il culto della casa, dell'origine dei prodotti e della loro qualità sono estremi, voi, professionisti dell'ospitalità, in futuro, avrete un vero e proprio ruolo sociale. Ma non dimenticatevi di sperimentare nuovi sapori, rimanendo sempre curiosi”.

Sia pure indirettamente, la storia di Alma è legata a quella della famiglia Troisgros. Scegliendo di avere come mentore lo chef patron **Pierre Troisgros**, un Gualtiero Marchesi allora 38enne trascorse sette mesi in stage a Roanne. Così il Maestro ricordava questa esperienza: “Dai Troisgros ho imparato il lavoro esatto sulle cotture, una lezione di semplicità e di precisione che è rimasta dentro di me per sempre”.

E di scuola Troisgros, è anche lo chef **Paolo Lopriore** che trascorse a Roanne il biennio 1995-97. Lopriore, uno degli allievi prediletti di Marchesi è oggi responsabile dell'area didattica Cucina in seno al Comitato scientifico di Alma.