

Le novità dalla Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Foto Gallery



Maratona delle paste fresche



Cena di Gala



Andrea Marcucci
Ministero Beni e Attività
Culturali



Herbert Hintner
Maratona delle paste fresche



Stile italiano in cucina: gli ambasciatori di Alma Viva

"I grandi cuochi italiani devono unirsi per promuovere la semplicità e la leggerezza come caratteri distintivi della cucina del nostro Paese" E' questo l'appello di Gualtiero Marchesi (nella foto), rettore di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Si è conclusa da pochi giorni Alma Viva, la manifestazione che ha visto riuniti i più grandi cuochi, gastronomi e studiosi italiani e internazionali, e Gualtiero Marchesi riassume così quanto emerso durante il convegno "Lo stile Italiano in Cucina".

"Alma Viva è stato un punto di incontro e di confronto tra i più grandi cuochi italiani. La nostra cucina sta vivendo un momento magico ma quello che è mancato fino ad ora è un filo conduttore, una matrice comune che unisca tutti i cuochi italiani e li faccia diventare a pieno titolo ambasciatori della cucina del nostro Paese nel mondo".

Un punto di inizio quindi, una sorta di "esame di laurea" della cucina italiana. Ma quali sono i prossimi passi da compiere? "E' il momento di unire le forze, di proporre ed esportare la tradizione della cucina italiana, la semplicità e la leggerezza. Cuochi, gastronomi, studiosi e istituzioni devono lavorare insieme, fare sistema. Ognuno è libero di fare la "propria" cucina ma di base ci deve essere una stessa matrice, quella che da sempre contraddistingue la cucina italiana: la semplicità e la scelta delle materie prime".

Ad ognuno la propria cucina quindi, quella essenziale, la "meno cucina" proposta dallo stesso Marchesi o quella più innovativa e sperimentale della nuova generazione di cuochi... purchè d'eccellenza.

"Come diceva il grande musicista Mahler nella partitura c'è tutto, manca soltanto l'esecuzione".

E che esecuzione sia, con la leggerezza e la tradizione che hanno fatto grande e che da sempre contraddistinguono la cucina italiana nel mondo.

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

Foto Gallery



Convegno
"Lo stile Italiano in Cucina"



Luciano Tona
Direttore didattico Alma



Concerto



Primo Classificato
Alma Viva Awards



Così Alma tutelerà le paste fresche

Un bilancio di Alma Viva, la due giorni dedicata allo stile italiano in cucina. Ne abbiamo parlato con Albino Ivardi Ganapini, presidente di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

"Alma Viva è stato un momento alto nel panorama della ristorazione italiana. Si sono trovati alla stessa "tavola" cuochi, gastronomi e studiosi italiani e internazionali. Tutti, aiutati dalle Istituzioni, dobbiamo avere come obiettivo comune quello di definire nel migliore dei modi i contenuti della cucina italiana e promuoverla all'estero. Alma Viva è stato anche un momento importante come riconoscimento ai grandi cuochi che hanno contribuito a creare il mito della cucina italiana all'estero".

La cucina italiana da esportare ma anche da valorizzare, da riscoprire e conservare nelle sue tradizioni. Ecco perchè è nato da Alma il progetto "Centro tutela delle paste fresche".

"Alma è sinonimo di valorizzazione e tutela della tradizione italiana in cucina. E le paste fresche dipingono il quadro ricchissimo delle cucine regionali e la tradizione della cucina italiana.

Ecco perchè, proprio all'interno della Scuola, abbiamo pensato di istituire un centro che studi l'evoluzione del piatto tradizionale della cucina italiana nelle varie regioni, faccia il censimento dei ristoranti in cui ancora si conserva la tradizione delle paste fresche e dia un riconoscimento, anche tramite una formazione specializzata, alle sfoglino, la vera anima di questa tradizione della cucina italiana.

Il progetto di Alma sicuramente è ambizioso ma molto importante dato che ha visto il favore di grandi cuochi specialisti e di Guido Tampieri (nella foto), sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole.

Alimentari e Forestali, protagonista della tavola rotonda "Le paste fresche nella tradizione regionale".



Corso di pasticceria: un'occasione da cogliere

Sui banchi di Alma per imparare la grande tradizione della pasticceria italiana. E' questo l'obiettivo della Scuola Internazionale di Cucina Italiana e del Corso Superiore di Pasticceria, la cui prima edizione è partita il 3 settembre scorso. Perchè diventare pasticceri ad Alma? Lo abbiamo chiesto a Silvio Bessone, campione del mondo, che è insegnante del Corso. "Alma è una scuola che offre agli studenti prima di tutto la straordinaria possibilità di essere inseriti in un gruppo di professionisti di altissimo livello, vederli all'opera e carpirne i segreti. Essere in contatti con molti docenti permette agli studenti di conoscere i vari metodi dei pasticceri e essere critici già nelle prime fasi professionali. La particolarità dell'insegnamento di Alma è anche nel metodo: non si studia solamente come fare un dolce ma si dà ampio risalto anche alla conoscenza delle materie prime, ad uno studio scientifico". Il Secondo Corso Superiore di Pasticceria, rivolto ai diplomati degli istituti alberghieri e ai giovani che hanno una prima esperienza in pasticceria, prenderà il via il prossimo 12 febbraio e le iscrizioni si chiuderanno il 12 gennaio 2008.

Info: tel. 0521-525211 infoalma@scuolacucina.it
www.alma.scuolacucina.it