ALMA, Gualtiero Marchesi lascia la carica di rettore: tutte le novità

a-carra-20171003-010-780bde0a

Si è aperto ufficialmente l'Anno Accademico 2017/18 di **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**. Nella cornice dell'Auditorium Paganini di Parma il management della Scuola, insieme con il corpo docente, ha dato il benvenuto a 700 ospiti, di cui oltre 400 studenti tra aspiranti cuochi, pasticceri, bakery chef, sommelier, maître e manager della ristorazione e una platea composta da autorità, operatori di settore e giornalisti. **Da Scuola di Cucina a Scuola dell'Ospitalità Italiana**, centro di riferimento per la formazione nei settori della sala, dell'accoglienza e della gestione d'impresa. A dettare questa trasformazione è il mercato del lavoro: secondo un rapporto Istat pubblicato a fine agosto 2017, dal 2008 a oggi, i lavoratori nel campo della ristorazione e dell'hotellerie sono aumentati del 20,3%. Sul palco dell'Auditorium Paganini, dopo i saluti istituzionali, sono intervenuti il presidente **Enzo Malanca**, il direttore generale **Andrea Sinigaglia**, il direttore didattico **Matteo Berti** e i membri del Comitato Scientifico.

L'apertura dell'Anno Accademico è l'attesa occasione per annunciare le principali novità. La più significativa è rappresentata dalla costituzione del Comitato Scientifico composto da: il Maestro **Gualtiero Marchesi**, lo chef **Paolo Lopriore** del Ristorante "Il Portico", **Mariella Organi**, responsabile di sala del Ristorante "Madonnina del Pescatore", il pastry chef e World Chocolate Master **Davide Comaschi**, il Maestro panificatore **Ezio Marinato**, il giornalista e critico enogastronomico **Andrea Grignaffini**. A illustrare il senso di questa pluralità di voci è il presidente di ALMA Enzo Malanca: «Il Comitato Scientifico, oltre che dalla direzione di ALMA, sarà composto da professionisti di indubbio valore che specializzati nei vari settori in cui ALMA è impegnata, vale a dire **cucina, pasticceria, panificazione e ospitalità**, porteranno il proprio pensiero, le esperienze e la loro sensibilità di professionisti che vivono la realtà quotidiana». Componente illustre sarà il Maestro Gualtiero Marchesi che nella lettera scritta per la cerimonia comunica: «Per me è arrivato il momento di dedicarmi a qualcosa che mi sta molto a cuore. Un progetto che coltivo da tempo e che sta per nascere. Sentivo il bisogno di dar vita, sul modello della Casa di riposo dei musicisti, anche a una **Casa di riposo dei**

cuochi. Sono molte le analogie tra i due mestieri, la ricetta è in fondo uno spartito. Per i successi fin qui ottenuti e per i nuovi obiettivi che si è data, ALMA oggi ha più bisogno di un Comitato Scientifico, di una guida collegiale, esperta nei singoli settori. Siamo a una svolta, viviamo uno di quei momenti di crescita che mettono addosso una gran voglia di fare e provocano una giusta dose di adrenalina”.

[caption id="attachment_132239" align="alignleft" width="200"] (foto Carra)[/caption]

Altra novità è la conferma del progetto **Next Generation Chef** che diventerà un asset strategico. «Inutile dire che per ALMA la cucina e l’enogastronomia in generale sono cultura, storia e sono parte inscindibile di tutto ciò che fa italianità. Non basta più quindi che ai nostri allievi si insegnino la tecnica, il comportamento e lo stile della professione che andranno a esercitare ma riteniamo sempre più fondamentale sviluppare un pensiero critico fatto di consapevolezza e responsabilità che non può esserci se non attraverso lo sviluppo di un confronto culturale interno ed esterno alla Scuola - afferma il presidente Malanca -. Vogliamo farci portatori di una visione e stimolare i più giovani, professionisti del futuro, ad **adottare pratiche virtuose**. Per vincere questa sfida abbiamo bisogno della collaborazione di tutti: mi riferisco non soltanto ai grandi chef ma anche a personalità illustri nel campo della cultura, del pensiero filosofico e delle arti».

Importante sarà anche il confronto con le Scuole di Cucina che costituiscono il network internazionale di ALMA. **L’internazionalizzazione** è un terzo pilastro per l’Anno Accademico che si apre: l’obiettivo è quello di ampliare la rete di collaborazioni, che coinvolge oggi una ventina di Paesi nel mondo, e di dare continuità all’attività di promozione del Made in Italy e della cultura gastronomica italiana. Un momento particolarmente significativo sarà la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, dal 20 e al 27 novembre, che vedrà ALMA supportare i ministeri degli Esteri, delle Politiche Agricole,

dell’Istruzione, Università e Ricerca e dello Sviluppo Economico: in concreto, alcuni docenti di ALMA saranno protagonisti di **workshop e showcooking in vari Paesi**. Fondamentale è la partnership avviata con l’Istituto Marangoni di Milano, realtà che porta nel mondo cultura e saper fare della moda Made in Italy.

E ancora una novità riguarda il **job placement**: ALMALink, il portale creato da ALMA nel 2013 per favorire l’inserimento nel mondo del lavoro dei propri diplomati si potenzia ed evolve grazie alla adesione ad **hosco**. Con oltre 134.000 talenti iscritti, 2.400 potenziali datori di lavoro e 32.900 offerte di lavoro attive, hosco, che ha rapporti di partnership con 176 realtà formative in tutto il mondo, rappresenta la piattaforma leader a livello internazionale per il networking e il recruitment nel settore dell’ospitalità e della ristorazione. Come spiega il direttore generale di ALMA Andrea Sinigaglia, «il nostro impegno è quello di formare i futuri professionisti dell'ospitalità, supportandoli nel trovare una collocazione nel mondo del lavoro coerente con il livello di preparazione acquisito con le aspirazioni personali. Abbiamo conseguito risultati straordinari: basti pensare che l’89,9% di tutti i diplomati ALMA dal 2004 a oggi ha un lavoro (il 30,1% è occupato all’estero) e che attraverso ALMALink abbiamo gestito 31.400 offerte di lavoro per conto di 2.550 aziende. L’alleanza con hosco, che si aggiunge a quella con **Randstad**, va considerata un ulteriore sforzo per garantire ai nostri studenti e alumni le migliori opportunità di carriera».

Rivolgendosi direttamente agli allievi in sala, le parole del direttore didattico Matteo Berti chiudono gli interventi e aprono ufficialmente l’anno accademico: «**Tutto ciò che facciamo in ALMA è per l’allievo**. L’allievo è al centro. La didattica, l’innovazione, il continuo mettersi in gioco. Accettate la sfida di ALMA e vi assicuro che entrerete da professionisti nel complesso e affascinante mondo della ristorazione».

La serata si è conclusa con un assaggio di amatriciana. Il momento è stato affiancato dalla promozione del volume “**Amatricianae, Grandi Chef Italiani Insieme per Amatrice**”, progetto sviluppato da ALMA ed edito da Plan, il cui ricavato verrà devoluto in beneficenza al fine di ricostruire una taverna, non a caso luogo di aggregazione, nel comune di Configno.