

ALMA e il Consorzio del Parmigiano Reggiano: una nuova partnership per celebrare ed insegnare la grande tradizione gastronomica italiana

Colorno, 11 luglio 2024 - **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sono orgogliosi di annunciare la nuova partnership che celebra e al contempo rafforza l'eccellenza della tradizione gastronomica italiana. Tale collaborazione nasce in un momento particolarmente significativo per entrambe le istituzioni. Di fatto in questo 2024, ALMA celebra il suo 20° anniversario mentre il Consorzio del Parmigiano Reggiano festeggia i suoi 90 anni di storia.

ALMA, con sede nella Reggia di Colorno, è riconosciuta a livello internazionale come il più importante centro di alta formazione per la cucina e l'ospitalità italiana. Dal 2004, ALMA forma chef, pasticceri, bakery chef, maestri della pizza e del gelato, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione, preparando i leader del futuro nel settore gastronomico. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, che venne fondato nel 1934, ha preservato e promosso la tradizione e l'autenticità del formaggio più pregiato al mondo, la cui storia millenaria affonda le radici nel Medioevo. La qualità e l'eccellenza sono il cuore pulsante della produzione del Parmigiano Reggiano, che continua ad essere un simbolo della cultura e della cucina italiana a livello internazionale.

La partnership 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. Questa partnership rappresenta una sinergia perfetta tra due realtà che condividono valori comuni di **qualità, tradizione e sviluppo tecnologico**. In base all'accordo, il Consorzio del Parmigiano Reggiano diventerà uno dei **main sponsor di ALMA**. L'obiettivo alla base di questa nuova partnership è volto a promuovere iniziative congiunte con il fine di poter **diffondere sempre più la cultura gastronomica italiana in Italia e all'estero**. La partnership sarà in vigore dal 1° settembre 2024 e 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.

Alberto Figna, Presidente di ALMA, ha commentato questa nuova collaborazione: *"Siamo entusiasti di avviare questa partnership con il Consorzio del Parmigiano Reggiano proprio nel nostro 20° anniversario. 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."*

Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ha aggiunto: *"Siamo orgogliosi di annunciare questa partnership con una delle più prestigiose scuole di cucina italiane a livello internazionale, nell'anno che rappresenta un importante traguardo per entrambe le nostre realtà. 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."*



Per ulteriori informazioni e materiali:

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicata all'ospitalità e alla ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA forma cuochi, pasticceri, bakery chef, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione. ALMA dal 2004 a oggi ha attuato un processo di crescita e innovazione costante. La Reggia di Colorno è passata da essere la casa dei cuochi a diventare, un passo alla volta, anche quella di pasticceri, maestri di sala, sommelier, manager della ristorazione e panificatori. I Corsi e Master promossi da ALMA hanno natura esclusivamente professionalizzante. La qualità della didattica è garantita da un corpo docente composto da grandi cuochi e pasticceri, da maître e maestri sommelier affermati, dai maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani e da accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e mondo del vino. A cui si aggiungono, ogni settimana, visiting professor, da chef stellati a pluripremiati maestri pasticceri, passando per F&B manager di grandi realtà dell'hôtellerie e della ristorazione collettiva. Da sottolineare il fatto che ALMA collabori con oltre 700 strutture, tra rinomati ristoranti e laboratori di pasticceria, prestigiose realtà dell'hôtellerie, della ristorazione collettiva e del mondo vinicolo, per organizzare gli stage formativi dei propri studenti in Italia e all'estero.

Ufficio comunicazione ALMA

Giacomo Bullo

Tel. +39 0521 525287 - Email: comunicazione@scuolacucina.it

Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** è nato il 27 luglio 1934, esattamente 90 anni fa, e ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. La produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare depositato presso l'UE: è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di protezione a tutela del consumatore. Per essere chiamato con la denominazione "Parmigiano Reggiano DOP", il formaggio dev'essere innanzitutto prodotto nella zona di origine che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno (una superficie di circa 10.000 km²). In quest'area devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura. Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una lavorazione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti.

Consorzio del Parmigiano Reggiano

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Benedetto Colli

Tel. +39 380 3712272 – Email: press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi

Tel. +39 335 389848 – Email: raimondi@parmigianoreggiano.it