



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ALMA, LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA TERMINA LA 17° EDIZIONE DEL SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE CON LA PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI DEL CONCORSO ALMA CASEUS 2014

Grande affluenza alle attività di ALMA, lo si può definire il successo della “cultura e della valorizzazione dell’agroalimentare”. La Scuola Internazionale di Cucina Italiana conferma il suo ruolo di massima valorizzazione del mondo enogastronomico. Centinaia di operatori del settore si sono lasciati coinvolgere dalle attività promosse presso lo stand della Scuola. Prima fra tutte, il concorso ALMA Caseus 2014 che si è concluso con i seguenti risultati:

lunedì 5 maggio è stata la giornata dedicata alla categoria dei professionisti. Ad aggiudicarsi il premio di Maestro ALMA Caseus 2014 sono stati Enrico Bergonzi e ed Edgarda Meldi del Ristorante “Al Vedel “ di Colorno (PR).

Martedì 6 maggio si sono battute per la categoria Juniores 6 coppie di ragazzi rappresentanti degli Istituti Alberghieri delle varie Regioni italiane. L’Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova si è aggiudicato il primo posto.

Giovedì 8 maggio chiusura in grande con la premiazione dei migliori produttori italiani selezionati e giudicati da una commissione tecnica capitanata da Renato Brancaleoni, direttore del concorso. Sono state premiate tutte le categorie principali del settore caseario:

CATEGORIA GRANA PADANO DOP

1° posto per il Caseificio Val Tidone (Piacenza) con il Grana Padano DOP maggio 2012

CATEGORIA PARMIGIANO REGGIANO DOP

1° posto per la Bottega del Buongusto di Novelli Manuel, Novellara (Reggio Emilia), con il Parmigiano Reggiano DOP di Rossa Reggiana 24 mesi

CATEGORIA FORMAGGI ERBORINATI

1° posto per il caseificio Eredi Angelo Baruffaldi di Castellazzo Novarese (Novara) con il Gorgonzola DOP piccante

CATEGORIA FORMAGGI FRESCHI

1° posto per la Latteria di Soligo (Treviso) con la Casatella Trevigiana DOP

CATEGORIA FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA

1° posto per il Caseificio Mail di Bellizzi (Salerno) con la Mozzarella di bufala campana DOP

CATEGORIA FORMAGGI MATURI A PASTA FILATA

1° POSTO per il Caseificio Pioggia di Martina Franca (Taranto) con il Caciocavallo della Massaia

CATEGORIA VACCINI DI FATTORIA

1° posto per l’Institut Agricole Régional di Aosta con il Toma di Montfleury

CATEGORIA FORMAGGI VACCINI GRAN MERCATO

1° posto per Pezzetta Selezione Formaggi e Salumi di Fagagna (Udine) con il Montasio DOP

FORMAGGI OVINI DI FATTORIA

1° posto per l’Azienda Agricola La Tua fattoria di Enio di Francesco di Serramonacesca (Pescara) con la Caciotta ovina a latte crudo

FORMAGGI OVINI GRAN MERCATO

1° posto per Sarda Formaggi di Olbia, con il Pecorino Sardo DOP maturo “Gallura d’Oro”

FORMAGGI EMOZIONE

1° posto per la Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto (Treviso) con il Formaggio di capra infossato.

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211

Benedetta Benecchi- mobile +39 340.2386337, e-mail: benecchi@binariocomunicazione.it

Alma S.r.l. – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia

Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax. +39.0521.52.52.52 www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Grande attenzione e affluenza anche per le attività che hanno accompagnato il concorso, come la presentazione dell'ultimo libro di Clara e Gigi Padovani "Street food all'italiana" di lunedì 5, la degustazione sensoriale guidata da Mhox Design Project, durante la quale gli ospiti di ALMA sono stati accompagnati a visualizzare in tempo reale le sensazioni associate alla degustazione dei formaggi tramite un innovativo sistema di sensori cerebrali e la presentazione di "Cucina Mancina, Eat different", ricette creative per chi mangia diversamente, di Lorenza Dadduzio, Flavia Giordano.

*"ALMA Caseus 2014, siamo molto soddisfatti di questi quattro giorni di Fiera – dichiara il direttore operativo **Andrea Sinigaglia** - è stato uno stand visitatissimo, abbiamo dato spazio ai professionisti, ai giovani talenti delle scuole alberghiere e ai grandi formaggi italiani. Penso che sia un progetto in crescita che grazie ai patrocini Ministeriali, grazie al crescente radicamento che ha nel mondo dei professionisti del patrimonio caseario italiano, potrà dire tanto ancora nel mondo e a livello nazionale. Noi di ALMA abbiamo come mission la valorizzazione a 360° di tutto quello che è agroalimentare italiano. E' sempre un'esperienza emozionante perché il formaggio è veramente uno scrigno di territori e di persone, come dice sempre Renato Brancaleoni, il direttore, "territorio uomo animale" e quindi noi vogliamo continuare a sostenere in grande stile questo progetto."*

*"Abbiamo calato il sipario su ALMA Caseus 2014. – inizia così la dichiarazione di **Renato Brancaleoni**, direttore del Concorso ALMA Caseus - E' stato molto piacevole ma ancora di più è stato interessante. Sia per il segmento formaggi, per il segmento professionisti che per il segmento allievi dedicato alle scuole alberghiere. Ovviamente ogni manifestazione ha bisogno di crescere, di farsi conoscere, di crearsi un zoccolo, ha bisogno di affermarsi, ha bisogno di essere apprezzata in tutti i suoi valori. Noi riteniamo di avere impostato il concorso su un gran tema: il tema del valore. Il valore di quello che stavamo facendo, di quello che stavamo componendo di quello che stavamo andando a prendere in considerazione e ad esaminare e ritengo che questo riconoscimento stia arrivando. Infatti quest'anno abbiamo avuto oltre 400 campioni di formaggio da analizzare, tenendo conto che in finale il concorso ne ha visti 40. Un successo estremamente gratificante con delle note di differenza rispetto agli anni precedenti che riguardano i produttori ed i loro territori di provenienza. Prima erano più spalmati al nord ora più o meno sul tutto il territorio nazionale ma non perché la giuria abbia avuto un occhio diverso, anche perché valuta sulla base esclusiva di numeri senza conoscere la provenienza del prodotto, bensì perché c'è stato un maggiore impegno in coloro che sentivano il bisogno di crescere per conquistare il mercato ed oggi la chiave di volta per farlo è la qualità. Abbiamo riscontrato grandi differenze con grandi qualità. Quindi aumento dei partecipanti e aumento dello standard qualitativo. Eccellenza nella diversità. Infine – conclude - anche il concorso dei professionisti è stato estremamente intrigante, sono aumentate anche qui le richieste di partecipazione. L'unica pecca in questo segmento è che essendo già tutti vissuti nel mestiere a volte danno troppe cose per scontato e infatti i ragazzini di 18 anni delle scuole alberghiere, che rappresentavano l'Italia che va da Benevento a Bergamo, hanno dato dei punti in alcune prove ai seniores, il che vuol dire che non ci è mai permesso di dormire su quello che abbiamo fatto. Bisogna guardare avanti per crescere e per non fermarsi mai."*

ALMA a CIBUS grazie al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca; Fondazione QUALIVITA;
Parmigiano Reggiano; Birrificio Angelo Poretti

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211
Benedetta Benecchi- mobile +39 340.2386337, e-mail: benecchi@binariocomunicazione.it

Alma S.r.l. – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia

Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax. +39.0521.52.52.52 www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

ALMA (www.alma.scuolacucina.it) è il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Sotto la guida del Rettore Gualtiero Marchesi ALMA forma cuochi, pasticceri, sommelier e manager della ristorazione provenienti da ogni Paese per farne veri professionisti grazie ai suoi programmi realizzati con insegnanti altamente qualificati. ALMA ha sede nella splendida cornice della Reggia di Colorno (Parma).

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211

Benedetta Benecchi- mobile +39 340.2386337, e-mail: benecchi@binariocomunicazione.it

Alma S.r.l. – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia

Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax. +39.0521.52.52.52 www.alma.scuolacucina.it – E-mail: infoalma@scuolacucina.it