

CITTÀ DELLA GASTRONOMIA

PARMA



P

Parma
Food
Valley

IN COLLABORAZIONE CON

LA CUCINA
ITALIANA

SARANNO



FAMOSI

*Nelle scuole
di Parma si formano
i professionisti del cibo
– cuochi, pizzaioli,
gelatieri, manager –
dalle superiori
alla laurea. E molti
diventano chef stellati*

di MANUELA SORESSI

A Parma il cibo si produce, si cucina, si gusta e... si studia. La città ospita infatti un polo specializzato nell'insegnamento del food, che parte dalle scuole superiori e arriva all'università. Ed è completato, nel segno del dialogo e della collaborazione, dai corsi professionalizzanti dell'ALMA, la scuola di cucina italiana più autorevole e bella, giacché ha sede nella Reggia di Colorno, alle porte della città. E non è ancora finita. Presto sarà operativo il Distretto della cultura dell'eccellenza agroalimentare, il nuovo polo che renderà Parma ancora più capitale italiana del food.

A LEZIONE CON LE «STAR»

Quando è nata, nel 2004, ALMA offriva un solo corso, dedicato alla cucina italiana e svolto sotto l'egida di Gualtiero Marchesi, che ne era il →

Corso di panificazione
moderna in ALMA -
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana.
Pagina accanto, gli allievi
di Alma nel giardino della
Reggia di Colorno, sede
della prestigiosa scuola.



PARMA FOOD VALLEY - 5

GASTRONOMIA 4.0



rettore. Oggi i percorsi formativi sono diventati una decina, e si rivolgono a cuochi e pasticciere, professionisti di sala e sommelier, manager della ristorazione e gelatieri, bakery chef e pizzaioli. A frequentarli sono, ogni anno, un migliaio di giovani (e meno giovani), provenienti da ottantacinque Paesi e che, dopo un semestre in sede e un periodo di stage, trovano impieghi in tutto il mondo. ALMA è un think tank internazionale che non si ferma mai, fedele all'insegnamento di Marchesi, secondo il quale occorre conoscere il passato e il presente della cucina. Così i corsi si arricchiscono di nuovi valori (come la responsabilità sociale e ambientale) e di nuovi temi, come la gelateria contemporanea, e sono affidati a docenti

Sopra a sinistra, confezione delle marmellate a Food Farm 4.0, progetto evoluto di alternanza scuola-lavoro per gli studenti delle scuole superiori parmensi. Sopra a destra, progetto per la nuova ala dell'Università di Parma dedicata al food. foodproject.unipr.it

specializzati sotto la supervisione di un comitato scientifico. Non mancano le guest star, spesso chef pluristellati che condividono visione ed esperienza con gli allievi. Dove altro può capitare di fare lezione con Massimo Bottura o di trovarsi ai fornelli con Enrico Bartolini se non in questa reggia nel cuore della Food Valley italiana? alma.scuolacucina.it

L'ALTRO VOLTO DELLA GASTRONOMIA

Chi vuole lavorare nel mondo del cibo, ma non vuole stare ai fornelli o nelle sale di un ristorante, quanto invece occuparsi di comunicazione, promozione, turismo e marketing, ha comunque un buon motivo per andare a studiare a Parma: è il corso di laurea in Scienze gastronomiche, il primo istituito da un'università pubblica italiana, nel 2004. Il piano di studi è multidisciplinare e spazia dagli aspetti tecnico-scientifici del cibo a quelli commerciali, a quelli nutrizionali. E così, nei tre anni passati tra lezioni in aula, esercitazioni, tirocini e stage in aziende, gli studenti si fanno una cultura a tutto tondo sul cibo e sono così pronti per entrare da veri professionisti nel mondo della gastronomia. unipr.it

DALLA SEMINA AL MARKETING

Parma vanta un altro primato: ospita il primo laboratorio territoriale per l'occupabilità realizzato in Italia, che è anche l'unico dedicato al cibo di tutta l'Emilia-Romagna. È l'azienda Food Farm 4.0, creata da un pool di imprese, tra cui Barilla e Fondazione Cariparma, dall'Associazione «Parma, io ci sto!» e da istituzioni locali, e riservata ai seimila allievi di sei istituti superiori locali, con il Polo scolastico dell'agroindustria come capofila. Sono gli studenti, in base al loro indirizzo di studio e sotto la supervisione di tecnici e insegnanti, a occuparsi dell'azienda: dalla lavorazione delle materie prime locali fino allo studio del packaging e del piano di marketing. Confetture, conserve, biscotti e cracker sono poi confezionati con il marchio «Bontà di Parma», e distribuiti in spacci e negozi. E gli utili ottenuti dalle vendite vengono reinvestiti in nuove attività. foodfarmparma.it

ORA SI STUDIA FORAGING

Prima come allieva poi come docente, Chiara Pavan racconta la sua esperienza (positiva) ad ALMA



«ALMA? Mi ha aiutato a diventare ancora più perfezionista e a costruire la mia identità culinaria, mica uno scherzo!»: parola di Chiara Pavan, chef pluripremiata, che alla scuola di Colorno ha passato un semestre, nel 2013. «Avevo già lavorato in cucina, ma volevo migliorare; così ho scelto quella che era considerata la migliore scuola professionale d'Italia.

È stata una bella esperienza. Non solo per quello che ho imparato, ma anche perché mi ha aperto la strada dell'alta ristorazione». Uscita dalla scuola, Chiara ha lavorato con chef importanti, ha gestito un bistro in Alto Adige e poi, nel 2017, è stata chiamata al Venissa (venissa.it), dove ha confermato la stella Michelin ereditata. «Per una ragazza di città come me (è veronese, ndr), vivere in un'isoletta della laguna di Venezia (Mazzorbo) non è facile, ma è un posto perfetto per la mia scelta stilistica ed etica». Pioniera della **cucina ambientale**, sostenibile e incentrata sui prodotti locali, Pavan si è stupita quando, tornata ad ALMA come docente, ha scoperto che tra le nuove materie di studio c'è anche il foraging. «È indice di grande attenzione alla contemporaneità. Quando la frequentavo io, era impensabile!».