ItaliaOggi

Data 29-05-2014
Pagina 17
Foglio 1

SPECIALE EVENTO

Quaranta istituti alberghieri formano i nuovi chef per l'Expo

Contri a pag. 17

Così Alma orienta gli chef in vista dell'esposizione

L'Expo dei cuochi

Corsi in 40 istituti alberghieri

DI LUISA CONTRI

Effetto Expo sul road show di **Alma**, una delle più rinomate scuole internazionali di cucina italiana. La scuola (pubblica), che ha sede nella reggia di Colorno (Pr), ha adattato i contenuti informativi del tour che organizza ogni anno presso una cinquantina d'istituti professionali di servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera d'Italia. Il motivo? Far rientrare i corsi nel progetto scuola stipulato fra **Expo Milano 2015** e il ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca. Il tutto in base a un accordo di collaborazione e promozione dell'esposizione universale, firmato già nel 2011 con **Expo Milano 2015**. Il road show avviene con la collaborazione di **Metro Italia Cash & Carry**. A maggio ha già fatto tappa in 13 istituti alberghieri dello Stivale. Al momento è sospeso per consentire lo svolgimento degli esami di fine corso e degli stage curriculari degli studenti. Riprenderà da settembre a novembre, toccando altri 40 istituti circa. «Durante ogni tappa», spiega a *ItaliaOggi* **Andrea Sinigaglia**, direttore operativo di Alma, «in circa cinque ore 20 docenti Alma, appositamente formati e certificati, tengono una lezione di Expo, in cui spiegano ai ragazzi cos'è l'esposizione universale e illustrano il tema dell'edizione 2015: *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*. Un argomento che tocca molto da vicino noi operatori di hotel, ristoranti e bar. Dopo una sessione di domande e un cameo di Metro sul suo impegno per la sostenibilità, i docenti organizzano un cooking show di 90 minuti attraverso il quale gli studenti comprendono come potranno conformarsi, nella loro futura professione, al tema di Expo 2015». Il cooking show varia da scuola a scuola. E utilizza sempre materie prime di stagione e del territorio in cui l'istituto opera. In buona parte presidi Slow Food o prodotti Dop e Igp. «I docenti», prosegue Sinigaglia, «spiegano anche come cucinare facendo attenzione all'apporto calorico dei piatti e all'ambiente, mediante l'impiego di tecniche di cottura che consentono un risparmio energetico». La collaborazione di Alma con Expo non si limita al road show. L'istituto controllato dalla Camera di commercio di Parma ha infatti curato i contenuti della Guida *Food & Beverage* di Expo, che la società organizzatrice dell'esposizione ha iniziato a distribuire ai paesi partecipanti alla manifestazione. Una guida che tocca aspetti sia etici che pratici, cui si dovranno attenere gli erogatori di servizi di ristorazione attivi all'interno del sito Expo: dagli acquisti sostenibili, alla certificazione fornitori, agli orari e alle porte da utilizzare per consegne food e non food.

Ogni giovedì, il supplemento su Expo 2015

a cura di Luigi Chiarello
lchiarello@class.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.