



PRESENTATO IL PROGETTO DI TRACCIABILITÀ DIDATTICA

Alma Wine Academy al Vinitaly 2013

di redazione aprile-11-2013



In occasione della 47esima edizione di Vinitaly tenutasi a Verona dal 7 al 10 aprile, Alma ha avuto un corner promozionale a **PastaTrend Preview**, il Salone Internazionale della **Pasta**, in programma nel centro fieristico veronese in concomitanza con la kermesse dedicata al mondo del vino. Alma ha già condiviso in passato eventi con **PastaTrend** a Shanghai e Hong Kong.

Grazie a questo spazio la scuola ha avuto la possibilità di promuovere l'offerta formativa con cooking show e demo chef, di presentare i nuovi progetti Alma Wine Academy e i nuovi corsi

dell'area Food & Beverage Management, Manager della Ristorazione e Professionista della Ristorazione collettiva e veloce.

La postazione era all'interno dello Stand istituzionale **PastaTrend** Pad C-62, dove lo chef Cristian Broglia di Alma è stato protagonista degli show cooking in collaborazione con numerosi pasticci artigianali.

L'Alma Wine Academy era presente anche con la degustazione che **Ciro Fontanesi**, coordinatore Alma Wine Academy, ha tenuto domenica 7 aprile per conto della Cantina Produttori di Cormons con i Pinot Grigio del mondo, un interessante confronto tra il Pinot Grigio dell'azienda friulana e altri provenienti dalla Slovenia, Austria, Ungheria, Alsazia e Oregon. La degustazione si è svolta presso lo stand della Cantina Produttori di Cormons, Pad 6- E6.

In occasione del Vinitaly la rivista Panorama ha presentato nel numero di aprile uno speciale con la classifica dei 100 migliori vini al mondo, realizzata grazie alle competenze del miglior sommelier del mondo 2010 Luca Gardini. Nell'inserito, Panorama ha riservato ad Alma Wine Academy due pagine per presentare la sua immagine rinnovata a cura del nuovo coordinatore **Ciro Fontanesi**. Una bella vetrina per ALMA visto il numero di copie in distribuzione, 250.000.

Il Vinitaly è stata anche l'occasione per presentare il nuovo progetto di **'tracciabilità didattica'** per i vini della cantina Awa.

La cantina didattica, allestita nei sotterranei della Reggia settecentesca di Colorno, rappresenta un patrimonio unico per tutti gli studenti di Alma, un luogo che custodisce un prodotto vivo che nel tempo acquisisce un grande valore culturale. Le bottiglie rappresentano i 'ferri del mestiere' di chi fa formazione: per questo devono essere variegate quanto più possibile, scelte con la massima cura e affinate adeguatamente.

Sono in programma degli interventi strutturali per ottimizzare le condizioni tecniche di stoccaggio dei vini e in termini di relazioni si è instaurato un rapporto più solido e diretto con le aziende vitivinicole partner per aumentare il numero di etichette presenti. Ad oggi sono circa 200 le aziende che con i loro prodotti rappresentano al meglio la cultura del vino italiano. Il core business di questo progetto si può riassumere in una parola: la **tracciabilità**. Ogni prodotto che approda nella cantina didattica viene monitorato costantemente al fine di garantire la massima trasparenza: data di arrivo, data di consumo, utente finale, feedback del prodotto sono tutte informazioni che vengono trasmesse alle aziende vitivinicole grazie anche alla partnership con Enoware, una società di software che ha studiato un programma apposito per la gestione della cantina.

All'interno del sito web della scuola si può accedere direttamente al sito Alma Wine Academy, dove i produttori hanno anche la possibilità di partecipare alle lezioni per spiegare la propria filosofia aziendale. Si sta altresì finalizzando una partnership con una **importante società di e-commerce** del vino al fine di garantire uno spazio web esclusivo per le aziende partner di Alma. Altro contributo importante è quello di **Bormioli Rocco** con il quale si sta creando un calice esclusivo Alma Ais. Con **Pulltex** invece sono stati ideati dei cavatappi personalizzati per gli studenti Alma Wine Academy, serigrafati con il proprio nome. Con la **Fivi**, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, si è consolidata una collaborazione per diffondere il messaggio e il progetto della cantina didattica in tutta Italia. Il progetto di crescita dell'Alma Wine Academy si deve in particolare modo ad **Andrea Sinigaglia**, Executive Manager e Direttore dell'accademia del vino della scuola, e a **Ciro Fontanesi**, diplomato del Master Sommelier Alma Ais, oggi coordinatore dell'Alma Wine Academy.

COS'È ALMA WINE ACADEMY? - È il centro di formazione che Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, dedica al mondo del vino. La **location** è la **Reggia di Colorno**, nel cuore della Food Valley, dove la scuola mette a disposizione spazi e attrezzature di avanguardia per la didattica: l'aula sommelierie, vero e proprio laboratorio di degustazione, la cantina didattica, con oltre 1000 etichette a disposizione dei corsisti, il ristorante, dove simulare l'attività di servizio, e la biblioteca, con

più di 10 mila testi di enogastronomia.

L'offerta formativa si concentra su due corsi, il Master Sommelier Alma Ais e il Corso Superiore di Sommelierie. Il primo, giunto alla quarta edizione, è realizzato in collaborazione con l'Ais, l'Associazione Italiana Sommelier, ed è dedicato ai Sommelier professionisti che vogliono specializzarsi nella gestione e nella comunicazione del vino. La durata del corso è di 9 mesi (500 ore complessive), di cui una fase residenziale ad Alma (1 o 2 giorni a settimana), costituita da lezioni frontali e pratiche e uscite didattiche, inoltre un periodo di stage presso i più prestigiosi centri del mondo beverage in Italia e all'estero. Al termine del corso i diplomati ricevono l'attestato di 'Master Sommelier Alma Ais, La Gestione e la Comunicazione del Vino'.

Il Corso Superiore di Sommelierie, di cui si è da poco conclusa la terza edizione, è un corso unico in Italia che mira a formare figure professionali in grado di ricoprire ruoli come Sommelier e Brand Ambassador. Durata cinque mesi, con un totale di 440 ore distribuite tra una fase residenziale ad Alma a tempo pieno, dal lunedì al venerdì, nella quale si approfondiscono i temi legati all' enografia nazionale e internazionale, alle tecniche di degustazione, di servizio e di abbinamento cibo - vino, ai prodotti tipici regionali e cultura gastronomica, alla sicurezza alimentare a all'analisi sensoriale. Anche in questo caso è previsto uno stage di almeno 10 settimane presso le migliori strutture ristorative italiane. L'attestato rilasciato è di 'Professionista di Sommelierie'. Il corso è anche propedeutico al Master Sommelier Alma Ais.



ADD COMMENTS

You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

Leave a Reply

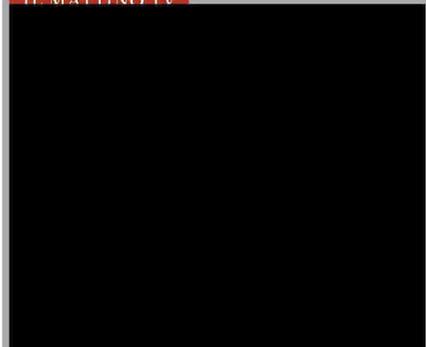
Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito web

Invia commento

IL MATTINO TV



VIDEO

Al Pablo il primo 'Quartiere che vorrei'

GUARDA IL VIDEO Si è svolto al Quartiere Pablo il primo incontro pubblico del ciclo partecipativo 'Il Quartiere che Vorrei'. Al dibattito hanno partecipato il