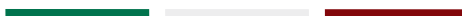


ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA







**BENVENUTI IN ALMA,
LA SCUOLA DELL'OSPITALITÀ**



ALMA è riconosciuta in tutto il mondo come il più autorevole centro di alta formazione in Cucina e Ospitalità Italiana.



Siamo nati 20 anni fa, nel 2004, come Scuola di Cucina, ma in breve tempo la nostra offerta formativa è cresciuta a tal punto da esserci trasformati nella **Scuola dell'ospitalità italiana e delle professioni nel mondo della ristorazione**. Corsi di Pasticceria, Cucina, Sala e mondo del Vino, Panificazione, Management ristorativo fanno di ALMA l'unica scuola a formare professionisti in tutti gli ambiti di questo settore.

Per chi lavora e desidera ampliare le proprie competenze o per chi vuole inserirsi nel mercato con una preparazione professionale, offriamo anche **corsi di aggiornamento**, diventando così un punto di riferimento non solo per giovani neo diplomati ma anche per un pubblico in cerca di una nuova spinta per la propria carriera.

BENVENUTI NELLA FOOD VALLEY



La nostra sede sorge nel piccolo borgo di Colorno, in provincia di Parma, nel cuore di quella che viene definita la **Food Valley italiana**, terra che da secoli custodisce e valorizza prodotti di eccellenza. Sede dell'**Authority Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)**, nonché **UNESCO Città Creativa**

della **Gastronomia**, Parma raccoglie ben sei **filiere alimentari**: Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, latte, conserve ittiche, pasta e pomodoro, patrimonio di storia, tradizioni e gusto.



UNA SEDE UNICA

Entrare in ALMA significa varcare la soglia della splendida **Reggia Ducale di Colorno**, un tempo dimora di Maria Luigia d'Austria. Oltre **5.000 mq di aule e laboratori** dove la bellezza del passato convive con le **tecnologie più avanzate**. Il nostro fiore all'occhiello è la **Biblioteca: un tesoro di 15.000 volumi** a disposizione dei nostri allievi, dai grandi classici della storia culinaria alle ultime tendenze internazionali. Per accogliere i nostri allievi, infine, mettiamo a disposizione alloggi moderni e confortevoli nelle immediate vicinanze della scuola.



IL NOSTRO DIPLOMA: UN PASSAPORTO NEL MONDO DEL LAVORO

Il valore di studiare con ALMA sta nelle opportunità che si aprono dopo il Diploma. Siamo un ente accreditato dalla Regione Emilia-Romagna con codice 5290 per la formazione superiore e i nostri corsi seguono il sistema europeo EQF.

Ecco i corsi autorizzati dalla Regione Emilia Romagna:

- *Superiore di Cucina Italiana*
- *Superiore di Pasticceria*
- *Master in Food & Beverage Management*
- *Master ALMA-AIS*

Questo significa che le competenze acquisite qui sono immediatamente leggibili e spendibili in tutti gli Stati dell'Unione Europea.

Scegliere ALMA vuol dire investire in un titolo che ha un riconoscimento reale sul mercato del lavoro a livello europeo.



COLLABORAZIONI E RICONOSCIMENTI

Il prestigio della nostra Scuola trova riscontro anche in una serie di riconoscimenti istituzionali e partnership internazionali:

- *Protocollo d'intesa con il Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) come Scuola Superiore per l'alta formazione degli specialisti in Cucina Italiana.*
- *Partecipazione al Tavolo di progettazione del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale per la realizzazione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e collaborazione con Istituto italiano per il commercio Estero (ICE) per la promozione del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo.*
- *Certificazione UNI EN ISO 9001:2015 con SGS Italia spa.*
- *Certificazione CRIBIS Prime Company come Società con la Massima Affidabilità Commerciale.*



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



UNIVERSITÀ
DI PARMA

GUIDATI DAI MAESTRI, ISPIRATI DALLE IDEE

Fin dalla sua nascita, abbiamo sempre avuto il privilegio di avere alla guida di ALMA figure di grande esperienza e autorevolezza perché fossero esempio e ispirazione per i nostri allievi e sapessero orientare con lungimiranza la didattica della scuola.

Se **Gualtiero Marchesi**, padre della cucina italiana moderna, ha dato l'impronta originaria in veste di Rettore dal 2004 al 2017, oggi siamo guidati da un Comitato di Indirizzo, che mantiene la nostra offerta sempre allineata con l'evoluzione culturale ed economica del settore.

Il Comitato opera coerentemente con il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, elemento identitario e strategico per ALMA.

A comporre il Comitato di Indirizzo, personalità di grande prestigio, punti di riferimento ognuna nel proprio ambito, dalla ristorazione alla cultura, dal mondo della sala a quello della panificazione.



Cucina
Massimo Bottura



Pasticceria
Andrea Tortora



Sala
Mariella Organi



**Comunicazione,
Storia e cultura**
Davide Rampello



Fisica gastronomica
Davide Cassi



Panificazione
Davide Longoni



Committee Advisor
Andrea Grignaffini

*Insieme a loro, **Andrea Grignaffini**, critico e giornalista enogastronomico, da sempre parte della storia ed evoluzione della Scuola, che si unisce al Comitato con il ruolo di portavoce.*

IL CORPO DOCENTE

Abbiamo creato un corpo docente composto da **Chef, professionisti e figure accademiche** di grande esperienza e competenza. Insieme a loro, **collaboratori esterni** provenienti dai vari ambiti del settore entrano in didattica per dare spunti e angoli di visione diversi ai nostri allievi e stimolarli nello sviluppo di un pensiero critico e nella ricerca costante di un confronto costruttivo col contesto.

I corsi di ALMA prevedono il coinvolgimento di docenti esterni, che si avvicendano nelle varie edizioni. Pertanto, uno stesso corso può ospitare figure diverse a edizioni diverse.

Matteo Berti Direzione Didattica

CHEF

Enzo Agostinetti
Pasticceria

Angelo Belluzzi
Pasticceria - The Food School Bangkok

Nicoletta Caragica
Pasticceria

Erica D'Alessandro
Cucina

Piero Di Turi
Cucina

Fabio Giacomelli
Cucina

Walter Masut
Pasticceria

Isaac Miguel De La Cruz
Panificazione

Lorenzo Nanni
Cucina

Enrico Nativi
Pasticceria

Matteo Papa
Cucina

Giuseppe Pellegrino
Cucina

Martina Piccoli
Cucina

Bruno Ruffini
Cucina

Stefano Scarso
Cucina

Lorenzo Terenziani
Cucina

Laura Torresin
Cucina

Fulvio Vailati Canta
Pasticceria

Federico Vigilante
Cucina

ACCADEMICI ED ESPERTI

Fabio Amadei
Responsabile di Cultura
Gastronomica e Sostenibilità

Pietro Arrigoni
Public speaking

Novella Bagna
Analisi sensoriale

Gianpaolo Braceschi
Analisi sensoriale

Renato Brancaleoni
Formaggi e salumi italiani

Simonetta Capotondo
Pasta Fresca

Andrea Cason
Mixology

Antonio Cassano
Restaurant Management

Massimo Castellani
Enologia, enografia

Nicola Chighine
Marketing

Laila Ciocca
Cultura Gastronomica e Sostenibilità

Simone De Feo
Gelateria

Tiziano De Filippis
Scuola Italiana Pizzaioli

Ivano Dolciotti
Programmazione e Organizzazione
aziendale

Alessandro Fadda
Coordinatore Master Food
& Beverage Management

Matteo Federici
Elementi di gestione

Ciro Fontanesi
Coordinatore ALMA Wine Academy

Costanza Fregoni
Enologia, Viticoltura

Davide Finardi
Servizio di Sala e Ospitalità

Luca Gaccione
Scuola Italiana Pizzaioli

Roberto Gardini
Servizio di Sala e Ospitalità

Gruppo Gelati
Sicurezza degli alimenti

Pierluigi Gorgoni
Enologia

Stefano Guizzetti
Gelateria

Giuseppe Grassi
Sistemi di produzione del pasto

Andrea Grignaffini
Enogastronomia

Ezio Marinato
Panificazione

Talia Milani
Lingua italiana

Davide Mondin
Prodotti tipici e certificazioni

Matteo Pessina
Cultura enologica

Marianna Petracca
Servizio di Sala e Ospitalità

Luca Torsani
Servizio di Sala

Simone Sparta
Mixology

Stefano Venturelli
Servizio di Sala e Ospitalità

Completano il team del corpo docente i **Guest Chef** e i **Visiting Professor** che ogni giorno, dalla cucina alla pasticceria, dalla sala al management, portano la loro visione ed esperienza agli allievi dei nostri corsi.



Giancarlo Perbellini - Casa Perbellini 12 Apostoli 🌸🌸🌸



Antonia Klugmann - L'Argine a Vencò 🌸



Iginio Massari - Maestro d'Arte e Mestiere 🍷



Davide Comaschi - Maestro d'Arte e Mestiere 🍷



Enrico Bartolini - Enrico Bartolini al Mudec 🌸🌸🌸

LE NOSTRE ECCELLENZE FORMATIVE

ALMA, nei suoi oltre 20 anni di storia, ha costantemente **ampliato e innovato la propria offerta formativa**. Nata come scuola di cucina, ha aggiunto nel tempo gli studi di pasticceria, sala, sommellerie, management e infine arte bianca. Dal 2019 inoltre la nostra Scuola ha aperto le porte anche all'**aggiornamento professionale** con percorsi di specializzazione rivolti a chi già lavora o è in cerca di una nuova opportunità: Pizza Gastronomica, Gelateria Contemporanea, Pasta Italiana sono alcuni dei programmi di questi moduli ricchi di **tecnica, cultura gastronomica e competenze manageriali**.



I CORSI PROFESSIONALIZZANTI

Per chi inizia a costruire la propria carriera nel mondo della Ristorazione e dell'Ospitalità.

- TECNICHE DI CUCINA
- SUPERIORE DI CUCINA ITALIANA
- TECNICHE DI PASTICCERIA
- SUPERIORE DI PASTICCERIA
- SALA, BAR E SOMMELLERIE
- TECNICHE DI PANIFICAZIONE
- PANIFICAZIONE MODERNA

I MASTER

Per chi desidera elevare la propria formazione e specializzarsi in un preciso segmento professionale

- MASTER ALMA-AIS
- MASTER IN FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT
- MASTER HEALTH & PERFORMANCE CHEF

I CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

Per ampliare le proprie competenze o imparare da zero un nuovo mestiere, alla ricerca di nuove opportunità lavorative.

- PIZZA GASTRONOMICA
- GELATERIA CONTEMPORANEA
- PASTA ITALIANA

LA PRATICA COME SCUOLA DI VITA



Grazie ad una rete di collaborazioni strette con oltre 700 strutture alberghiere, ristorative, catene di hotel, aziende e insegne nazionali e internazionali, siamo in grado di creare per i nostri allievi un'esperienza di stage immersiva e appagante, per poter mettere "le mani in pasta" e affinare le proprie competenze, mettendosi alla prova prima dell'ingresso vero e proprio nel mondo del lavoro.



Andrea Berton  con gli allievi del Corso Superiore di Cucina Italiana

ALCUNE DELLE NOSTRE SEDI DI STAGE



LA FORMAZIONE ALMA E LE OPPORTUNITÀ DI CARRIERA

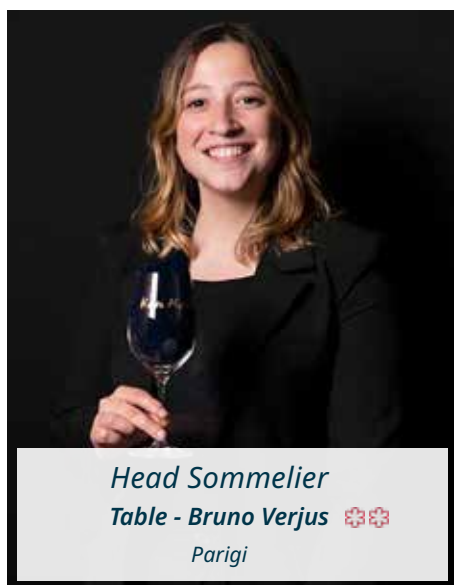
IL SUPPORTO DEL CAREER SERVICE

ALMA accompagna i propri diplomati verso il mondo del lavoro, facilitando i loro contatti con i ristoranti, con gli hotel e con tutte le imprese del settore. Tutto questo avviene grazie al nostro Career Service e al supporto del portale almalink.it, una "bacheca virtuale", riservata ai diplomati dei Corsi Superiori, per essere sempre a contatto con le migliori occasioni di lavoro e di crescita professionale, in Italia e all'estero.



ALMA link

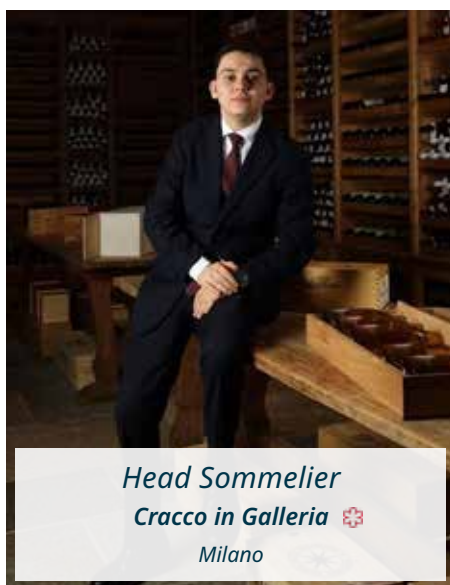
Le competenze acquisite in ALMA si integrano con le inclinazioni personali, la creatività e le opportunità di mercato di ogni allievo, consentendo di intraprendere percorsi professionali evoluti e diversificati.



Head Sommelier
Table - Bruno Verjus 🍷🍷
Parigi

Agnese Morandi

Corso Superiore di Sala, Bar & Sommellerie



Head Sommelier
Cracco in Galleria 🍷
Milano

Gianluca Sanso

Corso Superiore di Sala, Bar & Sommellerie



Chef Patron
Venissa 🍷🌱
Mazzorbo (VE)

Chiara Pavan

Corso Superiore di Cucina Italiana

La solidità del nostro metodo didattico permette di operare con autorevolezza sia in Italia che all'estero, elevando la propria professionalità a standard globali. Il diploma non è un vincolo a una singola carriera, ma un catalizzatore di opportunità in contesti mondiali.



Executive Chef
The Hall - Maison Louis Vuitton 🇨🇳
Chengdu (Cina)

Leonardo Zambrino
Corso Superiore di Cucina Italiana



Resident Chef
Il Ristorante - Niko Romito, Bvlgari Resort 🇸🇦🇸🇦
Dubai

Giacomo Amicucci
Corso Superiore di Cucina Italiana



**Performance Chef
e
Private Chef**

Alessandra Rubini
Corso Superiore di Cucina Italiana



**Libera Professionista
e
Food Creator**

Elena Zeng
Corso Superiore di Cucina Italiana



**da Pastry Chef presso
Uliassi, Senigallia** 🇮🇹🇮🇹🇮🇹
a consulente freelance

Mattia Casabianca
Corso Superiore di Pasticceria



**Pastry Chef
Hémicycle** 🇫🇷
Parigi

Aurora Storari
Corso Superiore di Pasticceria



**F&B & Hotel Equipment
Operations Manager**
MSC Crociere

Tommaso Priolo
Master in Food&Beverage Management



**Sommelier, F&B Consultant
e Miglior sommelier d'Italia
premio Trentodoc 41^a ed.**

Stefano Berzi
Master ALMA-AIS



**Responsabile di Produzione
Laboratorio Niko Romito**
Milano

Nello Ciulli
Corso di Panificazione Moderna

ALM

La Scuola Interna
di Cucina





L'ANIMA INTERNAZIONALE DI ALMA

L'ANIMA INTERNAZIONALE DI ALMA

IL NETWORK DI SCUOLE

Fin dall'inizio della nostra storia abbiamo sempre pensato in grande, rivolgendoci non solo al mercato nazionale ma anche a tutto il **pubblico internazionale**, per condividere l'amore per l'enogastronomia italiana e il sogno di farne la propria professione. Abbiamo creato così **un network globale che riunisce i più prestigiosi centri di formazione del mondo**. Collaboriamo attivamente con queste realtà per organizzare corsi di Cucina Italiana che prevedono periodi di studio ed esercitazioni pratiche nella nostra Scuola e periodi di stage nei più rinomati ristoranti italiani. Al termine di questo viaggio, rilasciamo un attestato congiunto insieme alla scuola partner, un titolo che testimonia **un'unione d'intenti e standard d'eccellenza condivisi in tutto il mondo**.



**THE
FOOD
SCHOOL**
First ALMA
international branch



THE FOOD SCHOOL, LA NUOVA SEDE DI ALMA IN THAILANDIA

Siamo sbarcati dall'altra parte del mondo per portare la nostra didattica a Bangkok, in Thailandia, all'interno di The Food School, un polo d'avanguardia dedicato alla cucina internazionale. In uno spazio avveniristico di 3.200 mq, la nostra tradizione italiana si intreccia con quella giapponese e thailandese, arricchita da servizi esclusivi per l'incubazione di startup della ristorazione. In questo contesto d'eccezione, continuiamo la nostra missione di valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano offrendo percorsi pensati per ogni esigenza: dai programmi professionali per chi inizia da zero alle Masterclass intensive di due giorni, fino ai corsi brevi dedicati alle nicchie più affascinanti della nostra tradizione enogastronomica.



CORSI INTERNAZIONALI

Accanto alla proposta didattica in lingua italiana, offriamo corsi di formazione per il pubblico internazionale che vuole acquisire il segreto del “saper fare” identitario della nostra cultura enogastronomica.

• ITALIAN CULINARY PROGRAM

È il nostro percorso completo per creare un professionista della cucina italiana, che accompagna l'allievo passo dopo passo, dalle tecniche di base fino al perfezionamento professionale.

• ITALIAN ICONIC COURSES

Abbiamo creato moduli brevi e intensi dedicati ai simboli della nostra tradizione, come la pizza, la pasta e la pasticceria. Sono pensati sia per chi parte da zero, sia per i professionisti che desiderano specializzarsi sui pilastri del gusto italiano.

• CORSI TAILOR MADE

La nostra expertise ci permette di disegnare programmi tailor made e joint program esclusivi, collaborando con le più prestigiose scuole di cucina internazionali per rispondere con precisione alle esigenze dei mercati esteri.



LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Tra gli eventi di respiro internazionale nei quali ALMA è presenza fissa, quello della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è certamente l'appuntamento che più concretizza l'impegno della Scuola nella promozione e valorizzazione del Made in Italy e del nostro patrimonio enogastronomico. Attraverso iniziative e progetti in tutto il mondo che coinvolgono istituzioni, ambasciate, consolati, istituti di cultura italiana e organizzazioni locali portiamo la cultura culinaria italiana all'estero. ALMA fin dall'inizio di questo progetto è parte attiva realizzando ad hoc masterclass, showcooking, concorsi e appuntamenti istituzionali.



Settimana
della Cucina
Italiana
nel Mondo





OLTRE LA FORMAZIONE

OLTRE LA FORMAZIONE

I SERVIZI DI ALMA PER IL B2B

Da Scuola di formazione a partner per la Food Industry e la ristorazione

ALMA a fronte della sua expertise, offre al mondo della food industry e alle aziende del settore hospitality servizi e consulenze per valorizzare l'attività, incrementare la redditività e aumentare il proprio vantaggio competitivo. Vogliamo infatti essere un partner fondamentale per tutti coloro che cercano un catalizzatore del proprio successo.

Inoltre possiamo supportare aziende e attività del mondo dell'ospitalità nella ricerca di personale qualificato da inserire nel proprio organico, grazie ad ALMALink, la piattaforma con la quale la Scuola resta in contatto con i propri Diplomati.



ANIMAZIONE GASTRONOMICA IN OCCASIONE DI FIERE ED EVENTI

ALMA mette a disposizione il proprio staff per l'ideazione, realizzazione e gestione dell'offerta gastronomica in contesti quali fiere, eventi corporate e appuntamenti istituzionali.

RICERCA, SVILUPPO E PHOTOSHOOTING

Il nostro team di Chef ed esperti mette in campo la propria competenza per affiancare le aziende nello sviluppo di prodotti coerenti con le esigenze del mercato, accelerando il time to market e rafforzando il posizionamento del brand.



WORKSHOP E CORSI SU MISURA

I corsi su misura ALMA rappresentano un pedina importante nella creazione di un vantaggio competitivo sulla concorrenza e nella valorizzazione del know how come elemento distintivo sul mercato.



TEAM BUILDING

ALMA progetta e realizza di attività di team building con format ad alto coinvolgimento che creano un'esperienza immersiva e trasformano la brigata in metafora del team aziendale, allenando collaborazione, leadership, determinazione.

BUSINESS MEETING E CONVENTION

Alcuni spazi della Scuola sono appositamente progettati e attrezzati anche per ospitare meeting e convegni, per i quali ALMA può supportare i clienti nella logistica e nella realizzazione dei materiali di comunicazione a completamento dell'evento.



PREMIO MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

L'impegno di ALMA nella tutela e valorizzazione dei "Beni Culturali Viventi"

La cucina è cultura, tradizione, talento, passione, arte e saper fare: partendo da questa premessa ALMA nel 2016 ha ideato insieme alla Fondazione Cologni il premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere, il primo riconoscimento dedicato ai maestri artigiani d'Italia.

Il Premio, a cadenza biennale, vuole valorizzare personalità che condividono creatività, talento, passione per la propria professione e soprattutto "Beni Culturali Viventi" artefici di "grande bellezza" in tutti i campi dell'artigianato dalla gastronomia, alla gioielleria, dalla ceramica al mosaico, alla stampa artistica, passando per il tessile e per le professioni del teatro.

Una commissione di esperti ALMA ha il compito di designare i 23 Maestri d'Arte e Mestiere delle Arti Agrarie, del Gusto e dell'Ospitalità.



**MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE**



Categorie

Produzione

Allevamento
Apicoltura
Botanica ed Erbe officinali
Frutticoltura
Grani e Cereali
Olivicoltura
Ortaggi e Legumi
Viticoltura

Trasformazione

Arte Bianca
Arte Casearia
Cioccolateria e Confetteria
Distilleria
Gelateria
Macelleria
Norcineria
Pasticceria
Pastificio
Pizzeria

Ristorazione

Cucina
Miscelazione e Cultura degli spirits
Ospitalità
Sala
Sommellerie



ATTIVITÀ PER LE SCUOLE

A supporto dei giovani talenti

Crediamo profondamente nel valore della continuità didattica e per questo coltiviamo un dialogo costante con gli Istituti Alberghieri e i Centri di Formazione Professionale di tutta Italia. Non siamo solo spettatori, ma partner attivi che progettano percorsi su misura per studenti e docenti, con l'obiettivo di far crescere insieme l'intero settore dell'ospitalità.

- **Concorsi e Valorizzazione:** siamo in prima linea nella creazione e nella giuria di prestigiosi concorsi nazionali che mettono alla prova le promesse della ristorazione italiana.
- **Summer School:** ogni anno premiamo l'eccellenza offrendo ai migliori studenti di cucina e sala una settimana di formazione esclusiva nelle nostre aule.
- **Visite organizzate:** amiamo mostrare da vicino il nostro mondo, per questo organizziamo visite guidate su prenotazione per far respirare ai ragazzi l'atmosfera e la professionalità della nostra sede.



IL COOKING QUIZ

Nell'ambito delle attività con gli Istituti alberghieri, ALMA prende parte al Cooking Quiz, promosso insieme a ELI-PLAN e PEAKTIME, un roadshow itinerante che ha l'obiettivo di stimolare l'interesse degli studenti per le professioni dell'ospitalità in modo innovativo, utilizzando tecnologie vicine alle generazioni native-digitali. Ogni edizione coinvolge Istituti Alberghieri di tutta Italia che, attraverso il gioco, possono conoscere più da vicino le nuove tecniche di cucina e sala e i principi di una sana e corretta alimentazione.

Dal 2024 anche in versione internazionale!



COOKING QUIZ 2020
10° ANNIVERSARIO





LA PARTNERSHIP CON ALMA: UN INVESTIMENTO NEL FUTURO DEL MADE IN ITALY

Sostenere ALMA non è una semplice operazione di sponsorship, ma una scelta strategica dal profondo valore etico. Significa affiancare il proprio brand a una missione, quella di **formare i professionisti** che domani saranno ambasciatori dell'identità enogastronomica italiana nel mondo della ristorazione.

Queste figure rappresentano il capitale umano che garantirà **continuità, innovazione e autenticità** a uno dei settori più importanti dell'economia italiana.

Essere partner di ALMA significa quindi ampliare la propria leadership di mercato, sposandola con l'obiettivo di sistema di dare solidità al **Made in Italy** attraverso l'alta formazione delle eccellenze di domani.

Le tre direttrici della partnership:

- **Identità:** Il legame con l'eccellenza formativa italiana.
- **Strategia:** Il presidio di un settore chiave per l'economia nazionale.
- **Responsabilità:** L'impegno diretto nella costruzione del futuro professionale dei giovani talenti.



MAIN SPONSOR



CORPORATE PARTNER

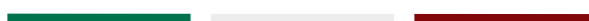


TECHNICAL SPONSOR



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39 0521 525211 - www.alma.scuolacucina.it



[almascuoladicucina](#)

[alma_scuola_cucina](#)

[alma-scuola-cucina](#)

[alma_scuola_cucina](#)

[alma_scuola_cucina](#)

