

# Borsa di studio per cuochi Usa grazie a Alma

Un «viaggio» nel gusto italiano culminato nella preparazione di una cena di gala

■ L'amore degli Usa per l'Italia del gusto è una certezza, ma ogni occasione è buona per rinsaldarlo. Si chiama «Come to Italy with us» l'iniziativa promossa da sette eccellenze enogastronomiche del Belpaese, del calibro di Frescobaldi, Masi, **Donnafugata** e Berlucci (per il vino), dello chef Massimo Bottura, Alma e Sanpellegrino - nell'ambito dell'Anno della cultura Italiana negli Stati Uniti, promosso dal Ministero degli Affari Esteri - che hanno messo a disposizione sette borse di studio per far vivere a sette giovani chef americani un'esperienza enogastronomica indimenticabile nel nostro Paese: questi talenti hanno scoperto le tipicità del nostro territorio e affinato le loro tecniche culinarie nella sede di Alma nella Reggia di Colorno. Ma non solo: attraverso laboratori di degustazione e visite nelle aziende, i sette ragazzi (Ansuron, Ben, Bobby, Caitlin, Christofer, Justin e Sarah) hanno toccato con mano la produzione delle sette eccellenze italiane.

Un autentico «viaggio» nel gusto culminato nella preparazione di una cena di gala che si è svolta all'interno della Reggia di Colorno: otto portate tipicamente italiane preparate secondo la manualità americana. Oltre a tutti i rappresentanti dei partner del



progetto, che ha preso il via a marzo, erano presenti anche il presidente onorario di Alma, Albino Ivardi Ganapini, il direttore operativo Andrea Sinigaglia e il direttore didattico Luciano Tona. «E' stato un momento celebrativo - ha commentato il presidente di Alma, Enzo Malanca - in cui i giovani chef hanno preparato la cena con i prodotti scelti direttamente da loro stessi in alcune aziende agricole locali. Il fatto che due settimane ad Alma siano un premio internazionale per degli chef americani - sottolinea Malanca - credo che questo, meglio di qualunque altra cosa, qualifichi l'importanza della nostra scuola a livello mondiale».

Al termine della cena, Clément Vachon, direttore relazioni internazionali di Sanpellegrino - che ha portato i saluti di Federica Olivares, coordinatore per il Ministero degli Affari Esteri dell'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti - ha consegnato un attestato di frequenza ai questi ragazzi americani che hanno scoperto la ricchezza di storia, cultura e tradizione che sta dietro ai prodotti e agli ingredienti italiani e che ne rappresenta l'eccellenza. ♦ D. F.

La nostra cucina Vademecum ai fornelli  
**Ricette choc, Academia Barilla mette il freno agli orrori culinari**  
 Alma Reggia di Colorno - 11/04/2013

Per tutti i bicchieri a casa di pasta con i fornelli

Con JucCelli sei gli usi naturali