



# ALMA

## La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Bormioli Rocco ist Partner von Alma-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana seit der Gründung der Schule im Januar 2004. Das Unternehmen unterstützt die angesehenste italienische Kochschule im internationalen Umfeld, deren anspruchsvolle Kurse, die in Zusammenarbeit mit hochqualifizierten Dozenten realisiert werden, Köche aus aller Welt zu echten Profis der italienischen Küche ausbilden. Leiter der Schule ist der renommierte Chefkoch Gualtiero Marchesi. In der im Palazzo Ducale in Colorno (Parma) hospitierten Prestigeniederlassung steht den Profiköchen ein Kompetenzzentrum zur Verfügung, das ihnen Ideen, Erfahrung und Anregungen zur ständigen Verbesserung ihres Berufsniveaus bietet. Alma ist außerdem ein wichtiger Bezugspunkt für italienische und ausländische Hotelketten, Gastronomiebetriebe, große Hotels, Kochschulen und Einrichtungen, die Bedarf an "maßgerechten" Kursen haben. Die Partnerschaft mit Kochschulen von Weltrang versetzt Alma in die Lage, theoretische und praktische Kurse in der eigenen Niederlassung zu organisieren, sowie Praktika in den bekanntesten italienischen Restaurants, um dem Profinachwuchs der italienischen Küche die bestmöglichen Ausbildungschancen zu bieten. Als Fürsprecher des modernen italienischen Stils in der Welt unterstützt Bormioli Rocco die Aktivitäten und Veranstaltungen der Schule in Italien und im Ausland. Besondere Aufmerksamkeit widmet das Unternehmen dem Jahrestreffen Alma Viva, anlässlich dessen die berühmte Schule die italienische Küche mit Tagungen, Demos und kulturellen und gastronomischen Events feiert, an denen sich Köche, Dozenten, Schüler, Vertreter der Medien und der Institutionen beteiligen. Anlässlich der Edition 2006 hat Bormioli eine Demo organisiert, in deren Mittelpunkt das professionelle Kelchglas bei der Weindegustation stand und die Liebhaber und Profis angesprochen hat. Protagonisten des vom Sommelier Roberto Gardini geleiteten Events waren die Kelche der Linie Professional, deren Gläser ebenfalls die drei Galadinner zur Degustation von Prestigeweinen, -grappas und -branntweinen begleitet haben. Bormioli, Inbegriff des "Made in Italy" auf der Welt, und Alma werden auch zur nächsten Edition von Alma Viva, die am 7. und 8. Oktober 2007 auf dem Programm steht und dem Thema "italienischer Stil" in der Küche gewidmet ist, gemeinsam antreten.

**ALMA S.r.l. - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**  
Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax. +39.0521.52.52.52  
[www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it) – E-mail: [infoalma@scuolacucina.it](mailto:infoalma@scuolacucina.it)  
C.F. – P.IVA – Reg. Imprese 02241770342