

**Audizione informale di rappresentanti di Alma – La Scuola internazionale di cucina italiana e del Presidente della Sezione Sicilia dell'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica, in sede di Ufficio di Presidenza della 7a Commissione del Senato integrato dai rappresentanti dei Gruppi parlamentari, sulla Candidatura de "La cucina di casa italiana" a patrimonio culturale immateriale Unesco (affare assegnato n. 1209) in videoconferenza.**

**mercoledì 29 giugno 2022, alle ore 15.00**

Presenti per ALMA Sinigaglia e D'Elia, su invito della Senatrice Maria Gabriella Saponara, di cui di seguito trovate link informativo: [https://it.wikipedia.org/wiki/Maria\\_Saponara](https://it.wikipedia.org/wiki/Maria_Saponara)

Registrazione dell'audizione su [https://webtv.senato.it/4621?video\\_evento=241045](https://webtv.senato.it/4621?video_evento=241045)

**INTERVENTO ALMA AL MINUTO 13.20**

Andrea Sinigaglia:

“Grazie, buonasera a tutti, grazie di questa occasione.

ALMA, in brevissimo, è una scuola internazionale di cucina italiana, nata circa 20 anni fa, sempre qui, nella Food Valley, a pochi chilometri da Parma. Noi ci occupiamo di formazione superiore, ovvero, siamo nati per diventare un luogo di specializzazione dei diplomati degli istituti alberghieri italiani, che sono oltre 200, ma nel tempo abbiamo aperto le porte anche ad altre figure: diplomati di licei, i laureati, gente in cerca di cambio di carriera. Operiamo in sei diversi ambiti educativi, il principale è la cucina italiana, poi c'è la pasticceria, c'è la panificazione, c'è la sala in servizio, c'è la sommellerie e c'è il management della ristorazione. L' 80% dei nostri studenti sono italiani, il 20% sono studenti internazionali, provenienti da 20 scuole partner che abbiamo in tutto il mondo, ma anche da 90 paesi, che oggi contiamo all'attivo come paesi che ci mandano gli studenti. Voglio dire qualche numero che credo funzionale anche alla potenzialità di promozione e, eventuale, della candidatura, ma anche, soprattutto, ci auguriamo della nomina. Noi abbiamo circa mille e cento studenti ogni anno, abbiamo circa cinquemila visitatori ogni anno. Visitatori si intendono studenti degli istituti alberghieri, si intendono aziende che vengono a fare team-building, si intendono professionisti che vengono ad aggiornarsi. Ci troviamo in una sede molto speciale, siamo, come dicevo, a 15 chilometri da Parma, nella Reggia di Colorno, abbiamo una superficie di 6000 metri quadri attrezzati con aule e tecnologie. Noi sosteniamo in modo forte la candidatura a patrimonio dell'Unesco della cucina italiana, della sua gestualità, della sua cultura, perché in tante occasioni, in questi 20 anni, girando il mondo, abbiamo proprio avuto la possibilità di sperimentare che, innanzitutto, è una stima per la cultura alimentare italiana, poi lo diventa per la cucina, per le sue scelte, per i suoi prodotti. Quindi, crediamo fortemente che, mettere un'attenzione grande su questo tema possa essere un grande valore, per l'impatto culturale di quello che facciamo, per l'impatto turistico, che può avere questo mondo. Noi siamo nati con una mission ben precisa 20 anni fa, siamo nati da un'iniziativa di pubblica amministrazione da camera di commercio, da unioni industriali, da province di Parma. Siamo nati proprio con la missione di portare nel mondo il vero prodotto agroalimentare italiano, attraverso la formazione d'eccellenza e, quindi, la nostra mission è proprio quella di andare nel mondo a raccontare la contemporanea cucina italiana, legata a tutta la filiera agroalimentare. Perché, sottolineo, siamo altresì interessati a promuovere e sostenere questa candidatura in modo convinto e, ovviamente, io porto il pensiero del consiglio di amministrazione della mia scuola. Perché, benissimo si interseca con un'altra iniziativa, che stiamo portando avanti da 10 anni, che si chiama “Maestri di Arte e Mestiere”. E' un'iniziativa che promuoviamo insieme ad una fondazione milanese che si chiama Fondazione Cologni delle Arti dei Mestieri, patrocinata dalla presidenza della Repubblica che va a premiare tutti quei maestri, quelle

espressioni di maestria, nei vari ambiti. Noi ci occupiamo, ovviamente, dei 13 settori dell'enogastronomia. Quindi, maestri della cucina, della pasticceria, della sommellerie, della cioccolateria, del raffinamento dei formaggi e così, via discorrendo, dei salumi. Quindi, noi vogliamo veramente fare, e stiamo, da 10 anni portando avanti, questa grande battaglia culturale di attenzione, come viene fatto a livello internazionale, per esempio nel modello francese di MOF (Meilleur Ouvrier de France), o nel modello giapponese dei Tesori Viventi, che sono persone che vengono insignite dalle più alte cariche dello stato di un riconoscimento identitario. Chi fa mestieri, artigianato, e chi produce l'identità italiana è riconosciuto dai grandi esponenti delle nazioni come qualcuno che sta contribuendo a portare avanti un pezzo d'identità e di patrimonio. Crediamo che nel nostro mondo cioè il mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità ci sia ancora molto da fare. Noi fortemente sosteniamo la candidatura. Candidatura, che, magari è più incentrata sulla cucina di casa, più che su quella professionale, che è quella di cui ci occupiamo noi, ma non dobbiamo mai dimenticarci che, quando noi insegniamo la cucina professionale, la insegniamo sempre legata a quelle due radici che sono i prodotti e i produttori del territorio e la tradizione dei paesi e dei villaggi italiani, delle case da cui sorge l'attuale cucina contemporanea e, che sempre viene alimentata. Mi fermerei qua per non tediare oltremodo, disponibilissimo anch'io a dettagli e chiarimenti e, ribadisco, il pensiero di ALMA su questa candidatura è un pensiero di sostegno e di assoluta sintonia.

Grazie"