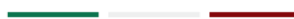




ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



L'ECCELLENZA DELL'ARTIGIANATO ITALIANO: IL PRIMO SUMMIT NAZIONALE TRA MAESTRI D'ARTE E MESTIERE E BENI CULTURALI VIVENTI.

In occasione di Homo Faber, sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia ha avuto luogo il primo summit nazionale tra i Maestri d'Arte e Mestiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità promosso da ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, con il supporto di Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte

Venezia, 28 aprile 2022 – Il primo Summit nazionale dei Maestri d'Arte e Mestiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità è stato non solo un momento dialogo tra grandi artigiani ma anche di approfondimento per ciò che il progetto **MAM - Maestro d'Arte e Mestiere**, istituito da Fondazione Cologni e ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, rappresenta oggi. L'iniziativa si è inserita all'interno di **Homo Faber**, l'esposizione internazionale che promuove a Venezia, presso l'Isola di San Giorgio Maggiore il talento artigianale e che anche in questa seconda edizione 2022 mette in mostra un'impressionante varietà di materiali, tecniche e competenze attraverso dimostrazioni dal vivo, esperienze digitali coinvolgenti e fantasiose esposizioni di creazioni artigianali, celebrando in particolare la connessione tra Europa e Giappone. L'esposizione è realizzata dalla Michelangelo Foundation for Creativity & Craftsmanship.

Il profondo legame che sottende queste culture è anche il *fil rouge* che lega questo primo summit dei Maestri d'Arte e Mestiere italiani, di fatto il **riconoscimento tangibile da parte delle Istituzioni**, per quello che non deve essere solo un premio, ma un titolo certificato come patrimonio culturale di un Paese, così come già avviene in Giappone con i Ningen Kokuhō - Tesori Nazionali Viventi, o in Francia con i MOF – Meilleur Ouvrier de France. **L'obiettivo del Summit è stato quello di riunire oltre i 39 MAM italiani dell'enogastronomia e dell'ospitalità, sottolineando con decisione la necessità di un maggiore riconoscimento istituzionale dei "beni culturali viventi"** e di tutto il mondo della formazione, che si impegna a mantenere vive queste professionalità, patrimonio del nostro Paese e fattore di sviluppo economico e turistico.

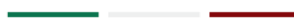
Ad aprire l'incontro dopo i saluti istituzionali del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, **Stefano Patuanelli** e dell'Assessore allo Sviluppo Economico e Turismo del Comune di Venezia **Simone Venturini**, il Presidente di ALMA **Enzo Malanca** ha inaugurato il convegno dichiarando: *"Da questo punto di vista tanto abbiamo da apprendere da alcuni modelli internazionali, come quello francese e giapponese, Paesi nei quali la consapevolezza delle Istituzioni, dove l'unicità del saper fare è identità, quindi fattore di cultura, è anche preservazione dei territori e di sviluppo di una delle economie più importanti nel nostro Paese, quale è il turismo. È per questo che ALMA ha iniziato una campagna di sensibilizzazione ai più alti livelli delle nostre autorità, con il preciso obiettivo di portare anche in Italia il dovuto riconoscimento della Cucina Italiana come forma d'arte; e questo incontro, per quanto ci riguarda, fa parte di questo percorso."*

Davide Rampello, direttore artistico e curatore, ha aperto i lavori con una *lectio* sul valore dei beni culturali viventi nelle scuole di arte e mestiere, indagando le origini storiche e culturali di queste figure che hanno segnato la il corso della storia artistica italiana: *"Ma la cucina è cultura? Noi pensiamo che la cultura sia esercizio delle arti, è il nostro stare al mondo: il rapporto che creiamo con noi stessi e con ciò che c'è intorno è la cultura della vita. Oggi la ristorazione è un riferimento fondamentale per la cultura perché è rimasta*



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



uno dei pochi luoghi di incontro, di convivio fra uomini. Tutto questo si realizza a tavola. Dovremmo pertanto riconsiderare in maniera più attenta la grande funzione sociale, culturale ed economica di chi opera nel mondo della ristorazione, poiché la cucina, luogo del ristoro, è la prima molla, il primo desiderio di chi arriva in Italia, la spina dorsale di tutta l'economia turistica del Paese".

Maddalena Fossati, direttrice della rivista La Cucina Italiana, ha moderato la tavola rotonda dove si sono alternate figure di riferimento per la gastronomia come **Massimiliano Alajmo**, chef dell'omonimo gruppo con sede a Le Calandre, ristorante 3 stelle Michelin da 20 anni; **Corrado Assenza**, Maestro d'Arte e Mestiere in pasticceria, che ha raccontato la millenaria tradizione dell'artigianato gastronomico siciliano; **Roberta Garibaldi**, amministratore delegato di ENIT – Agenzia Nazionale per il Turismo; **Alberto Cavalli** executive director di Michelangelo Foundation e general curator di Homo Faber; **Andrea Sinigaglia**, direttore generale di ALMA.

Un'occasione corale dove sono riportate di seguito alcune riflessioni emerse da parte dei relatori.

Apri il dibattito **Corrado Assenza**, Maestro d'Arte e Mestiere 2020: *"In un laboratorio di pasticceria, così come in una cucina, il valore dell'artigianato e la conoscenza dell'artigiano si tramandano quotidianamente, con il fare che parte dal pensare, che si concretizza sul foglio bianco che ciascuno di noi si trova di fronte ogni giorno al mattino quando si sveglia. Questo è quello che faccio con i miei collaboratori. Ogni giorno partiamo con un progetto nuovo, che accostiamo a quelli già esistenti per disegnare ciò che saremo domani. Ma la cosa fondamentale dell'artigiano è che tutto questo lo dedica a sé stesso, e poi a tutti quelli con i quali viene a contatto e lo fa giorno dopo giorno."*

*"Gli artigiani – aggiunge **Massimiliano Alajmo**, chef del gruppo Alajmo - per noi corrispondono alla tavolozza dei nostri ingredienti; attraverso le loro mani e il loro sentire danno luce alle proprie creazioni e per noi è un'opportunità unica dare visibilità a queste grandi persone. Il nostro progetto è sempre legato alla sensorialità: alle Calandre cerchiamo di far vibrare i nostri ospiti attraverso il contatto con tutto quello che compone il contesto, cercando di far percepire l'uomo. I tavoli stessi delle Calandre sono delle sculture che provengono dallo stesso tronco d'albero. Nell'artigianalità si esprime un sentire che è individuale, non esiste una verità ma esistono le verità e la possibilità che abbiamo oggi è quella di accarezzare queste diversità per avere un'immagine di quella che può essere la grande bellezza."*

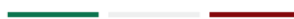
Roberta Garibaldi fa un quadro più generale del sistema turistico italiano *"Gli artigiani sono un elemento fondamentale per il turismo che caratterizza l'Italia. L'artigianalità va preservata perché è un pilastro del nostro paese, così come l'arte del cucinare. Se perdiamo tutto questo, rischiamo di omologarci agli altri paesi. I turisti arrivano qui per la cultura, per il paesaggio e il cibo, quest'ultimo elemento fondamentale della loro scelta, una tradizione che va preservata e tutelata."*

Alberto Cavalli, Direttore Generale della Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte di Milano porta una riflessione profonda sui giovani e sull'importanza della formazione: *"Homo Faber è una cornice che ha attirato migliaia di turisti di ogni età, appassionati e cultori dell'arte. Abbiamo visto migliaia di giovani e giovanissimi "persi" - o forse ritrovati- negli spazi espositivi della Fondazione Giorgio Cini, curiosi di osservare questi grandi maestri, e di fronte a queste abilità restare ammaliati. Offrire degli esempi virtuosi e concreti penso sia un investimento per noi stessi: dedicare tempo ai giovani è fondamentale e sappiamo che il tempo è una risorsa scarsa, preziosa. Investire tempo nella formazione e risvegliare l'interesse dei giovani è tanto più urgente quanto entusiasmante. I giovani ricercano più autenticità e dal nostro piccolo e privilegiato serbatoio di Homo Faber, negli oltre 1000 oggetti delle 15 mostre create da 22 curatori,*



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



artigiani e designer, voi non vedrete cose, ma artigiani realizzare dei beni. Siamo umani e abbiamo il desiderio di trasformare il mondo: questo è Homo Faber, artefice di un destino di una visione, di una previsione di una realtà migliore.”

Chiude la tavola rotonda **Andrea Sinigaglia**, Direttore Generale di ALMA: *“Confrontarsi oggi con personalità che dedicano la vita a un mestiere è una cosa che accende il cuore. Credo che ALMA abbia il grande compito, oltre che di fare una didattica sempre più innovativa, di dare luce a queste persone, raccontando le loro storie con un incontro tra artigiani che attraverso il loro operato creano un patrimonio secolare, figlio di un nuovo rinascimento per il nostro paese. Quando lo riscopriremo capiremo effettivamente l’instimabile valore che abbiamo tra le mani. Il senso del MAM Day è riunire alcuni tra questi grandi artigiani, lanciando un forte appello per elevare a modelli internazionali queste realtà da cui dobbiamo prendere esempio, specie all’interno di una cornice come Homo Faber, inno alla dignità del lavoro.”*

A questo link sarà possibile rivedere l’evento e scaricare la selezione fotografica

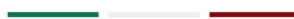
<https://we.tl/t-8FO68KAh5Y>

Press office ALMA – Ph. 0521 525212 - e-mail: comunicazione@scuolacucina.it



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicata all'ospitalità e alla ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA forma cuochi, pasticceri, bakery chef, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione, gelatieri e pizzaioli. ALMA dal 2004 a oggi ha attuato un processo di crescita e innovazione costante. I Corsi e Master promossi da ALMA hanno natura esclusivamente professionalizzante. La qualità della didattica è garantita da un corpo docente composto da grandi cuochi e pasticceri, da maître e maestri sommelier affermati, dai maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani e da accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e mondo del vino. Da sottolineare il fatto che ALMA collabori con oltre 700 strutture, tra rinomati ristoranti e laboratori di pasticceria, prestigiose realtà dell'hôtellerie, della ristorazione collettiva e del mondo vinicolo, per organizzare gli stage formativi dei propri studenti in Italia e all'estero. ALMA nel 2012 ha ideato insieme alla Fondazione Cologni il premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere, il primo riconoscimento dedicato ai maestri artigiani d'Italia.

Fondazione Cologni

La Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte è un'istituzione privata non profit, nata a Milano nel 1995 per volontà di Franco Cologni, che ne è il Presidente. Le sue iniziative, finalizzate a un «nuovo Rinascimento» dei mestieri d'arte, si rivolgono soprattutto ai giovani: formare nuove generazioni di Maestri d'Arte, salvando le attività artigianali di eccellenza dal rischio di scomparsa che le minaccia, è infatti uno degli obiettivi che la Fondazione persegue. A questo scopo promuove, sostiene e realizza una serie di progetti culturali, editoriali, scientifici, divulgativi e formativi. Collabora con numerosi enti e istituzioni internazionali, in particolare con Michelangelo Foundation. È partner ufficiale di Homo Faber e curatrice in questa edizione della Sala "Italia/Giappone: le relazioni meravigliose".