



Eccezionale serata lo scorso lunedì 21 Novembre nelle sale del George Brown College al 300 di Adelaide St. East a Toronto con il rinnovo dell'accordo con l'Alma, la Scuola che forma professionisti del mondo della cucina e dell'ospitalità italiana da circa 20 anni e, oltre agli studenti italiani, si avvale di una rete di prestigiose scuole in tutto il mondo, tra cui spicca la collaborazione con il George Brown College. Circa 200 studenti hanno lasciato il Canada per venire in Italia, e molti di questi sono oggi veri e propri professionisti di successo. Presente il General Manager dell'Alma Andrea Sinigaglia ed i vertici del George Brown College molto

entusiasti di siglare l'accordo di rinnovo della partnership e l'impegno comune nella formazione di giovani professionisti alberghieri che hanno scelto le due scuole per costruire il loro futuro professionale. Da sfondo alla serata, tenutasi nella Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, un magistrale cooking show guidato dall'Executive Chef del Gruppo Terroni-Spaccio Ruben Rapetti e dalla sua squadra di cucina, coadiuvato brillantemente da tutto l'entourage del George Brown College, fra cui menzioniamo la Chef Filomena Palozzi Da Costa Teles, facente anche parte dell'APCI Canada, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani. L'Alma è il principale centro internazionale di istruzione e formazione per la cucina e l'ospitalità italiana, forma chefs e pasticceri, gelatieri e pizzaioli, managers di ristoranti e di food & beverage provenienti da tutto il mondo con programmi di formazione svolti al più alto livello dai docenti più rinomati. Ha la sua sede nel magnifico Palazzo Ducale di Colorno vicino a Parma ed è dotato delle più moderne attrezzature professionali per la cucina. Per chi sceglie di lavorare nell'affascinante mondo del food and beverage, Alma rappresenta un prezioso investimento per il futuro oltre che una straordinaria esperienza formativa. La scuola si trova nel cuore della Food Valley italiana, un'area dove è possibile trovare i più importanti prodotti del Made in Italy, come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma, che rendono cibo italiano famoso in tutto il mondo. Paolo Lopriore, Mariella Organi, Gavide Comaschi, Ezio Marinato, Andrea Grignaffini e Davide Rampello rappresentano rispettivamente i seguenti settori: cucina, gastronomia, pasticceria, panificazione, enologia e cultura. A capo del Comitato Scientifico ci sono il Presidente di Alma, Enzo Malanca, supportato dal General Manager Andrea Sinigaglia e il Direttore della Didattica Matteo Berti. Alma ha creato una rete di grandi centri educativi in tutto il mondo. Con queste rinomate scuole organizza Corsi di Cucina Italiana, strutturati in periodi di studio e tirocinio in Italia e stage nei più rinomati ristoranti italiani. Al termine del programma, Alma e la scuola partner rilasciano un diploma congiunto. Il Culinary Arts Italian Joint Program tra George Brown e Alma è un corso dedicato agli studenti che desiderano intraprendere una carriera nelle Arti Culinarie con una specifica specializzazione in Cucina Italiana. Gli studenti acquisiranno una comprensione più profonda delle tradizioni regionali italiane e dell'autentico gusto italiano. Risale al 2004 la collaborazione tra il famoso college di Toronto e il più importante centro italiano per le arti culinarie. Il risultato è un programma di successo che ha permesso a molti laureati di intraprendere celebri carriere internazionali. Questa partnership offre agli studenti l'opportunità di integrare un'esperienza educativa internazionale con lezioni pratiche in Canada e in Italia. Questo programma di Graduate Certificate di tre semestri prevede quattro mesi di esperienza in Italia, sia con lezioni in aula che uno stage nelle cucine dei ristoranti stellati Michelin e dei migliori ristoranti di alta cucina in Italia, entrando così a far parte di una rete mondiale di professionisti dell'Arte culinaria italiana. (www.georgebrown.ca/Italy)



<https://youtu.be/xksG3h2JGEo>