

Figna: «Alma realtà affermata e crescerà anche all'estero»

Colorno Confermato alla guida del Cda nel quale entra anche Moreno Cedroni

» **Colorno** Per i prossimi tre anni, Alberto Figna resterà presidente e Ceo di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana con sede nella reggia di Colorno. Classe '59, laureato in Francia in Ingegneria molitoria, Alberto Figna è presidente di «Agugiario & Figna», è stato presidente dell'Unione parmense degli industriali e ha ricoperto l'incarico di vicepresidente e amministratore delegato di Gazzetta di Parma, è stato confermato nel ruolo assunto lo scorso novembre durante la riunione del consiglio di amministrazione di giovedì scorso, e avrà al suo fianco consiglieri esperti e volti nuovi espressione di Provincia di Parma, Ascom, Fipe, Unione Parmense degli Industriali, Camera di Commercio Emilia, Istituto Marangoni e Fipe, soci di Alma. Proprio quest'ultima è una interessante novità: per la prima volta Fipe ha inserito un suo consigliere nel Cda e la scelta è caduta su Moreno Cedroni, chef della Madonnina del Pescatore di Senigallia ristorante da due stelle Michelin. L'impegno, per tutti, sarà quello di continuare a diffondere la cultura dell'ospitalità italiana.

«E' stato un bellissimo momento – ha commentato Figna dopo l'elezione -. Si è insediato il nuovo consiglio di amministrazione, formato da persone estremamente motivate e professionalmente importanti, che sono sicuro daranno un nuovo ulteriore impulso alla scuola».

Ed è già tempo di guardare al futuro. «Vogliamo sviluppare la scuola sotto tutti i punti di vista – ha anticipato il presidente -. Siamo molto attenti alla qualità della didattica e all'internazionalizzazione, ma non possiamo e non vogliamo trascurare il mercato italiano, anche se la crescita maggiore ce l'aspettiamo sui mercati esteri, dove abbiamo iniziato una un'operazione importante di promozione». In Italia, come dicono i numeri, Alma è già da tempo «il sogno» di chi vuole muoversi con sicurezza nel mondo della ristorazione. «Alma ha davvero un percepito straordinario. Tutti i diplomati e Alma tutta la squadra di Alma hanno un senso di appartenenza straordinaria: questa è una particolarità che ho notato e che è anche un po' la base portante di questa scuola. E poi ci sono i grandi risultati di tutti i diplomati Alma, ambasciatori di quella italianità, di quel buon vivere italiano e di quella convivialità tipica delle nostre zone e di cui c'è tanta voglia nel mondo: in qualsiasi Paese che ha un minimo di passione per la gastronomia c'è qualche diplomato Alma che gestisce un ristorante». Risultati che soddisfano ma che danno anche la spinta a fare sempre meglio e ad offrire sempre di più agli studenti, anche attraverso le collaborazioni con altre scuole e altre realtà. «Di recente, abbiamo

Pagina 1

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Alberto Figna (Presidente), Michele Dellacasa, Giorgio Lospennato, Laura Gallina, Paolo Giuffredi, Cesare Azzali, Vittorio Dall'Aglio, Ugo Bertolotti, Manuela Amadei, Diego Rossi, Moreno Cedroni.



perfezionato una collaborazione importante che ci ha fatto capire che siamo sulla strada giusta per dare ancora meglio valore al nostro territorio e di cui daremo annuncio nelle prossime settimane ».

Chiara De Carli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

14.484

allievi totali

dal 2004

23%

totale allievi

internazionali

216

lezioni

all'anno chef ospiti

89,34%

trovano lavoro

entro 3 mesi dal diploma

Alberto Figna

Confermato presidente e Ceo di Alma alla guida del nuovo consiglio di amministrazione.

[Copyright \(c\)2024 Gazzetta di Parma, Edition 8/6/2024](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
