

Imprenditori alla scoperta di Alma

Formazione Gruppo imprese artigiane, visita nella sede di Colorno

» La formazione di eccellenza in ambito enogastronomico è la chiave per mantenere alta la qualità della cucina italiana nel mondo e creare nuove opportunità anche per l'imprenditoria del settore. Con questa consapevolezza, il Gruppo imprese artigiane ha organizzato una visita esclusiva alla Scuola internazionale di cucina italiana Alma.



«Il Gia, oltre a offrire i suoi servizi, organizza anche occasioni per coltivare lo spirito associativo - ha detto il presidente del Gia, Giuseppe Iotti -. Per noi è sempre importante mantenere un rapporto vivo con gli enti e le eccellenze presenti sul territorio. Molte nostre aziende socie operano nel settore Food e in un momento di incertezza internazionale, è fondamentale ricordarci delle tante prestigiose realtà che portano in alto il nome dell'Italia nel mondo».

L'evento è proseguito con i saluti di Pietro Folloni, private banker di Banca Generali Private, sponsor dell'iniziativa, e di Laura Gallina, associata Gia e membro del cda di Alma.

Il direttore finanziario di Alma, Gabriele Baistrocchi, ha dichiarato: «Alma rappresenta un punto di riferimento per la cucina italiana nel mondo, e siamo lieti di condividere il nostro percorso con i soci Gia». Baistrocchi ha inoltre ripercorso la storia della scuola, evidenziando come «il nostro obiettivo, fin dalle origini, è stato quello di diffondere la cultura enogastronomica italiana, con grande successo soprattutto fuori dall'Europa».

Durante la visita, i soci del Gia hanno esplorato i laboratori e le strutture didattiche dello storico Palazzo Ducale di Colorno, scoprendo

i metodi di insegnamento della scuola, capaci di coniugare tradizione e innovazione.

Tanti Paesi

A Colorno arrivano allievi da 88 Paesi, che poi lavorano nei migliori ristoranti di tutto il mondo.

15

mila

Allievi

Attiva dal 2004, la Scuola ha formato oltre 15mila allievi.