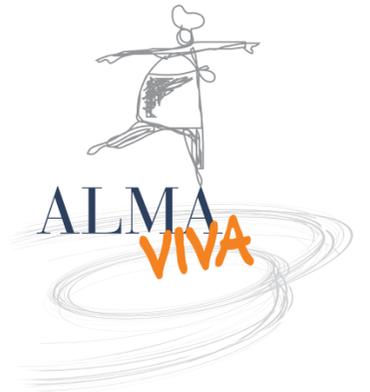




**ALMA**

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

CON IL PATROCINIO DI



# ALMA VIVA 2013

## the Italian Culinary Festival

REGGIA DI COLORNO (PARMA)



**13,00**  
**INAUGURAZIONE ALMA VIVA**  
THE ITALIAN CULINARY FESTIVAL  
Opening

**18,00**  
**LA REGGIA RITROVATA**  
Talk Show  
Luca Sommi dialoga con  
**GUALTIERO MARCHESI** e  
**PHILIPPE DAVERIO**



**12,00**  
**WORLD WIDE CUISINE**  
VERSO EXPO 2015  
Presentazione progetto

**14,00**  
**I DIPLOMATI ALMA**  
NEL MONDO DEL LAVORO  
Career day

### DURANTE LE DUE GIORNATE

dalle 10,00 alle 20,00  
**LA PIAZZA VIVA**  
Stand di artigianato italiano

dalle 10,30 alle 18,30  
**LE SALE NOBILI DEL GUSTO**  
Banchi di assaggio formaggi, vini e prodotti d'eccellenza. Degustazioni guidate da grandi sommelier.

dalle 12,00 alle 20,00  
**CIBO DI STRADA**  
Specialità dall'Italia e dal mondo preparate dagli studenti di ALMA e delle scuole internazionali.

**ALMA**  
Piazza G. Garibaldi, 26  
43052 Colorno (Parma)



## Lezioni di cucina

### A CURA DEI MAESTRI ALMA

#### LEZIONI DI CUCINA PER ADULTI E BAMBINI

| SABATO 22   | CUCINA BAMBINI                                 | PASTICCERIA BAMBINI                                  | CUCINA ADULTI   | PASTICCERIA ADULTI                                       |
|-------------|--|--|---|--|
| ORE 10,00   | <b>LA PASTA FRESCA</b><br>Chef Cristian Brogna | <b>BISCOTTI</b><br>Chef Renato Dolla                 | <b>IL RISOTTO PERFETTO</b><br>Chef Mauro Elli                 | <b>CROSTATA DI FRUTTA FRESCA</b><br>Chef Antonio Ranieri |
| ORE 16,00   | <b>LA PASTA FRESCA</b><br>Chef Marco Soldati   | <b>LE CREME</b><br>Chef Elisa Conserva               | <b>PESCE IN CROSTA</b><br>Chef Michel Magada                  | <b>ROSE DEL DESERTO</b><br>Chef Leonardo Scala           |
| DOMENICA 23 | CUCINA BAMBINI                                 | PASTICCERIA BAMBINI                                  | CUCINA ADULTI   | PASTICCERIA ADULTI                                       |
| ORE 10,00   | <b>PANE E GRISSINI</b><br>Chef Vania Ghedini   | <b>PIZZETTE E FOCACCIA</b><br>Chef Anna Ciccarone    | <b>ZUPPA DI PESCE DELL'ADRIATICO</b><br>Chef Tiziano Rossetti | <b>LA PASTA DOLCE</b><br>Chef Bruno Ruffini              |
| ORE 16,00   | <b>LA PASTA FRESCA</b><br>Chef Maurizio Serra  | <b>INSALATE E MACEDONIE</b><br>Chef Corrado Coviello | <b>RISOTTI A REGOLA D'ARTE</b><br>Chef Bruno Ruffini          | <b>BACI DI DAMA</b><br>Chef Leonardo Scala               |

Per informazioni e iscrizioni alle lezioni di cucina: chiara.carnevali@scuolacucina.it - Tel. 0521 525209

VEDI IL PROGRAMMA DETTAGLIATO SU [WWW.ALMA.SCUOLACUCINA.IT/ALMAVIVA](http://WWW.ALMA.SCUOLACUCINA.IT/ALMAVIVA)  
INFO: [ALMAVIVA@SCUOLACUCINA.IT](mailto:ALMAVIVA@SCUOLACUCINA.IT) - TEL. 340 9432814

