



ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



# Master Sommelier



ALMA-AIS  
nonædizione



Associazione  
Italiana  
Sommelier





ALMA Wine Academy è il centro di formazione che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del vino. Le competenze acquisite scegliendo uno dei corsi ALMA Wine Academy rappresentano un'opportunità concreta di educazione al mondo del vino e del beverage in senso lato.

Il nostro obiettivo è formare professionisti con conoscenze tecniche e culturali in grado di comunicare al meglio le caratteristiche e le dinamiche di questo settore.

L'educazione e l'informazione all'interno di canali come scuole, ristoranti, eventi ha permesso al vino italiano di avere grande visibilità e appeal in mercati emergenti come quello orientale o in mercati stabili come quello americano. Il network internazionale di cui dispone la scuola ci permette di capire il trend attuale del mercato del vino, orientato sempre più ad intercettare culture e mondi diversi dal panorama italiano.

ALMA Wine Academy propone percorsi di formazione e specializzazione, progetti su misura, eventi e momenti culturali. Tutte le attività si svolgono nella splendida cornice della Reggia di Colorno a pochi chilometri da Parma.

ALMA Wine Academy offre ad aziende vitivinicole, selezionate come riferimenti di eccellenza della produzione "made in Italy", la possibilità di far parte della Cantina didattica per rappresentare l'Italia enologica nelle lezioni che ALMA -

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ogni anno mette in scena per più di 1500 studenti provenienti da tutto il mondo.

Un innovativo sistema di tracciabilità didattica ci consente di instaurare un rapporto trasparente e funzionale con le aziende italiane che decidono di investire il loro vino in educazione.

Decine di nostri diplomati sono già professionisti stimati nel mondo della ristorazione.

Per tutti questi motivi, siamo certi che l'esperienza di ALMA Wine Academy rappresenti una straordinaria opportunità formativa.

**Direttore Generale ALMA**  
*Andrea Sinigaglia*

*Andrea Sinigaglia*





# MASTER SOMMELIER ALMA-AIS

## L'ALTA FORMAZIONE SUL VINO



Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche frontali, lezioni pratiche, laboratori di degustazione, visite d'istruzione da parte di professionisti del settore, uscite didattiche nei territori d'eccellenza e stage professionali in contesti strettamente collegati al mondo del vino.

Il corso si svilupperà con un monte ore complessivo pari a quasi 300 ore, distribuite su 35 giornate di 8 ore con frequenza di un giorno o due alla settimana, da svolgersi presso la sede di ALMA.

- 50 ore di visite nei territori d' eccellenza;
- 125 ore di formazione a distanza;
- 125 ore di stage modulato sulle esigenze dei partecipanti, in strutture legate al mondo del vino.

# *Il vino è il canto della terra verso il cielo*

L. Veronelli

**Massimo Castellani**

**Tutor scientifico  
Master Sommelier ALMA-AIS**

**Ciro Fontanesi**

**Coordinatore AWA**





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Il Master Sommelier ALMA AIS si è sempre distinto per la qualità delle materie prime proposte a supporto delle lezioni didattiche.

Grazie ad un costante lavoro di ricerca è stato possibile proporre etichette uniche. Un investimento senza eguali che ha portato all'attenzione degli allievi vini introvabili ed indimenticabili, veri punti di riferimento della enografia italiana e mondiale. Incontri emozionanti che rimangono scolpiti nel percorso da degustatori di ogni allievo.

Scelto per la lezione a tema Borgogna perchè rappresenta un punto di riferimento qualitativo



### DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI LA TACHE 2013

Il primo giorno di degustazione dopo quel 12 dicembre 2017 che ha legato il mio destino al destino di ALMA... quella data sarà per sempre impressa nei nostri cuori... E pensare che avevo tanto aspettato la degustazione dei vini di Borgogna...

Tutti splendidi vini ma con il Domaine De La Romanée Conti La Tache ho capito perfettamente cosa vuol dire "E' IL TERROIR CHE FA IL PINOT NERO".

Mi ha colpito per il suo color rosso rubino vivacissimo, raffinatissimo al naso, una fruttuosità straordinaria di ciliegia matura, lampone, ribes rosso e poi note floreali e di erbe aromatiche, fiori essiccati come la rosa ma soprattutto l'alloro, il mirto.

Improvvisamente note tostate di cioccolato amaro, caffè, tabacco che hanno lasciato poi spazio al ritorno della parte fruttata e floreale...un rincorrersi di profumi, un continuo ritorno...ma tutti con un denominatore in comune...L' ELEGANZA !

La perfezione di un vino lungo e persistente che resterà sempre nel ricordo !

L' importante bottiglia aperta in un momento così difficile è stato un grande segno di speranza verso il futuro che con le nostre scelte possiamo migliorare!

Classe 1965, nata a Busto Arsizio (VA). Da anni nel mondo degli allestimenti, nel 2008 assunta dal gruppo CAFFE SCALA banqueting, società leader in Milano. La sua crescita professionale in questo Gruppo l'ha portata ad interessarsi al comparto del food e del vino: da qui la passione che si è concretizzata con il diploma AIS a Milano. Imprenditrice ma anche consulente nell'organizzazione e allestimento di eventi anche con chef a domicilio. Tra le sue esperienze professionali possono essere annoverate quelle di supervisione della ristorazione di Palazzo Bovara a Milano e dei Foyer del Teatro la Scala. Dal gennaio 2017 è sommelier AIS

## BELLONI LUCIANA BIANCA

### *Un ponte tra terra e cielo...*

*Dove le Vigne cercano l'Assoluto*

*Un focus partendo dalle vigne dell' Abbazia di Praglia per poi ampliare il percorso ai vini ancora oggi prodotti da vigne di pertinenza abbaziale o da vigne che un tempo sono appartenute ai monaci e che oggi sono ancora produttive grazie al lavoro di privati.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vitigni bacca rossa perchè rappresenta un'eccellenza

### ***Barolo Monfortino Riserva 2005 Giacomo Conterno***

Si veste di un luminoso colore rosso granato che non ostenta la sua grande potenza.

Dolce al naso, ma in bocca grande e imperioso. Cuoio, sigaro, albicocca, rosa, incenso, liquirizia, sono solo alcuni dei suoi profumi accattivanti che col muovere del bicchiere rivelano la sua straordinaria ampiezza. Un vino capace di esprimere tutta la grandezza di un territorio in un solo sorso ed invogliarti a scoprirlo. Il suo finale lo rende indimenticabile per chi lo assaggia. Questo è il grandissimo Monfortino.



Anaïs è nata in Chiapas Messico. Laureata in Economia all'Università Europea di Roma ha conseguito successivamente un Dual Master in Business Administration dell'INSEEC Paris Business School e Swiss School of Management. Ha lavorato nel mondo della finanza e della diplomazia a Londra, Parigi e Ginevra prima di innamorarsi del mondo del vino intraprendendo il corso di Sommelier all'AIS e il WSET a Londra. Seguendo la sua passione per le storie nascoste dietro ogni bottiglia di vino ha fondato The Wineteller, ditta che si occupa di aiutare le cantine a comunicare mediante lo storytelling.

## CANCINO GUTIERREZ ANAIS

### *La Comunicazione del Vino nell'Era Digitale*

*Un fenomeno di cui si sente tanto parlare ma viene poco approfondito: la comunicazione del vino nell'era digitale.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vini liquorosi perchè rappresenta un'eccellenza di oltre 150 anni



### ***Santa Ana Pedro Ximénez Hidalgo 1861***

Sicuramente a questo vino bisogna attribuire l'Oscar, due secoli di vendemmie perfettamente conservati nel corso del tempo.

Il colore scuro, impenetrabile lascia spazio all'immaginazione, ma è assolutamente meraviglioso come il vino nel corso dei minuti passati nel bicchiere attraverso molteplici sfere aromatiche. Iniziando da note di frutta secca, uva appassita, fichi secchi, passando a note fruttate macerate e per finire con note balsamiche e speziate. Insomma un viaggio olfattivo. Assaggiandolo si capisce la sua grande complessità e ampiezza, dolce, si fissa nella bocca esprimendo la sua saggezza data dal tempo. Il Pedro Ximenez "Santa Ana" 1861 di Hidalgo è un'assoluta rarità, un vino eccezionale, che racchiude tutta la storia e la tradizione di questa antica Bodega di Jerez de la Frontera. È una vera "reliquia" d'instimabile valore del patrimonio di famiglia. Si tratta di un vino di una complessità, profondità aromatica e armoniosa persistenza senza eguali. Un'esperienza degustativa rara e indimenticabile.

Classe 1987, nato a Modena. Dal mondo del giornalismo, alla ristorazione. Questo il suo percorso professionale che lo vede transitare dalla cronaca nera alla sala e alla cantina, passando per importanti collaborazioni con testate del settore come Gambero Rosso e La Cucina Italiana. La passione per il vino lo porta ad iscriversi ai corsi AIS organizzati dalla delegazione di Modena per poi ottenere nel 2015 il diploma di abilitazione professionale da sommelier. Laureato in scienze della comunicazione, ha approfondito gli studi con un master in comunicazione e giornalismo enogastronomico presso la Città del Gusto Gambero Rosso di Roma. Orgogliosamente emiliano, ha frequentato con profitto il corso per tecnico per la promozione delle produzioni tipiche del territorio organizzato dalla Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (Mo), esperienza che gli ha consentito di avviare un importante percorso lavorativo come sommelier presso l'Antica Corte Pallavicina, ristorante stellato di Polesine Parmense.

## CASAGRANDE GABRIELE

### *Alla scoperta dei Garage Wine d'Italia*

*«Quando etichetti una bottiglia fatta da te e la fai assaggiare a qualcuno è come mettere in circolo un piccolo pezzo di te». È esattamente ciò che si propone di fare questa tesi: diffondere la passione per il vino, fare conoscere l'attaccamento a un'uva, uno stile, un territorio.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vini profumati perchè rappresenta un'eccellenza

### *Grange Penfolds 1991*

Per una delle ultime lezioni di enografia abbiamo affrontato, con il professor Castellani, alcuni dei vitigni non degustati fino a quel momento, sia bianchi che rossi; a fine giornata siamo arrivati a degustare due esempi di Syrah, uno di una delle zone storiche di produzione per questo vitigno, l'Hermitage, vino di una complessità ed anche di una finezza incredibile, ma quando ci siamo spostati nel nuovo mondo, abbiamo incontrato questo vino epocale. "Il vino più importante di un continente" così ce lo ha presentato Castellani e degustando abbiamo potuto capirne il motivo; annata 1991, una delle migliori, vino dopo 27 anni ancora perfetto, terziarizzato al naso, con note dapprima tostate, sul cocco, che subito virano verso una spezia orientale, curry e curcuma, per poi giungere a note mentolate, bocca di una precisione incredibile ed ancora viva grazie ad una acidità ancora sostenuta ed un tannino elegantissimo. Sicuramente una sorpresa incredibile, che ad ogni sorso ed olfattata ha rivelato qualcosa di nuovo.

Matteo Casagrandi Nato a Roma, classe 1989. Casualmente si approccia al mondo della ristorazione. Con il passare del tempo questa attitudine diventata stabile, potendo imparare le tecniche di gestione della sala e di cura del cliente. E' il punto d'inizio da cui parte quella volontà di conoscere più a fondo cibi e vini, sia come ricerca personale che per migliorare la qualità del servizio.

Nel 2015 si approccia al mondo dei vini, visitando il Vinality ed altre fiere per la prima volta. Sono esperienze che lo portano a decidere di iscriversi al corso AIS nell'autunno successivo. Cogliendo l'importanza fin da subito del rapporto con i produttori si reca spesso in cantine e zone di produzione vitivinicola, italiane ed estere, venendo a contatto con i vari territori ed i metodi di lavorazione.

Dal 2014 collabora con uno studio di amministrazione condominiali a Roma, occupandosi principalmente di materie fiscali e di organizzazione nello sviluppo del lavoro all'interno dello studio.

## CASAGRANDI MATTEO

### ***Carso, il mare di pietra***

*Kras, kamnito morje*

*In questa ricerca si vuole mettere a fuoco quello che è il mondo vitivinicolo del Carso/Kras, soprattutto della parte "classica", quindi dei luoghi storici in cui è nata la moderna viticoltura carsolina, che ha il proprio centro nevralgico in Prepotto.*







## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vini bottrizzati perchè rappresenta la massima espressione di questa categoria

### ***Tokaji Aszu Disznoko 6 Puttonyos 2002***

Vino che si presenta di uno splendido color Ambra molto vivace che sembra brillare di luce propria.

Portandolo al naso sprigiona fin da subito grande intensità ed eleganza quasi a voler mettere subito in chiaro la sua importanza. Aprono le danze dolci profumi di dattero e albicocca disidratata, lasciando poi spazio a sfumature più delicate di cera d'api, mallo di noce, vaniglia e pepe bianco.

Lasciandolo nel bicchiere continua a evolvere regalando piacevoli note mentolate e di zafferano, probabilmente frutto dell'attacco della 'muffa nobile' caratteristica di questo grandissimo vino.

In bocca ha grande densità, morbidezza e dolcezza, ravvivate da un'acidità tesa e da una decisa sapidità che gli donano una beva estremamente piacevole e un finale lunghissimo.

Classe 1993, nata a Cologna Veneta. Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 16 anni, come cameriera in un noto ristorante di Noventa Vicentina. Successivamente ricopre il ruolo di barista, dapprima principalmente in locali notturni, in seguito anche in locali diurni riuscendo così ad apprendere le mansioni e i requisiti per la gestione di un bar a 360°. Conseguito il diploma "Tecnico dei servizi della ristorazione" decide nel 2013 di avvicinarsi al mondo del vino iscrivendosi al corso Sommelier in AIS.

Attualmente lavora in un locale diurno mentre nel weekend, facendo parte di uno staff che si occupa della parte beverage all'interno di grosse manifestazioni ed eventi locali ha la possibilità di mettere in pratica anche la parte di cocktail e miscelati.

## CREMONESE LISA

### L'Asprinio di Aversa

*Un approfondimento sulla la storia dell'Asprinio, scavando tra le sue radici più profonde, con l'obiettivo di valorizzare la sua unicità.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vitigni bacca rossa perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo

### ***Brunello di Montalcino Poggio di Sotto 2010***

Storia, tradizione e classicità racchiuse in bottiglia. Il Brunello di Montalcino Poggio di Sotto esprime ed esalta egregiamente le caratteristiche peculiari del Sangiovese. Annata straordinaria il 2010, ha creato un'ambrosia di media massa colorante. Essenze di torrefazione, caffè, frutta secca e pepe accolgono il naso all'interno della giungla olfattiva che cela ulteriori sentori di frutta sottospirito, pellame, carne, humus e sottobosco. La freschezza agrumata del sorso è disarmante, galoppante, equilibrata da lampone maturo, mirtilli e fragoline di bosco in cui s'insinuano calde scie di cioccolato fondente, cacao, gianduia e fresche note balsamiche. Classico senza tempo, l'abilità di questo vino sta nel saper svelare i segreti più reconditi del suo territorio.

Classe 1990, nata a Gattinara (VC). Con l'aria prettamente vitivinicola che si respira a Gattinara la induce ad intraprendere il lungo percorso didattico Ais che terminerà con il raggiungimento dell'attestato da Sommelier. Questo le dà l'opportunità di partecipare al Gruppo Servizi Ais Piemonte e di prestare servizio durante le quattro giornate di Vinitaly 2017.

Nel 2016 decide di iniziare un percorso Ais per approfondire le conoscenze nel settore enologico, in seguito al conseguimento della Laurea in Scienze Motorie presso l'Università degli Studi di Pavia. Attualmente svolge uno stage presso Reggiani Lanificio S.p.a -Ufficio commerciale, continuando a coltivare la sua passione nei confronti del vasto mondo vitivinicolo.

## DE OSTI DAPHNE

***Lessona e Tenute Sella.  
Legame indissolubile.***

*Un approfondimento su un territorio antico e un vitigno che ha fatto la storia.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

---



Scelto per la lezione a tema taglio bordolese perchè rappresenta un'eccellenza in un'annata straordinaria

### ***Chateaux L'Evangile 2011 Pomerol***

Lo Chateau L'Evangile 2011 mostra un colore rubino scuro con sfumature viola e acidità evidente, uno stile aerodinamico, nitido, elegante, di medio peso, frutti rossi e neri, tannino leggero e una sensazione fresca e vibrante. Vino profondo nei sentori olfattivi e molto generoso al gusto. È un'espressione di altissimo livello di un terroir Pomerol vocato per il Merlot.



Classe 1966, nato a Penne (Pescara). A 16 anni inizia il suo rapporto con il mondo della ristorazione come barman e cameriere stagionale nei diversi locali della vicina riviera Adriatica, a 21 anni è titolare del Bar in Penne. Nel corso degli anni la passione per il mondo del vino aumenta e fa sì che il Bar si trasformi in Wine-Bar. Dal 2012 collabora come Sommelier con Aziende vitivinicole partecipando a Fiere ed Eventi nazionali ed esteri: Vinitaly, Merano Wine Festival, Only Wine Festival, ProWine .

Dopo la qualifica di Sommelier Associazione Italiana Sommelier nel 2015, partecipa al “Master in Wine Export Management”, Pescara. Attualmente è titolare del Wine-Bar in Penne e collabora come sommelier con Aziende vitivinicole.

## DI GIACOMO TOMMASO

***La variabilità del Montepulciano d’Abruzzo nelle macrozone: colli aprutino – pescaresi e alta collina***

*Un viaggio alla scoperta di un varietale che più di altri ha la capacità di “leggere” il territorio.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vini liquorosi perchè rappresenta la storia di questa denominazione

### *Château Mossé - Rivesaltes 1931*

Un vino che dà speranza.

La sua dolcezza controllata mi ha ricordato la soddisfazione che provo al termine di ogni giornata quando so di avere dato tutto quanto potevo dare.

La sua alcolicità pur presente ma non ostentata mi ha ricordato il modo in cui profondo la mia energia in tutto quello che faccio.

Il suo equilibrio assoluto mi ha ricordato il rispetto che provo verso tutto ciò che mi circonda.

Ecco. lo spero di essere questo vino, fatto per durare con questi valori.

Classe 1957, nato a Bologna. Da sempre ha avuto passione per il mondo del vino pur non svolgendo una attività lavorativa legata a questo settore. Da oltre un anno ha svolto servizi interni ed esterni come sommelier AIS.

Nel febbraio 2017 ha conseguito l'idoneità alla funzione di capo servizio a seguito del seminario AIS sulle tecniche di servizio.

Sostenuti diversi corsi in ambito aziendale su argomenti relativi a comunicazione, leadership e lingua inglese.

Attualmente sto continuando la mia abituale attività lavorativa ma con sempre maggiore interesse e dedicando sempre maggiori risorse a quella che tra breve mi auguro possa diventare una importante alternativa in un ambito come quello del mondo del vino che mi sta sempre più a cuore.

## FANTINI TIZIANO

### *Il vino perpetuo*

*L'obiettivo è stato quello di comprendere quali sono state le particolari condizioni che hanno reso possibile la nascita del vino perpetuo e di verificare se oggi, a secoli di distanza, tali peculiarità si sono mantenute e permettono tuttora la produzione di questo vino, facendogli assumere una rilevanza storica.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perchè rappresenta la massima espressione di questa categoria

### **Barolo Monvigliero Comm. G.B. Burlotto 2013**

Dal primo sorso capii che questo vino mi avrebbe accompagnato per un bel pezzo. Possiede le caratteristiche che amo - fascino e una riservatezza tutta piemontese.

Classe 1972 nato ad Ivrea (TO). Ad Ivrea nel 1992 inizia il percorso professionale nel mondo della Meccatronica e dopo alcuni anni di formazione inizia a viaggiare per l'Italia come tecnico commerciale.

Viaggiando e attraversando spesso l'Italia, nasce la passione per il cibo, i vini e la storia che li accompagna. Nel 2014 inizia il percorso AIS nella delegazione del Canavese per dare un seguito tecnico alla passione per i vini conseguendone l'attestato nel Giugno del 2015. Attualmente gestisce un'attività di forniture industriali offrendo soluzioni integrate per la verniciatura, cura ed il trattamento del legno.

## FERRAIUOLO DAVIDE

### *Magma*

*Il Nebbiolo della Val Dal Nut; Il Nigrello del Mongibello.*

*Vini da "supervulcano": curiosità, modalità di coltivazione e lavoro.*







## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perché rappresenta un'eccellenza nella sua categoria



### **Barolo Monfortino Riserva 2005 Giacomo Conterno**

Il percorso poi ci ha portato ad approfondire i vitigni a bacca rossa più coltivati in Italia, è stato un viaggio da nord a sud pieno di colpi di scena, che ci ha permesso di degustare alcune tra le migliori eccellenze italiane. Il Nebbiolo si è dimostrato uno dei vitigni più interessanti per il suo carattere davvero difficile da gestire, molto esigente e che da il meglio di se solo nei terreni che predilige.

Quando iniziamo la degustazione dei Barolo si capisce subito il carattere del terroir che segnano in modo profondo questi vini, 4 calici 4 vini differenti, ma incredibilmente stesso vitigno, stessa denominazione, l'unica cosa che cambia sono i comuni in cui si trovano le vigne, ma per il Nebbiolo questa è una cosa fondamentale! Dopo un paio di assaggi arrivo di fronte ad un vino che mi ha disorientato, "Mi sa che sento l'albicocca". "Cosa? L'albicocca in un vino rosso?". Si era proprio così, strano ma vero. Castellani ci conferma che è proprio la chiave di lettura di questo vino, di questa VIGNA! Allora incuriosito vado avanti con i profumi, speziato, frutta dolce, tabacco, cuoio, veramente straordinario nella sua eleganza. L'assaggio è travolgente, un vero e proprio ciclone che conquista il palato con grazia e potenza allo stesso tempo. Il finale è lunghissimo e vi fa capire che siete davanti ad un vino unico, il Barolo Monfortino 2005 di Giacomo Conterno. Da bere almeno una volta nella vita.

Classe 1989, nato a Lacco Ameno (NA). Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 15 anni come cameriere nel ristorante stellato "il Melograno" di Forio d'Ischia. Nasce in seguito la passione per il bar che lo porta nel 2010 prima dietro il bancone dell'Hotel Mezzatorre di Forio d'Ischia, poi a Londra, per imparare una miscelazione diversa e potersi confrontare con una realtà ristorativa internazionale. L'anno successivo si trasferisce a Milano ed inizia a lavorare all'Hotel Bulgari, uno dei più esclusivi hotel di lusso del capoluogo milanese. E' proprio lì che incontrerà l'FB Manager Edoardo Grassi che, nel 2013, gli proporrà di seguirlo nell'apertura del ristorante Ceresio 7, dove continua a lavorare fino ad oggi.

Diplomato all'Istituto Alberghiero, inizia ad appassionarsi al mondo della miscelazione attraverso l'esperienza sul campo. La sua curiosità e la continua voglia di imparare lo portano ad aggiornarsi costantemente frequentando corsi AIBES e svariati seminari. Nel 2014 decide di avvicinarsi anche al settore enologico, approfondendo le sue conoscenze attraverso un percorso in AIS. Il suo incessante desiderio di apprendere lo porta a proseguire gli studi iscrivendosi al Master Sommelier ALMA-AIS.

## IACONO FRANCESCO

### *La nuova figura del sommelier nella ristorazione moderna*

*L'evoluzione del sommelier e la gestione  
corretta del vino all'interno di un  
ristorante*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelta per la lezione a tema vini liquorosi perchè rappresenta un esempio straordinario di qualità



### ***Santa Ana Pedro Ximénez Hidalgo 1861***

Con questa bottiglia ci siamo scardinati i cuori dal petto: la storia ha un valore che ogni immensa bottiglia purtroppo non può eguagliare, ma probabilmente sto prendendo in considerazione due piani di giudizio che tra di loro stridono un po'. Ho visto 21 facce allibite, altrettante anime in tempesta che hanno avuto necessità di una cosa sola dopo questa esperienza: silenzio. Silenzio e calma per metabolizzare una notizia pesante da digerire: stavamo sorseggiando uno sciroppo di Sherry che contava esattamente 157 anni di vita. Boom.

Nettare nero, sfumature d'oro, profumi di cioccolato e liquirizia, erbe officinali, tabacco, cuoio e chi più ne ha più ne metta. Fare i conti con la storia ti mette davanti a un vecchio saggio che può dirti tutto quello di cui hai bisogno, risolvere i dubbi e confortarti con una carezza caldissima. Una bottiglia impossibile da dimenticare.

Classe 1996, nato a Desio (MB). Inizia la sua esperienza professionale nel mondo della ristorazione durante gli anni della scuola alberghiera. Grazie a questa infatti ha avuto la possibilità di svolgere stage in strutture alberghiere di livello maturando una generale competenza di bartending (oltre che alle già meglio note tecniche di sala) e lavorando stagionalmente per tre estati in un bar all'aperto. Ha inoltre lavorato in diversi ristoranti tra Milano e provincia come cameriere.

Diplomato AIS nel 2016. Attualmente lavora come bartender nel locale all'aperto sopra citato ricoprendo anche un ruolo di responsabilità.

## ITRIA AMEDEO

### *Comunicazione del Vino*

*Dossier giornalistici e note di degustazione di tre casi pratici tra natura riscoperta, bollicine originarie e identità territoriali*

*La tesi esporrà tre casi pratici, eventi di stampo enoico, partecipando ai quali sono stati elaborati dei report in stile giornalistico relativi ad ogni evento*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vini di Borgogna perchè rappresenta la massima espressione di Chardonnay

### **Montrachet Grand Cru 2005 Louis Latour**

La lezione sulla Borgogna svolta dal professore Castellani è stata una emozione continua, prima con la teoria e poi con gli assaggi dei vini. Quando abbiamo assaggiato la batteria dei vini bianchi per ultimo c'era questo grande Montrachet 2005. Il colore era un giallo paglierino carico, al naso complesso note di frutta scorzette di arancio e ananas, anice bastoncino di liquerizia pepe bianco biscotto di malto. In bocca potente ed elegante, grande equilibrio e molto lungo. Un grande vino che spero di poter riassaggiare



All'età di 15 anni, dopo aver frequentato l'istituto alberghiero di Falcade (BL) inizia la prima stagione a Jesolo come commis di sala. La passione si sposta verso il bar e lavora diverse stagioni come barista in varie discoteche della zona, King's e Muretto di Jesolo e Barchessa di Treviso e frequenta in seguito il corso di aspirante e poi barman Albes di Venezia. Nel 2002 si diploma sommelier presso la Fisar di Venezia e la passione per il vino lo porta ad aprire una enoteca a Mestre che vende dopo quattro anni per essere poi assunta come sommelier terzo livello presso il ristorante "Lineadombra" di Venezia dove lavora attualmente. Durante la carriera lavorativa ha frequentato il corso Onaf, collabora attualmente con diversi catering per grossi eventi in Italia e all'estero.

## MANTOVAN GIORGIO

### **La Vitovska**

*Viaggio tra i produttori del Carso*

*Un racconto della Vitovska in tutte le sue sfaccettature: diario di viaggio, visite e storie di produttori.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vini profumati perchè rappresenta un'eccellenza in un'annata straordinaria

### *Grange Penfolds 1991*

Max Schubert, creatore del Penfolds Grange, sebbene durante i primi anni di commercializzazione del suo vino ricevette solo critiche pesantissime e gli fu vietata la commercializzazione nel 1957, continuò segretamente a conservare 2 sole barrique. Nel 1960, il vino rientrò in produzione e nel 1991 vinse le olimpiadi del vino a Parigi, fino all'apice assoluto alla fine degli anni '90, con il conseguimento dei massimi riconoscimenti del settore. Volando sul piano artistico, il Penfolds Grange 1991 lo associa a "Forme uniche della continuità nello spazio" di Umberto Boccioni, pittore e scultore italiano, esponente di spicco del Futurismo. Questa scultura rappresenta l'avanzare, l'andare avanti senza aver timore degli impulsi esterni, di qualsiasi natura essi siano. Questo è quello che vedo io in quest'opera, che non è necessariamente quello che voleva esprimere l'autore, tengo a sottolineare. Ma è un parallelismo che ripercorre la volontà di andare avanti e di non preoccuparsi dei giudizi esterni, proprio come fece Schubert con la sua creatura. Potenza di significato che è ripresa anche da questa annata, il 1991. Con un rosso granato che ricorda la terra rossa australiana, al naso si esprime con la nota di pepe nero e chiodo di garofano ammorbidita dalla ciliegia sotto spirito. Vino meraviglioso che mi ha rapito per tutti questi motivi.

Classe 1986, nato a Bologna. Dopo gli studi universitari ha intrapreso un viaggio di 8 mesi in Australia, precisamente a Brisbane e Melbourne. Dove ha intrapreso per la prima volta l'esperienza di lavorare nel mondo della ristorazione, ho infatti lavorato come cameriere in due ristoranti. Grazie a questa esperienza è maturata una già presente curiosità per il mondo della ristorazione ed in particolare sul vino.

Formazione: frequenta l'Università di Modena e Reggio Emilia, nella facoltà di Economia e Marketing Internazionale.

Successivamente al conseguimento della laurea ha svolto un'esperienza in Australia dove, oltre a lavorare, ha intrapreso dei corsi di inglese per approfondire la conoscenza della lingua. Nel settembre 2015 ha deciso di iscriversi al corso AIS della delegazione di Bologna, portando a termine il percorso in gennaio 2017.

Conclusa l'esperienza australiana, nel settembre 2014 comincia a lavorare in un'agenzia di assicurazioni a Bologna. Dopo 3 anni da assicuratore, lavora nel settore edile, coordinando e seguendo l'avanzamento dei lavori di cantieri.

## MARANI ENRICO

### ***Bolgheri: un pizzico di storia e uno sguardo al futuro***

*Ornellaia e Masseto: strategie di marketing e scenari futuri*

*Ornellaia e Masseto: strategie di marketing e comunicazione.*

*Prospettive nel breve e lungo periodo per queste due importanti realtà vitivinicole italiane.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perchè rappresenta un'eccellenza



### ***Barbaresco Gaja 2001***

Prima lezione, un maestro nell'arte della degustazione come insegnante, tantissime informazioni nuove, ci parla del Nebbiolo, di zone come Barolo, Barbaresco, Gattinara... Sentendo Barbaresco nella mia mente si focalizza un'immagine, GAJA, mai assaggiato ma sempre desiderato! Ne ascoltiamo la storia e l'accolina in bocca sale, facciamo tanti assaggi, poi ne arriva nel calice uno che mi colpisce al primo sguardo. Ha un colore mattonato, un profumo che definirei ampio già a bicchiere fermo. Frutta caramellata, mosto cotto, frutta secca, terroso, tabacco, cuoio, liquirizia, cacao, in bocca un equilibrio estremo tra durezza e morbidezze e un tannino perfettamente integrato, pai infinita.... non so cosa sia ma questo vino mi ha già sedotto.

Il professore toglie la carta... si intravede un'etichetta nera e bianca... il mio cuore si ferma... e poi le parole in cuor mio desiderate... BARBARESCO GAJA 2001!

Classe 1994, nato a Manerbio (BS), vive da sempre a Desenzano del Garda. Diplomato al liceo delle Scienze Sociali, dopo gli studi decide di “buttarsi a capofitto” nel mondo del vino, che da sempre lo affascina. Si iscrive così ai corsi AIS di Villafranca (VR) nel Febbraio 2016. Desideroso di ampliare le proprie conoscenze, nella stessa estate, intraprende uno stage come cantiniere, presso l’azienda Costaripa dell’enologo Mattia Vezzola, a Moniga del Garda. Nell’autunno si diploma al WSET secondo livello e viene selezionato, tramite AIS, per un Master di aggiornamento sui distillati, presso l’azienda Maschio Bonaventura. Nel Febbraio 2017 viene assunto a tempo determinato come aiuto cantiniere dall’azienda Costaripa, a Giugno 2017 si diploma Sommelier AIS e da subito entra far parte del “gruppo servizi AIS Verona”.

Da Settembre 2017 inizia ad occuparsi di visite, degustazioni e vendite ai privati per conto di Costaripa. Si iscrive ad Alma perché vuole ampliare le proprie conoscenze, in un’ottica di continuo miglioramento.

## MASTROSIMONE FRANCESCO

### ***Progetto per la realizzazione di una guida enogastronomica del lago di Garda***

*Il progetto di una guida enogastronomica vuole essere un modo per valorizzare questi territori e i suoi prodotti, vuole fornire uno strumento studiato “ad hoc” per rendere più semplice e stimolante la scoperta del vino.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perchè rappresenta un'eccellenza

### ***Barolo Monfortino Riserva 2005 Giacomo Conterno***

Ricordo molto bene questa lezione era la prima delle tante che avremmo fatto con il professor Castellani. Durante il corso della lezione abbiamo affrontato vari vitigni ma sono rimasto colpito soprattutto dal Nebbiolo. Abbiamo avuto la possibilità di confrontare le varie sfaccettature del Nebbiolo sia in modo teorico che pratico. Ricordo in modo perfetto questa bottiglia è riuscita durante la degustazione a farci andare fuori dagli schemi con dei sentori molto netti di succo di albicocca e diverse note terziarie con un naso in continua evoluzione. La parte gustativa era perfetta un vino ancora con una ricchezza tannica molto importante e una acidità molto marcata che invitava a berne ancora un sorso.



Classe 1997 Nato a Gattinara (VC). A 18 anni ha frequentato un breve stage in concomitanza con la scuola superiore in un agriturismo di Borgomanero.

Nel 2015 inizia a frequentare il percorso in AIS diplomandosi poi nel gennaio del 2017.

Ha frequentato la scuola superiore Leonardo da Vinci a Borgomanero seguendo un percorso improntato sul turismo e diplomato nel luglio 2017.

In attesa di prima occupazione.

## MORO LUCA

***Il Super Vulcano della Valseisa e le sue sfumature nei territori vitivinicoli del nord Piemonte.***

*“Per realizzare questo elaborato, ho sentito diversi pareri, ho toccato con mano ogni giorno il lavoro in vigna e ho capito che l’uomo fa la sua grande parte con il lavoro, ma ancora una volta è la natura che stupisce e che riesce a rendere grande un vino”*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema taglio bordolese perchè rappresenta un'eccellenza

### *Château Mouton Rothschild 1998*

Il vino che mi ha emozionato di più è stato Château Mouton - Rothschild 1998, il vino nel bicchiere notava un colore rosso granato, al naso delle note di scatola di sigari e delle decise note tostate di cioccolato e tè rendevano il vino molto suadente in bocca e il tannino avvolgente sostenuto ancora da una freschezza notevole la cui sensazione percepita era di un vino maturo ma che poteva dare ancora grandi emozioni per lungo tempo.

La degustazione di questo vino è stata un percorso straordinario, che alternava sensazioni di durezza a quelle di rotondità, un grande e nobile vino che mi ha fatto viaggiare e comprendere la complessità di un prestigioso Château.

Classe 1978, nato a Mirano (VE). Inizia il percorso nel mondo del vino a 19 anni come cantiniere in una cantina sociale dove negli anni è diventato responsabile nell'utilizzo dei macchinari e processi enologici. Qui la passione sul mondo del vino lo porta a diventare sommelier in una catena di Enotecche.

Nel 1998 partecipa ad un corso ONAV e nel 2000 diventa degustatore professionista alla Camera di commercio di Venezia.

Questo lo porta ad approfondire gli studi sul mondo del vino frequentando il corso AIS nel 2004, partecipando poi per tre volte al concorso miglior sommelier Veneto, concorso Prime Uve Maschio e master Friuli.

L'impiego attuale è presso la sede di Enotecche Piave srl dove si occupa della vendita ed acquisto del vino e la composizione di carte vino per i ristoranti.

## **NIERO GIOVANNI**

### ***Le diverse “sfumature” nei rossi dei Colli Euganei***

*Un approfondimento sul territorio dei Colli Euganei attraverso i suoi vini rossi, analizzandone la posizione geografica, l'evoluzione geologica e morfologica nei secoli, le sfaccettature microclimatiche e la struttura dei terreni.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vini bollicine perchè rappresenta un'eccellenza



### ***Belle Epoque Perrier Jouët 2008***

Maison Perrier Jouët - Epernay, nel cuore della Champagne. Annata 2008: molto positiva per questi vini, che sono di grande struttura, ricchi e persistenti. Questa bottiglia ha l'etichetta più luminosa che io abbia mai visto. Vi sono disegnati fiori bianchi e oro in stile liberty, che lasciano già immaginare l'eleganza e la finezza di questo Champagne.

Il colore è un giallo paglierino tenue, con un perlage finissimo. Al naso sprigiona profumi di ogni tipo. La frutta è quella che prevale: arancia e cedro canditi e tanta mela cotta. Fiori bianchi dolci, come il gelsomino. Il bouquet si arricchisce di sentori terziari, come le spezie: vaniglia e vanillina. Sembra di entrare in una pasticceria durante le feste natalizie; ricorda il profumo del panettone. In bocca è fresco, delicato e morbido. Le bollicine sono così fini che avvolgono il palato. Risulta salato, ma è tipico dello Champagne. Nel finale, ha una chiusura agrumata e persistente. È un vino coerente in tutto, armonico, che invoglia a un successivo sorso.

Nata nel 1996 a Castel San Pietro Terme (BO), cresce nel ristorante di famiglia nell'omonima città, sempre a contatto con la buona cucina bolognese. Inoltre, è figlia di due sommelier AIS, da cui apprende la passione per la cultura enologica. E' intenzionata a studiare nella scuola superiore alberghiera di Castel S. Pietro T., ma per volontà dei genitori, frequenta il Liceo Linguistico dove coltiva la sua altra grande passione per le lingue. Una volta diplomata, nel 2015 comincia a lavorare come cameriera nel Ristorante Terantiga (BO) della madre, dove tuttora ricopre il ruolo di caposala. Nel febbraio 2016, decide di iniziare il corso AIS a Zola Predosa (BO) per concluderlo nel giugno 2017 con grande soddisfazione, tanto da iscriversi al Master Alma AIS.

## PENZO ILARIA

### *Analisi di tre diverse filosofie d'approccio al mercato della ristorazione*

*La mia esperienza di stage al ristorante stellato Winter Garden by Caino, comparata ad altre due realtà a me vicine.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perchè rappresenta un'eccellenza

### ***Barolo Monfortino Riserva 2005*** ***Giacomo Conterno***

Il percorso di lezioni con il Prof. Castellani sono state per me molto importanti e formative in quanto ho potuto scoprire vini strepitosi. Il vino che mi ha emozionato di più è stato il Monfortino 2005: incredibilmente elegante, di corpo, estremamente vellutato, con profumi che vanno dalla china, al carnaceo, al sottobosco, arancia sanguinella, complesso e con una persistenza lunghissima. Il fatto che è un vino italiano mi ha emozionato ancora di più.

Classe 1982, nato a Ris-Orangis (Francia). Ha iniziato la sua esperienza professionale nel mondo della ristorazione a 15 anni come cameriere e barista nell'attività di famiglia, nel frattempo si diploma in ragioneria. Dopo aver lavorato per tre anni in vari hotel nella zona del Lago di Garda ritorna nell'attività di famiglia dove ad oggi lavora ancora. In questi anni ha maturato una grande passione per il vino che lo ha portato a iscriversi al Master Sommelier ALMA-AIS. Nel 2014 decide di approfondire le sue conoscenze del mondo del vino iscrivendosi al primo livello del corso di sommelier AIS delegazione di Verona. Il suo interesse per il vino è andato via via crescendo, e vista anche la professionalità dell'associazione AIS, ha ritenuto di continuare il percorso di studi fino al terzo livello. Attualmente gestisce l'hotel di famiglia.

## PERETTI EDOUARD

### ***I Pinot Nero di Mazzon, Gleno e Appiano Monte***

*Un viaggio attraverso la storia del Pinot Nero in Alto Adige, le caratteristiche di questo vitigno e delle tre zone che sono state scelte coinvolgendo un produttore per ogni zona e un suo vino.*







## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema bottrizzati perchè rappresenta un'eccellenza

### ***Château Climens 2009***

Eleganza, sapidità e monovitigno (100% semillon) regalano un nettare con mille riconoscimenti sussurrati, tutti da scoprire minuto dopo minuto ed ora dopo ora, poichè questo Sauternes non smette di evolvere nel bicchiere. Sempre con toni eleganti e mai “gridati” bensì sussurrati. La nota di zafferano esce timidamente, si concede al naso a tratti, e vuole lasciar protagonisti il cedro candito, il cioccolato bianco, la paste di mandorle, le erbe aromatiche. Un sorso sottile, setoso e sapido.

“Nella vita non serve alzare la voce, per farsi notare è sufficiente avere Stile, Classe e la sostenibile leggerezza dell’Eleganza”.

Classe 1985, nato a La Paz, Bolivia. Ha dedicato gran parte del tempo nel settore finanziario ed assicurativo. Durante l'adolescenza iniziando ad interessarsi all'enogastronomia, nell'ottobre 2015 frequenta un corso di avvicinamento al vino organizzato da Slow Food. Nell'aprile 2016 inizia il percorso da Sommellerie AIS conclusosi nel maggio 2017. Gestisce la parte beverage in un'azienda di catering e collabora con un home chef occupandosi della parte beverage e del servizio.

## PREZZI RICCARDO ALBERTO

### *Una sfida contro il tempo, l'affinamento nel vino e nel formaggio*

*Uno stimolo per avere un approccio nuovo verso il formaggio e far sì che sempre più Sommelier si avvicinino a questo mondo ancora poco conosciuto, che in abbinamento ai vini italiani regala sensazioni ed emozioni uniche.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE



Scelto per la lezione a tema vini bollicine perchè rappresenta un'eccellenza

### *Champagne Jacques Selosse "le bout du Clos"*

Prima della lezione sulle bollicine ero scettico e non un grande appassionato di quel mondo, forse complice la mia terra natia patria di vini rossi, ma grazie a questa lezione e a questi assaggi ho capito quanto fossi fuori strada. Un nettare quasi magico per come viene prodotto, che ispira voglia di star bene e gioia con i suoi odori e le sue bollicine. I profumi ammalianti di mela cotogna, di miele, la speziatura di zafferano, le note burrose, di torta di mele, di tostatura di marmellata e di agrumi invogliano alla beva. In bocca sorprende la leggera nota tannica frutto del pinot nero con cui viene interamente fatto questo Champagne, poi torna la speziatura, arriva una bella acidità e finisce su una nota balsamica. Il mondo delle bollicine ha trovato un nuovo appassionato.

Classe 1990, nato a Poggibonsi (SI). Figlio di ristoratori vive da sempre in mezzo a ristoranti nel Chianti e inizia la sua carriera professionale a Fonterutoli dove scopre la passione per il vino. Continua a lavorare nel settore come cameriere successivamente al Mulino di Quercegrossa e poi a Casafraasi continuando ad approfondire il mondo del vino.

Nel 2014 decide di approfondire l'argomento iscrivendosi al corso AIS finito nel 2017.

Attualmente gestisce un bar pizzeria a Colle di Val d'Elsa e lavora saltuariamente come sommelier presso la sede AIS Siena.

## SANTARELLI EDOARDO

### ***La Conca d'oro e la terracotta, analisi sulla produzione di vini in anfora***

*Uno studio della terracotta usata nella vinificazione, cercando di capire le differenze tra quella georgiana, quella spagnola e quella italiana dell'Impruneta, approfondendo in particolar modo quest'ultima e il suo utilizzo nella zona della "conca d'oro" di Panzano in Chianti.*





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vitigni a bacca rossa perchè rappresenta un'eccellenza

### ***Mouton Rothschild 1998 e Sassicaia 2013***

La prima analisi è una degustazione comparata svolta in momenti differenti. La vera emozione è stata quella di ritrovare un filo logico tra i due vini nati in territori non poi così differenti. Tutto sommato ci sono importanti analogie di "terroir" tra Bordeaux e Bolgheri: entrambe vicino al mare, miti, con altezze modeste e terreni "comuni"; universalmente ritenute inadatte alla creazione di grandi vini. Questa ovvia considerazione non tiene conto però dello "scrittore" ovvero di colui che mette in gioco tutte le sue abilità e capacità per produrre un "libro" emozionante e sensazionale sempre e comunque. Gli avanguardisti sono da una parte Baron Philippe de Rothschild e dall'altra Mario Incisa della Rocchetta che utilizzano lo stesso inchiostro, il Cabernet Sauvignon, per redarre questi due capolavori legati da una leggenda. Si narra infatti che il Barone Rothschild, durante una corsa di cavalli, perse una scommessa con Mario Incisa; il premio in palio era una barbatella del suo Chateaux; ed è proprio da questa barbatella che partì il progetto Sassicaia. Indipendentemente dalla veridicità di questa storia c'è un trait d'union tra i due vini, il dna è lo stesso. La potenza tannica, l'eleganza, l'acidità e la complessità olfattiva di Pulliac si riflettono in Sassicaia in modo incredibile. Potremmo definirli due fratellastri, figli di una stessa madre: la vite Cabernet Sauvignon ma di padri differenti Pulliac e Bolgheri.



Classe 1988, Nato a Carpi (Mo). Saltuariamente collabora con diverse località del territorio in qualità di barman, soprattutto in eventi serali. Attualmente si occupa di una piccolissima enoteca sita in Dalmine (Bg). Ha conseguito il diploma di Sommelier AIS nel gennaio 2017 presso la delegazione di Bergamo. Contemporaneamente frequenta la facoltà di Scienze e Tecnologie Chimiche presso l'Università degli Studi di Milano Bicocca. Oltre alla sua professione principale che esula dal campo enologico, collabora con un piccolo distributore bergamasco gestendo il corner enoteca mantenendo i rapporti con la clientela principalmente privata nell'organizzazione di degustazioni e nella cura della selezione di etichette.

## TELI ENRICO

**Giulio Gambelli**  
*the contemporary wine-maker*

*“Descrivere Giulio Gambelli è semplice, quasi banale... mutuando una frase da “BaroloBoys” era una persona con il Sangiovese nelle vene”*







Alma Wine  
Academy®



## LA CANTINA DIDATTICA

La settecentesca cantina, allestita nei sotterranei della Reggia, è in grado di ospitare fino a 1.000 etichette del panorama enologico italiano.

Lo scopo è quello di rappresentare tutto il panorama vitivinicolo nazionale al fine di fornire una formazione completa allo studente.

Le aziende coinvolte beneficiano di una visibilità esclusiva in ambito internazionale grazie al network di ALMA.

## I MAESTRI ALMA

- Gianpaolo Braceschi
- Mauro Carosso
- Massimo Castellani
- Nicola Chighine
- Mariano Francesconi
- Costanza Fregoni
- Roberto Gardini
- Massimo Gelati
- Pierluigi Gorgoni
- Andrea Grignaffini
- Marino Marini
- Walter Massa
- Matteo Pessina
- Bruno Ruffini
- Andrea Sinigaglia
- Alessandro Tomberli



Alma Wine  
Academy®







# ALMA WINE ACADEMY

IS POWERED BY

## GRUPPO ITALIANO VINI



IN COLLABORATION WITH



### Associazione Italiana Sommelier

**ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana**  
Piazza Garibaldi, 26 - 43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39 0521 525211 [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)

#almaschool



[almascuoladicucina](https://www.facebook.com/almascuoladicucina)



Alma Scuola Cucina



[alma\\_school](https://twitter.com/alma_school)



[alma-scuola-cucina](https://www.linkedin.com/company/alma-scuola-cucina)



[alma\\_scuola\\_cucina](https://www.instagram.com/alma_scuola_cucina)



[AlmaScuoladiCucina](https://www.youtube.com/AlmaScuoladiCucina)