

---

## MASTER ALMA AIS

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino  
diciottesimædizione



Associazione  
Italiana  
Sommelier

---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





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*



**ALMA**

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

## MASTER ALMA AIS

Comunicazione, Gestione & Marketing del vino  
diciottesimædizione



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.

---

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

---

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

*L. Veronelli*

**Massimo Castellani**

Tutor scientifico  
Master ALMA-AIS



**Ciro Fontanesi**

Coordinatore AWA



**ALMA**

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Il Master 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 vitigni a bacca rossa perché rappresenta un punto di riferimento qualitativo



### **BARBARESCO ASILI RISERVA 2016 BRUNO GIACOSA**

Per comprendere la sopraffina eleganza di questa bottiglia, bisogna prima esprimere due concetti che scorrono nel rossore di questo vino. Di fatto parlando di vino non si possono non citare i cugini d'Oltralpe i quali narrano: "Le vin c'est de la poésie en bouteille", della leggendaria bevanda che ha aggregato le radici culturali del loro paese. L'Asili riserva di Bruno Giacosa non può che essere una delle poesie più articolate ed affascinanti che la storia enologica ci abbia mai regalato, per quanto difficile sia la sua comprensione nell'immediato.

"Per la poesia la giovinezza non basta: la fanciullezza ci vuole!"

Il fil rouge questa volta ci viene suggerito da Giovanni Pascoli con la teoria del poeta fanciullo, dove si osserva ogni cosa con occhio incantato, perché tutto parla di orizzonti sconosciuti e affascinanti. Questa bottiglia infatti mi ha stupito durante il percorso ALMA, non tanto per la sua ineccepibile qualità, quanto al non riuscire a identificarla perché chiusa in sé stessa; ma proprio questo avvenimento mi ci ha fatto riflettere particolarmente, sul tempo esattamente, quello necessario per aspettare determinati vini, in grado di rilasciarti in futuro grandissime note evolutive. La pazienza e il giusto affinamento renderanno quelle timide note di arancia sanguinella e frutti rossi in potenza ed eleganza uno dei più testardi nebbioli di Langa mai esistiti.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

Classe 1998, nato a Monopoli (BA)

La passione e l'attenzione per la ristorazione nascono da una prima breve esperienza a 16 anni nel ristorante Angelo Sabatelli a Putignano (BA), seguita da diverse esperienze in note sale ricevimento della zona come cameriere. Nel 2018 grazie ad ALMA riesce a svolgere uno stage di tre mesi presso il ristorante Troisgros a Ouches, ed è qui che effettivamente scatta la scintilla per il vino a 360°. Scintilla che lo porta verso una bellissima esperienza alla Ciau del Tornavento nelle Langhe durata un anno come commis sommelier e commis di sala. Infine nel 2019 decide di approfondire la lingua inglese trasferendosi a Londra presso il ristorante Core By Clare Smith ricoprendo il ruolo di chef de rang, per sei mesi ampliando la sua passione anche ai distillati.

In seguito agli studi completati presso l'Istituto Alberghiero di Castellana Grotte, decide di intraprendere nel 2018 il percorso di Sala Bar e Sommellerie presso ALMA, appassionandosi sempre più al mondo dei vini grazie anche al corso AIS.

Attualmente impiegato nel servizio del vino e di sala al Ristorante Pashà una stella michelin a Conversano (BA).

## VITO CHIANTERA

### **ANTINORI**

*LA STORIA DEL VINO TRAMANDATA  
DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE*

Il lavoro di tesi verte sulla mia esperienza di stage presso Antinori, descrivendo quella che è la storia di una grande azienda vitivinicola, e il modo di come comunicano il vino all'interno delle cantine e dei ristoranti.





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema vitigni profumati perché rappresenta un'eccellenza in un'annata straordinaria

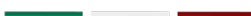


### **SILEX 2011 DIDIER DAGUENAU**

Vorrei soffermarmi su un vino che si discosta completamente dagli altri, fatto in un luogo che non è assolutamente come gli altri, da una persona che non voleva essere come tutti gli altri. Si tratta del Sauvignon Blanc "Silex", pensato dall'eccellente Didier Daguenaud, prematuramente scomparso nel 2008. Si presenta "prepotente", con un giallo paglierino intenso e con marcati riflessi dorati. In fase olfattiva, con il calice fermo è schivo, quasi a non voler mostrare a pieno la sua forza e complessità. Con il passare dei minuti e dopo aver fatto roteare il bicchiere, si manifesta con decise note di pietra focaia che lasciano spazio a più timidi sentori agrumati e di fiori bianchi. E' solo in bocca che questo vino mostra tutta la sua grandezza. Il sorso è pieno e avvolge il palato con finezza ed eleganza disarmanti, molto meno acido rispetto ai Sauvignon a cui siamo abituati, lascia un finale delicato che sembra non sparire più.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





Classe 1994, nato a Popoli (Pe)

Inizia il suo percorso nella ristorazione all'età di 21 anni come cameriere a Lisbona. Proprio nella capitale lusitana nasce la sua passione per il vino e la cucina, dopo qualche anno decide di trasferirsi sull'isola di Palma di Maiorca ed in seguito a Valladolid, cuore della Ribera del Duero, per poter approfondire meglio le sue conoscenze sull'enologia iberica.

Terminato il Liceo Scientifico di Teramo, avvia gli studi in economia all'Università de l'Aquila e nel 2017 entra nella delegazione FISAR ottenendo il diploma da sommelier. Nel 2020 consegue la qualifica di degustatore di caffè patrocinato dalla federazione Scuola Italiana Sommelier.

## **LUCA FABIOCCHI**

### ***TRA IL BLU DELL'OCEANO E IL NERO DEL BASALTO***

***ANALISI DELLA REALTÀ VITIVINICOLA  
DELLE AZZORRE***

Conoscenza e approfondimento delle tematiche relative alla viticoltura dell'arcipelago delle Azzorre, analizzando passato e presente di un sistema in forte ascesa.





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema Borgogna perché rappresenta la massima espressione di questa categoria



### **GRANDS ECHEZEUX 2015 DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI**

“Noi non facciamo un Pinot nero ma abbiamo un terroir che fa il Pinot nero”... Aubert de Villaine. Essere virtualmente in Borgogna, con la mente e con il cuore, calpestare con la fantasia un Grand Cru di Vosnè Romanee, in particolare Grands Echezeaux, e non emozionarsi è quasi impossibile. Sappiamo già che la grazia che incontreremo nei suoi vini non la troveremo altrove; siamo pronti ad un viaggio di sola emozione, ci avviciniamo con un po' di timidezza con il timore di non saper cogliere appieno il valore del momento. Il profumo si apre come una confettura, con una nota di carne arrostita, rosmarino, spezie, pepe.

Un fiore macerato, una sensazione di cassetto di farmacia. In bocca l'eleganza e la setosità sono tali da rendere banale qualsiasi parola.

Questo grandissimo vino lascia un segno indelebile nella nostra memoria, ma lo lascia con la stessa eleganza del suo incredibile sorso.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



Classe 1974, nata ad Ovada (AL).

Dopo aver conseguito il diploma ed iniziato il percorso universitario, inizia la sua esperienza lavorativa in Intesa San Paolo, dapprima come contabile e poi come consulente finanziario. Rimane in Azienda per circa 23 anni, fino ad arrivare alla decisione di lasciare, per affiancare il marito nella loro azienda viticola sui Colli Tortonesi per inseguire un sogno: vinificare il Timorasso, in Società con altre due donne; una bella sfida.

Inizia a frequentare il Primo Livello del Corso AIS, intuendo subito che la conoscenza del vino si sarebbe trasformata in una grande passione. E così accade: si diploma come Sommelier, ed immediatamente si iscrive al Master ALMA-AIS, per poter approfondire la materia e per acquisire più strumenti possibili per la divulgazione della sua passione.

Vorrebbe trascorrere il periodo di stage presso un'azienda vitivinicola, che si occupi anche di organizzazione eventi e degustazioni, nello stesso tempo ha acquistato un'Azienda Agricola nei Colli Tortonesi.

## **SIMONA GARBARINO**

### ***TIMORASSO DAL VIGNETO AL CALICE, CON QUALE TAPPO?***

Tracciare un percorso del Timorasso, dalla sua terra di origine fino al calice, attraverso la tradizione e l'innovazione delle chiusure: tutto ciò per arrivare alla realizzazione della mia bottiglia.





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **PENFOLDS GRANGE 2016**

Grange è sicuramente il più celebre vino d'Australia, riconosciuto come uno dei più pregiati del mondo. Realizzato utilizzando uve Shiraz e una piccola parte di Cabernet Sauvignon, che variano di anno in anno sia le percentuali dei due vitigni sia le zone di provenienza delle uve. Questo magnifico prodotto viene creato dall'enologo Max Schubert, che comincia a commercializzarlo nel 1952. Inizialmente le reazioni sono abbastanza negative da parte della critica enologica e della classe giornalistica, a tal punto che Penfolds vieta a Schubert di continuare a produrre il vino. L'enologo non si scoraggia e credendo nel suo progetto continua a produrre in segreto Grange apportando modifiche e migliorie. Nel 1960 torna in produzione e diventa un capolavoro di eccellenza enologica, aggiudicandosi nel 1971 il primo premio nelle olimpiadi del vino a Parigi. Ancora oggi viene premiato con i punteggi più alti delle riviste internazionali di settore, una chicca altamente ricercata dagli appassionati e collezionisti di tutto il mondo. Tutti gli elementi sono in equilibrio perfetto tra loro: la tostatura, la balsamicità, il frutto in confettura, il cioccolato e le spezie.. tutti gli elementi hanno trovato il loro giusto spazio per non sovrastarsi gli uni con gli altri ma accompagnarsi. E poi la freschezza fruttata in bocca seguita da un tannino vellutato con un finale mentolato, anche in questo caso in grande equilibrio. Fantastico, l'unica cosa che mi domando è chissà come potrà diventare tra 10 anni.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



Classe 1991, nata a Trento.

Incomincia la sua esperienza nel mondo della ristorazione a 15 anni, facendo le stagioni nei rifugi della Val di Fassa durante le vacanze estive. Ma la passione per il mondo del vino è iniziata quando, preso il diploma, ha cominciato a lavorare in un ristorante- wine bar nel suo paese a Baselga di Pinè, la "Vecchia Segheria". Grazie a questo impiego e al proprietario Marco si avvicina appassionandosi a questo mondo. Successivamente continua a lavorare nella ristorazione, prima al ristorante "Vite" a Rimini e negli ultimi due anni presso un bistrot sempre a Rimini, il "Mier".

Nel 2011 si diploma all'istituto Tecnico per Geometri "Andrea Pozzo" a Trento, successivamente dopo aver capito che questa non era la sua strada, si iscrive nel 2016 al corso di Sommelier FIS. Continua il suo percorso di studi con AIS e ALMA con insegnanti professionali e qualificati.

## GAIA GASPERI

### **BRONNER**

#### *ALLA SCOPERTA DI UN NUOVO VITIGNO*

Il lavoro di tesi è rivolto all'analisi dei vitigni resistenti: nello specifico scelto di analizzare il Bronner perché rappresenta uno dei primi vitigni creato dall'Istituto di Friburgo, a essere messo in coltivazione nei nostri ambienti e a dare dei vini interessanti sotto l'aspetto qualitativo.





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelta per la lezione a tema Borgogna perché rappresenta un esempio straordinario di qualità



### **MEURSAULT CLOS DES PERRIERES 2013 ALBERT GRIVAUX**

Forse questo è il vino che più di tutti mi ha colpito durante il corso. Ricordo inizialmente un'impronta olfattiva di grande freschezza, con una nota di paglia che dà l'avvio a un susseguirsi di profumi molto balsamici, in cui spiccano la menta e la liquirizia. Infine la mela chiude con precisione l'insieme di sensazioni che ben ci avvia all'assaggio.

Al palato entra morbido, con una sapidità evidente, i grandi aromi fruttati si aprono in modo dinamico, con un gioco di gusto incredibile. Freschezza dirompente ed un finale estremamente cremoso.

Equilibrato e persistente, riesce ad emozionarti per la sua classe.

Un vino di una pulizia infinita!

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

## MASTER ALMA AIS diciottesimædizione

Classe 1995, nato a Milano.

Inizia il suo percorso nel mondo della ristorazione a 16 anni come cameriere, nel Ristorante Caffè Nazionale in Via Raffaello Sanzio a Milano. Nasce così la passione per il mondo della ristorazione e del lavoro, che lo porta all'approfondimento del lavoro di sala, del mondo dei vini, liquori e distillati. Contemporaneamente al lavoro presso il ristorante, viene chiamato esternamente per servizi di catering. Nel 2015 decide di dedicarsi in maniera più approfondita al mondo del vino, inizia così a lavorare per A&Co, negozio specializzato in vini, liquori e champagnes. Mantenendo la collaborazione con A&Co, presta servizi occasionali per enoteche e ristoranti milanesi.

Nel 2015 decide di intraprendere un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico. Sempre con AIS, nel 2018 consegue il Master I Distillati, che gli consente di ampliare la conoscenza del mondo della distillazione e dei relativi prodotti. Negli ultimi anni, da privatista, consegue il diploma in Enogastronomia presso l'Istituto San Giuseppe (SA).

## FRANCESCO MARIA LEITNER

### ***IL BUTTAFUOCO STORICO RACCONTATO CON LE FIABE ANIMATE***

L'obbiettivo della mia tesi è stato approfondire la zona del Buttafuoco storico dell'Oltrepò Pavese per poi proporre un progetto di comunicazione alternativo tramite le fiabe animate.



# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema taglio bordolese perché rappresenta un esempio di straordinaria qualità



### CHÂTEAU MARGAUX 1983

Straordinario ed emozionante è stato per me degustare la bottiglia del “Premier Grand Cru Classé” di Château Margaux: nonostante l’annata 1983 sia considerata pessima in tutto il mondo questo vino è in grado di esprimersi in un carattere dalla disumante eleganza e sottigliezza. La vista racconta tutta la maturità di questo vino mentre i profumi fungono da portavoce di un’evoluzione non corrispondente all’età anagrafica della bottiglia. I sentori di arancia candita e confettura di frutta rossa lasciano spazio ad una finissima speziatura di cioccolato, nocciola, tabacco dolce, china ed un piacevole finale terroso, di sottobosco.

In bocca la freschezza è vibrante nonostante i quasi 40 anni di vita, il tannino è perfettamente integrato e accompagna dolcemente la nota fruttata di arancia; la chiusura salina e fresca dona una persistenza pazzesca, con una finale nota ammandorlata.

Un vino estremamente armonico e complesso, da scoprire in ogni sorso e che non smetterei mai di bere.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA





Classe 1996, nata a Torino.

All'età di 16 anni inizia a lavorare, nel periodo estivo, presso una gelateria artigianale esperienza che la avvicina al mondo del buon cibo.

Conseguito il diploma di Perito Agrario continua la sua formazione con l'ITS Gastronomo - Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentare e agro-industriali a Torino e approfondisce gli studi sull'enogastronomia scoprendo la passione per la viticoltura e l'enologia.

Si interfaccia con il mondo Slow Food e con la produzione vinicola durante due stage presso Eataly e un'enoteca nel centro di Torino.

Nel 2018 inizia il suo percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico conseguendo il diploma da Sommelier nel 2020.

Lavora presso l'enoteca comunale di Diano d'Alba (CN) occupandosi dell'organizzazione di eventi, delle degustazioni e del rapporto con i produttori.

Attualmente lavora presso una gastronomia-enoteca nel centro di Torino.

## LAURA LERCARA

### **ARTE & VINO**

*UN BINOMIO VINCENTE PER  
LA COMUNICAZIONE*

Può l'arte essere un efficace strumento di marketing del vino? L'elaborato nasce dalla curiosità di indagare i benefici dell'accostamento tra arte e vino cercando una chiave di lettura per una comunicazione più sensoriale ed emozionale.





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

Scelto per la lezione a tema bollicine perché rappresenta un'eccellenza nella sua categoria



### **GIULIO FERRARI 1993**

L'ho degustato per la prima volta alla cieca in mezzo ad una batteria di Champagne. Oggi ringrazio sinceramente chi me l'ha fatto scoprire! È stato come fare un viaggio sensoriale: la difficoltà è stata però riuscire a dare un nome a tutte le sensazioni che liquide scivolavano l'una sull'altra: lunghe e intense, tanto che a distanza di mesi, ancora riesco a ricordarle.

C'è un tempo per ogni vino, ma questo, Di-Vino, gode del miracolo della longevità, dell'immortalità, che condivide con chi ha la fortuna di degustarlo. Chi ha la fortuna di trovare questa bottiglia, naufraga in un mare di chardonnay, si faccia molta attenzione a capire il messaggio che essa contiene.

*L'uomo comprende tutto, salvo ciò che è perfettamente semplice. (Hugo von Hofmannsthal)*

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



Classe 1984, nata a Chioggia (VE).

Appassionata sin da piccola alla musica, decide di iniziare un percorso di studi in canto lirico, specializzandosi nella musica barocca, che la porta a calcare i palcoscenici dei maggiori teatri d'Europa. Negli stessi anni sviluppa l'interesse per l'enogastronomia, per "il mangiare e il bere bene" in particolare per il vino nella sue molteplici declinazioni.

Inizia a studiare musica al conservatorio "G. Frescobaldi" di Ferrara per poi diplomarsi in canto lirico a Reggio Emilia. Qui decide di iniziare un percorso in AIS per approfondire le sue conoscenze nel settore enologico e nel 2019 consegue la qualificazione professionale per sommelier. Nel corso del tempo, Francesca riscontra diverse analogie tra la musica e il vino: la continua curiosità di scoprire concetti nuovi, la disciplina che è alla base dello studio e la ricerca in se stessi del modo migliore di comunicare le proprie emozioni agli altri. Attualmente ricopre la mansione di Demi Chef de Bar in un rinomato ed elegante hotel sudtirolese.

## FRANCESCA SARTORATO

***PICCOLA GASTRONOMIA  
GOURMET: COME  
L'ELEGANZA TROVA  
SPAZIO NELLA SEMPLICITÀ***

Il mio progetto è un racconto che prende vita dagli obiettivi e dai desideri che si concretizzano nella mia Gastronomia Gourmet. Fondamentale sarà il rapporto con le persone basato sulla riscoperta della tradizione.





## LE ETICHETTE TOP DEGUSTATE

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



### **ESSENCE DU CAP 2019 SUD AFRICA**

Durante il percorso intrapreso in Alma molte sono state le emozioni provate e le grandi etichette assaggiate, sarebbe quindi troppo facile scegliere un grande vino come rappresentativo di questo viaggio.

Io ho riconosciuto nel Sauvignon Blanc di Fleur du Cap la bottiglia più rappresentativa di questa esperienza, un vino che mi ha colpito ed è rimasto impresso nel mio palato, e nel cuore, che ancora ricordo come fosse ieri.

Trovo questo Sauvignon Blanc rappresentativo del Sud Africa, ha una bella freschezza ed è facile da bere, magari in estate con un gruppo di amici di fronte ad un pranzo a base di pescato. Ha un naso complesso caratterizzato da molteplici profumi: peperone verde in primis, asparago, erbe aromatiche come il basilico appena colto in estate e anche erba appena tagliata. Questa bottiglia mi ha colpito molto per la sua complessità, ricchezza di aromi e gusto. L'ho trovato una scoperta interessante che assocerò ad Alma ogni volta che lo assaggerò.

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



Classe 1991, nata a Treviso.

Il suo approccio con il mondo della ristorazione avviene solamente a vent'anni quando, per contribuire alle spese universitarie, inizia a lavorare come cameriera in un noto locale di Silea, sua città natale. Inizia così a crescere in lei l'interesse per l'enogastronomia e la volontà di conoscere i segreti dell'abbinamento cibo e vino. Ciò l'ha portata a continuare questo percorso e approfondire anche tematiche affini come il turismo enogastronomico; si diploma sommelier e finalmente approda in ALMA.

Cinque sono gli anni che ha dedicato all'università, scegliendo il turismo come tema fondamentale. In questi anni passati tra Udine e Venezia ha avuto modo di approfondire argomenti che hanno reso più forte il legame con il proprio territorio, portandola a scrivere una tesi dedicata al prosecco e all'enoturismo, fenomeno in forte espansione a Valdobbiadene e Conegliano. Decide così di iscriversi ad un percorso per diventare sommelier al fine di imparare le basi e i segreti del vino.

Attualmente lavora come sommelier a La Subida, a Cormons (GO).

## **ANGELA TAFFARELLO**

### ***LO SCHIOPPETTINO: UNA STORIA DI RINASCITA IN TERRA DI CONFINE***

Il lavoro si è basato sull'indagare come le aziende vinicole del Friuli Venezia Giulia si pongono nei confronti dell'enoturismo con un focus sulla storia e le sfumature dello Schioppettino di Prepotto e Cialla.





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
- Cristiano Cini
- Massimo Castellani
- Nicola Chighine
- Costanza Fregoni
- Roberto Gardini
- Massimo Gelati
- Pierluigi Gorgoni
- Andrea Grignaffini
- Walter Massa
- Matteo Pessina
- Andrea Sinigaglia
- Alessandro Tomberli

---

ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



---

**MASTER ALMA AIS**  
diciottesimædizione

---



---

**A L M A**

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA







# ALMA WINE ACADEMY

IS POWERED BY



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](#)



[alma\\_school](#)



[alma\\_scuola\\_cucina](#)



[alma-scuola-cucina](#)



[AlmaScuoladiCucina](#)

# ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

