

# Comunicato Stampa

## **ALMA e Chocolate Academy™ Milano presentano il Master in Chocolate Arts Un innovativo percorso di formazione professionale per elevarsi all'eccellenza**

Parma, 4 novembre 2020

*Il 4 novembre 2020 nella prestigiosa sede di ALMA a Colorno (Pr) è stato presentato il Master in Chocolate Arts, un percorso di formazione professionale innovativo creato in collaborazione con Chocolate Academy Milano dedicato ai professionisti della ristorazione, della pasticceria, della panificazione e della gelateria.*

Dalla partnership tra ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Chocolate Academy™ Milano, la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata nel 2017 da Barry Callebaut, leader mondiale del settore, nasce il **Master in Chocolate Arts**, un percorso di alta formazione dedicato ai professionisti di cucina, pasticceria, bakery e gelateria. Dal 2019 ALMA, ha aperto la propria didattica anche ai professionisti in cerca di aggiornamento e specializzazione, istituendo corsi rivolti a chi già lavora o ha una propria attività ma sente il bisogno di evolversi, crescere e restare al passo con i tempi. L'incontro con Chocolate Academy™ Milano, che con la sua rete internazionale garantisce una formazione approfondita su una vasta gamma di preparazioni a base di cioccolato, è stato possibile anche grazie al maître chocolatier Davide Comaschi, membro del comitato scientifico di ALMA e Global Creative Leader di Callebaut.

*“Dalle prime masterclass nella sede centrale di Barry Callebaut a Bruxelles fino ai moduli didattici condivisi sul cioccolato in ALMA, - afferma **Matteo Berti**, direttore didattico di ALMA - queste due realtà hanno sempre manifestato una profonda affinità professionale e un obiettivo comune: la concretizzazione nell'insegnamento dell'eccellenza. Da qui l'idea di lanciare un percorso che potesse condividere l'impostazione didattica tipica di ALMA coniugandola a quella di Chocolate Academy Milano, sinonimo di qualità e tecnica nel mondo del cioccolato. La forza di queste due realtà declinata in un corpo docente prestigioso con figure di caratura internazionale faranno da sfondo a un percorso appositamente studiato per i professionisti dell'eccellenza.”*

Oltre a Davide Comaschi, il corpo docente del Master in Chocolate Arts annovera tra i nomi più importanti dell'arte del cioccolato e delle sue applicazioni come: Frank Hassnoot, Alexander Bourdeaux, Gregoire Berger,

Paul Occhipinti, Alberto Simionato, Fulvio Valati Canta, Silvia Federica Boldetti, Ezio Marinato, Ciro Fraddanno e Marta Giorgetti. *“La nostra è la continuazione di una esperienza condivisa, - continua **Alberto Simionato**, direttore di Chocolate Academy Milano - un esempio di come sia importante unire e non dividere. Tutti i percorsi impongono sempre nuove sfide, e per vincerle bisogna collaborare ad un obiettivo comune. Formare oggi significa raccogliere domani, vuol dire far crescere i professionisti del nostro settore. Questo è il nostro obiettivo costruire una proposta unica, accessibile ed inclusiva.”* L’obiettivo del Master è quello di offrire a chi opera nel settore un’occasione di aggiornamento ed evoluzione professionale unica, grazie alla conoscenza tecnica e culturale del mondo del cioccolato, messa in campo da Chocolate Academy™ Milano, e alle più moderne e innovative modalità didattiche per le quali ALMA è il più importante centro di formazione nell’ospitalità nel mondo. A completamento di questo «aggiornamento d’eccellenza» sulle declinazioni del cioccolato, ci sarà anche il contributo pratico di grandi maestri della pasticceria internazionale. All’interno di moduli didattici dedicati alle lezioni di training, ciascun esperto offrirà la propria competenza e la visione personale, tra arte e sperimentazione. Innovativa anche la costruzione didattica, che si struttura in due fasi, quella online e quella “hands on”, per venire incontro alle esigenze lavorative dei professionisti senza rinunciare all’indispensabile fase di training. Il percorso, che prevede diverse modalità di fruizione con lezioni online, dirette con i docenti e sessioni anche “mani in pasta”, si sviluppa su quattro moduli formativi che portano al raggiungimento del Master in Chocolate Arts:

- **executive program pastry** - il cioccolato diventa l’ingrediente re della pasticceria, studiando le basi più classiche e scoprendo le applicazioni più innovative e contemporanee.
- **executive program chocolate innovation** - dedicato alle applicazioni più artistiche e moderne della cioccolateria internazionale,
- **executive program gelato & fine dining** - un focus sull’applicazione del cioccolato nei dessert al piatto e in gelateria.
- **executive program bakery & fermentation** esplora il mondo della fermentazione e della panificazione.

Il Master in Chocolate Arts è il traguardo finale di questo percorso che genererà una nuova categoria di professionisti esperti nelle arti del cioccolato unica in Italia. L’occasione migliore per elevarsi all’eccellenza grazie alle tecniche, alle conoscenze e alla magia che solo il cioccolato riesce a offrire.

Visita: <https://www.alma.scuolacucina.it/corsi/master-in-chocolate-arts/>

Presskit: <https://drive.google.com/drive/folders/1Tq-NJ8oNyyjcSlqxXAJ9xFvJfNnwQ3F?usp=sharing>

**Ufficio Stampa:** Simona Sansonetti +39 3355425490 [press@freedot.it](mailto:press@freedot.it)