

SCUOLA DI VITA • E DI *vite*

Il Master Alma Ais è tra i corsi più rinomati proposti alla Reggia di Colorno, dove ha sede l'ateneo del gusto per eccellenza. *Spirito diVino* l'ha frequentato per un giorno, tra passione, voglia di imparare e molti vini da assaggiare

di Alessandra Piubello,
foto di Roberto Piazza

Ciro Fontanesi è responsabile di Alma wine academy. Laureato in ingegneria civile, esperienze da Pinchiorri e Casa Perbellini, dopo aver terminato il corso ad Alma come miglior allievo, dal 2012 si dedica totalmente agli studenti del Master.

Alza gli occhi: guarda. Lo splendore della Versailles dei duchi di Parma. Luisa Elisabetta, la figlia del re di Francia Luigi XV, inverò l'amata Versailles, seppur minuta, a Colorno. Al cospetto della bellezza

il cuore si apre. Varchiamo l'ingresso, vieni. Alma, anima. Almus in latino significa nutriente: sostanza per crescere. Un nome che incarna e nobilita la mia sete di assorbire in profondità l'infinita cultura del vino. Dopo il primo grande cortile, cammino verso le bandiere che intravedo: una ventina, come quelle dei Paesi lontani, sedi delle scuole partner. Incrocio ragazzi vestiti di bianco: futuri chef, pasticceri, panificatori. Altri sono in giacca e cravatta o in tailleur: futuri maestri di sala o manager della ristora-

zione. E poi altri indossano la divisa Ais come me: i sommelier. Alma è una comunità, si percepisce immediatamente: tutti salutano e ti guardano negli occhi, anche se non ti conoscono. Più in là, nell'ultimo cortile interno, con l'abside e la cupola della cappella ducale di San Liborio sullo sfondo, sgrano gli occhi.

In lontananza mi pare di intravedere la figura di Gualtiero Marchesi, storico rettore di Alma, che contribuì alla sua fondazione nel 2004 e vi rimase fino all'anno della sua morte nel 2017. Mi avvicino e mi pare di udirlo: «Confondermi tra gli allievi e il comitato scientifico che mi ha sostituito così degnamente, non visto, mi consente di bearmi dei risultati raggiun-

ti. Alma è un'accademia di alto livello, internazionale, che ha saputo mantenere una visione aperta e lungimirante, ma sempre al fianco degli studenti. L'unico cruccio è quello di non aver potuto realizzare a lato della reggia una residenza per gli chef a riposo: il confronto fra le memorie storiche della cucina italiana e i giovani sarebbe stato stimolante».

Un compagno mi scuote con un saluto: è ora di raggiungere l'aula sommelierie. Il Master Alma Ais oggi prevede una lezione di otto ore sulla Borgogna. Salendo le scale, mi soffermo sulla frase: «L'esempio è la più alta forma di insegnamento», firmata da Gualtiero Marchesi. Raggiungo la mia postazione,

al centro fra due compagni di corso, separata da divisori in plexiglas. Ogni dettaglio è curato: il vano laterale portabicchieri, il cassetto centrale sputavino, con apposito bottone laterale per far scorrere l'acqua. Classe e funzionalità. Dai quattro schermi possiamo leggere le slide preparate dal docente del corso, Massimo Castellani, visionare le foto e le mappe. Mi guardo attorno: la classe è composta da 16 alunni (il numero può variare fra i 15 e i 21) e l'età spazia dai 18 ai 55 anni. Occorre aver superato il terzo

La Reggia di Colorno (Parma) ospita la Scuola internazionale di cucina italiana. Qui nel 1300 sorgeva una costruzione militare, che divenne dimora due secoli dopo per poi assumere l'aspetto attuale nel '600. Sotto, studenti del Master Alma Ais.






livello Ais per essere ammessi, ma ciò che conta per accedere e per guadagnarsi l'attestato sono l'ardente passione e la tenace motivazione a imparare. Ricordo le parole di Alessandro Cini, attualmente responsible adjoint al ristorante Le George a Parigi: «Frequentare il Master è stato come aprire un vocabolario che mi ha permesso di tradurre in emozione quello che sento in un vino. Il mio parere su Alma? Didatticamente impeccabile, sotto il profilo umano incalcolabile!».

Le lezioni si basano sulla codocenza: all'insegnante si affianca sempre il responsabile di Alma wine academy, **Ciro Fontanesi**. Un professionista che, dopo aver terminato il corso ad Alma come miglior allievo, chiude nel 2012 la sua laurea in ingegneria civile in un cassetto per dedicarsi, anima e corpo, agli studenti del Master. Fontanesi ha lavorato in sala da Pinchiorri e a Casa Perbellini, per fare qualche nome. Assai difficile oggi trovare tanta umiltà e profonda competenza, unite a riservatezza e nobiltà d'animo, messe a disposizione dell'altro. «Quando mi alzo, ogni mattina», afferma, «penso a come rendere il Master l'esperienza più bella della vita dei partecipanti». Sette mesi, con appuntamento ogni lunedì a Colorno, due mesi di stage (studiati su misura dal coordinamento Alma wine academy per ogni singolo allievo), quattro uscite didattiche in prestigiose cantine e una di team building. L'idea della sessione de-

dicata alla costruzione del gruppo viene da Fontanesi, che poco dopo l'inizio del corso porta la classe in montagna, in un luogo isolato (assente la rete cellulare) dove si lavora con un coach su se stessi e sul gruppo. Durante i mesi successivi viene monitorato con verifiche il percorso fatto. **Ciro Fontanesi** è molto amato dagli alunni, perché è empatico, preparatissimo e totalmente dedicato a farli entrare nella magia del vino, attivando il loro spirito critico e indipendente, spronandoli a un linguaggio non standardizzato ma rappresentativo di una loro sensibilità interiore. Sono oltre 200 i vini assaggiati al Master, un numero che però non può rendere la magia. Qui si degusta, per esempio, Salon 2007, La Tâche del Domaine Romanée-Conti 2012, Clos Rougeard Le Bourg 2007, Château Latour 2005, Penfolds Grange 1988, Château d'Yquem 1996, Porto Vintage Nacional Quinta do Noval 2001...! Fontanesi si occupa personalmente di procurare ad

In alto, una selezione degli oltre 200 prestigiosi vini che vengono assaggiati al Master Alma Ais. A fianco, **Ciro Fontanesi**. La Scuola internazionale di cucina italiana si è costituita ufficialmente il 6 maggio 2002, con rettore **Gualtiero Marchesi** dal dicembre successivo, e il 12 gennaio 2004 è partito il 1° Corso superiore di Cucina italiana con 17 studenti. La sigla dell'istituto venne quindi affiancata dal termine Alma, scelto «perché nome italiano, di donna, breve e che ammicca all'Alma Mater universitaria», e più ancora perché radice della parola latina «alimentazione, nutrizione» (alma.scuolacucina.it).

hoc i preziosi nettari, o direttamente dalle cantine o attraverso distributori di consolidata professionalità: tutto è tracciato. La cantina di Alma raggruppa poi un migliaio di etichette, che servono nelle lezioni degli abbinamenti per i cuochi. Fra queste molte sono di produttori aderenti alla Fivi, che peraltro riunisce qui il consiglio direttivo. Ogni settimana gli alunni devono fare una verifica sulla lezione precedente, che serve al docente per capire il livello di comprensione della classe e che concorre alla valutazione finale. Le materie sono enografia, enologia, tecnica e pratica di degustazione, marketing del vino, gestione della cantina, analisi sensoriale, ampliate da lezioni peculiari, come per esempio quella con un regista teatrale, per la postura, la voce e la gestualità (un'idea del visionario e lungimirante Fontanesi, che ne ha in serbo ancora molte).

Da quando è nato il Master nel 2009 a oggi, il 95% dei corsisti trova lavoro entro sei mesi. Originale la piattaforma Almalink, riservata alla community dei diplomati, dove s'intrecciano domanda e offerta. D'altronde qui sono all'avanguardia su tutto, tecnologicamente e professionalmente. L'ho verificato girando tutte e 12 le aule, la cucina, le sale ristorante (dove si pranza con ciò che è stato preparato durante le lezioni, seguendo i dettami del non spreco) e il ristorante didattico Mater, attrezzato per le esercitazioni di sala e cucina relative al fine dining. A proposito, **Andrea Grignaffini**, noto critico enogastronomo, giornalista e scrittore, grande professionista di profonda umanità, è il referente all'interno del Comitato scientifico proprio per il fine dining e il mondo del vino. Impossibile scegliere di meglio! Guardo fuori dalla finestra, rapita dalla bellezza del parco alla francese. Vicino alla fontana, dei cuochi in divisa stanno facendo la foto di gruppo. Intravedo passeggiare una donna in vestiti d'epoca: riconosco **Maria Luigia**, duchessa di Parma, che tanto amò questa reggia. Follia abitò questo complesso che fu manicomio per 100 anni: credo abbia lasciato la porta aperta alla dimensione del sogno. E chi meglio dell'équipe di Alma può trasformare i sogni degli alunni in realtà? 

«Ogni mattina, penso a come rendere questa esperienza la più bella della vita dei partecipanti»

