

ALMA - The International School of Italian Cuisine is recognised as the world's leading educational and training centre for the Italian food and beverage and hospitality sectors at an international level.

THANKS TO THE BIOSPHERES RESERVES:

Collemeluccio – Montedimezzo Alto Molise

Circeo

Miramare e Costa di Trieste

Cilento e Vallo di Diano

Somma-Vesuvio e Miglio d'Oro

Ticino, Val Grande Verbano

Isole di Toscana

Selve Costiere di Toscana

Monviso

Sila

Appennino Tosco-Emiliano

Alpi Ledrensi e Judicaria

Delta del Po

Collina Po

Tepilora, Rio Posada e Montalbo

Monte Peglia

Valle Camonica e Alto Sebino

Alpi Giulie Italiane

Po Grande

Taste and discover Italian Biosphere Reserves

UNESCO, Paris

19th of June 2019

CONTRIBUTORS

- Antico Forno a Legno Borghetto Roberto - Papozze (RO)
- Az. Agr. Arrighi - Portoazzurro (LI)
- Az. Agr. bio Alberto Guidi - San Venanzo (TR)
- Az. Agr. Birra dell' Elba - Portoferraio (LI)
- Az. Agr. Ca Mezzadri - Corniglio (PR)
- Az. Agr. Lamoretti - Casatico (PR)
- Az. Agr. "La Tosa" - Vigolzone (PC)
- Az. Agr. Montagnana - Ravarano (PR)
- Az. Agr. Saperi Mediterranei - Pisa
- Az. Elba Magna - Capoliveri (LI)
- Az. Vitivinicola Crola Enrico - Mezzomerico (NO)
- Azz ITC Fieschi - Cremona
- Bontà della Garfagnana di Coletti - Vagli Sotto (LU)
- Cantina Ponziani - Orvieto (TR)
- Caseificio Palot - Darfo Boario Terme (BS)
- Chieddà- Siniscola (NU)
- Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP - Camigliatello Silano (CS)
- Cons. Pescatori di Goro - Goro (FE)
- Cons. Delle Cooperative Pescatori Del Polesine O.P. S.C.Ar.L. - Porto Tolle (RO)
- Coop. La Rinascita - Onifai (NU)
- Coop. Soc. Il Pungiglione - Mulazzo (MS)
- Coop. Soc. Work&Services - Comacchio (FE)
- CO.S.V.A. Porto Tolle Soc. Agr. Coop. - Porto Tolle (RO)
- David Salumi - San Venanzo (TR)
- Fattoria Biò Soc. Agr. - Camigliatello Silano (CS)
- Grassini Pinoli - San Giuliano Terme (PI)
- Gruppo Angeloni, La Crescia - Gubbio (PG)
- Latteria di Cameri - Cameri (NO)
- Levii Società Agricola - Bleggio Superiore (TN)
- Lupatelli- Perugia
- Panificio Adami Tiziano - Moggio di Sotto (UD)
- Panificio Zambanini - S.Lorenzo Dorsino (TN)
- Panificio Giulio Bulloni - Bitti (NU)
- Panificio Luche Di Vincenzo Luche - Loculi (NU)
- Salumeria Garibaldi - Parma
- Salumeria Parisi - Bleggio Superiore (TN)
- Salumificio Bovolenta S.n.c. - Riva (RO)
- Soc. Agr. Carzedda Luigi E Figli - Bitti (NU)
- Soc. Agr. Moretto - Porto Tolle (RO)
- Società Agricola Tumiatti Graziano S.S. - Ariano nel Polesine (RO)
- Tenuta Chirico - Ascea (SA)

Bagnetto verde



MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE

Eel, peppers and pine nuts
Anguilla, peperoni e pinoli

Pane Frattau

MAM - Maestro d'Arte e Mestiere, promoted by ALMA and the Cologni Foundation for the Métiers d' Art, awards outstanding skills in the fields of **enogastronomic craftsmanship**: from cuisine to pastry, from cheese affinement to charcuterie.

Fregola and Goro clams
Fregola e vongole

Val di Ledro Caponec
Caponec della Val di Ledro

Rice, potatoes, chickpeas,
Caciocavallo cheese and
chili peppers
*Riso, patate, ceci, Caciocavallo e
peperoncino*



RENATO BRANCALEONI
Cheese affinement



MASSIMO SPIGAROLI
Charcuterie



ENZO CRIVELLA
Ice cream

Passatelli with secondo del
Piano di Orvieto beans cream
and crispy guanciale

*Passatelli su crema di fagioli Secondo del
Piano di Orvieto e guanciale croccante*

Spelt, ricotta cheese,
tomatoes
and Scardovari mussels
*Farro, ricotta, pomodoro
e cozze di Scardovari*