

## PREMIO SANT'ILARIO DI PARMA NOSTRA 2015

*Consulta per il Dialetto Parmigiano*

La consegna del premio “Sant’Ilario 2015 di *Parma Nostra*”, conferito ad Albino Ivardi Ganapini, presso la Reggia di Colorno, nell’Aula Magna di ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana ci ha dato modo di conoscere dai protagonisti i percorsi che hanno portato alla fondazione della scuola di cucina nonché i cinque Musei del Cibo.

**ALMA scuola internazionale di cucina italiana** sforna 1300 professionisti della ristorazione all’anno, sta sul mercato della formazione e compete con altre strutture, finanzia regolarmente i propri investimenti e sostiene una organizzazione di 70 collaboratori fissi, oltre a quelli saltuari, senza finanziamenti pubblici.



### **ALBINO GANAPINI**

Nel suo intervento ha detto: Credo naturale che il premiato provi un certo imbarazzo, perché si citano i suoi meriti, ma non si vede l’altra faccia, cioè i difetti, le difficoltà, i problemi ecc. che ognuno di noi porta con sé. Diciamo

subito che il premio l'ho gradito molto, perché viene da un'associazione che esprime la vera parmigianità, cioè i valori della nostra gente e tiene vive le tradizioni. Questo il merito di Parma Nostra, che ringrazio nelle persone del Presidente Renzo Oddi e di Giuseppe Mezzadri. Detto questo, la verità è che io il premio non lo vivo al singolare, ma, lo dico con sincerità, sento che andrebbe spezzettato e condiviso con tante altre persone che hanno collaborato con me nella ideazione dei progetti e nella realizzazione. Così come con le Istituzioni, le organizzazioni che hanno sostenuto le iniziative e vi hanno attivamente partecipato. Tante sono state le forze, le intelligenze, le volontà che hanno concorso a realizzare i **Musei del Cibo di Parma** e la **Scuola Internazionale di Cucina**.

Una cosa che mi è sempre stata chiara è che l'idea che vai a proporre deve avere un fondamento nella realtà, poi devi crederci davvero e devi saper trasmettere la tua convinzione agli altri, infine devi aggregare attorno ad essa il consenso più largo degli interessati, dei potenziali fruitori dell'iniziativa. Posso dire di avere tenacemente perseguito questo consenso con pazienza e determinazione, persuaso che era condizione obbligata per il successo del progetto. Quanti incontri diretti, quante serate, quanti viaggi!

### **ANDREA BORRI**

*Dal 1978 la Provincia di Parma ha iniziato un imponente lavoro di restauro alla Reggia di Colorno, uno dei più imponenti palazzi della nostra Provincia, che ha portato all'apertura al pubblico del Piano Nobile (nel 1990), alla ricostruzione del Giardino alla francese (Maggio 2000) ed all'apertura dell'Appartamento del duca Don Ferdinando di Borbone.*

*Dal 2000 inizia un nuovo capitolo e una nuova seconda giovinezza nella vita della Reggia. Il presidente della Provincia dell'epoca, il compianto Andrea Borri, era consapevole della necessità di operare quei restauri e che non si potesse lasciare decadere un palazzo del genere ma, racconta Albino Ivardi Ganapini, che nel 1999 era stato chiamato a reggere l'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive, che quando il presidente Borri tornava dalle visite che faceva in Reggia gli esternava il rammarico di vedere un posto bellissimo per il quale giustamente venivano spesi soldi pubblici ma che, sostanzialmente, era quasi vuoto. Anche queste considerazioni furono di stimolo a cercare il modo di utilizzare quegli spazi.*

Con lui si impostò un piano strategico, che partiva dalla centralità del settore agroalimentare a Parma, capitale della Food Valley, e mirava a salvaguardarne i caratteri, ma contemporaneamente a potenziarne le strutture.

## IL PIANO STRATEGICO

Da qui nacque l'idea del **Distretto del Prosciutto di Parma** per assicurare la coerenza delle condizioni ambientali del territorio con la vocazione produttiva, i **Musei del Cibo** per dare ordine alla memoria dei "costruttori" che hanno fatto la storia dei nostri grandi prodotti tipici e tramandarla alle nuove generazioni, la Scuola Internazionale di Cucina per formare i professionisti a servizio della ristorazione italiana nel Paese e nel mondo. Queste idee le traducemmo in progetti e le portammo in porto. Scomparso Andrea Borri nel 2003, Trovai in Vincenzo Bernazzoli, che subentrò, continuità di indirizzo e poi il convinto sostegno, fin dall'inizio, della Camera di Commercio col Presidente Andrea Zanlari, dell'Unione Industriali col Direttore Cesare Azzali, di ASCOM col Direttore Enzo Malanca, oggi Presidente di ALMA. Ma non posso dimenticare il sostegno economico della Fondazione CARIPARMA, della Banca Cassa di Risparmio, dei Consorzi dei prodotti tipici e dei vini. Una particolare annotazione: queste persone, queste organizzazioni non hanno mai mollato la presa. Lo dico perché non è che sia stato tutto facile. Oggi siamo qui a festeggiare e sembra naturale che la Scuola di Cucina nascesse e avesse successo, che i Musei del Cibo fossero sei e che portassero 20.000 visitatori, quanti sono stati quelli dell'anno appena concluso. Oggi può sembrare tutta una bella avventura, ma in realtà ci sono stati momenti difficili.

**Riccardo Carelli**, a cui ALMA ed io dobbiamo molto, li conosce bene gli "anni di passione" del 2004 e 2005, quando le iscrizioni ai corsi della Scuola arrivavano col contagocce. Il patema che non riuscisse l'abbiamo provato, così le notti insonni... per questo il mio apprezzamento è grande per le persone che ho citato, che mai hanno esitato, mai mi hanno fatto mancare la fiducia e lealtà.

## IL METODO

Una annotazione di metodo. Continua Ganapini: con Andrea Borri definimmo che queste realizzazioni dovevano avere già in partenza i requisiti della sostenibilità economica, cioè che, una volta avviate col sostegno pubblico, poi dovevano stare in piedi da sole. Per questo facemmo seri studi di fattibilità, andando a vedere gli esempi anche all'estero. Alma oggi sforna 1300 professionisti della ristorazione all'anno, sta sul mercato della formazione e compete con altre strutture, finanzia regolarmente i propri investimenti e sostiene una organizzazione di 70 collaboratori fissi, oltre a quelli saltuari, senza finanziamenti pubblici.

Un ultimo punto: la fortuna. La fortuna è un ingrediente decisivo in tante realizzazioni umane. Ci vuole. Io ci credo e sento di essere stato fortunato, a cominciare dalla famiglia che mi ha assicurato la serenità di base. Poi Parma: l'esser venuto a Parma per il mio primo lavoro e l'essere accolto bene è stato per me importante. Ho trovato una città aperta, accogliente (lo è ancora oggi per fortuna! e spero che non si perda questo carattere). Fondamentale poi essere entrato in Barilla nel 1961.

Esperienza straordinaria con un imprenditore illuminato e di grande umanità: ho capito la sua cultura del lavoro, il rifiuto della finanza come mezzo di fare i soldi coi soldi, la generosità, l'amore per la Città. Andrea Borri, maestro nella politica alta, con cui collaborai fin dal 1976 alla fondazione del Circolo Il Borgo, di cui fui il primo presidente. Don Luigi Valentini, che venne a Marore, dove io abitavo, a fondare nel 1983 la Comunità di accoglienza Betania, a cui collaborai da subito. Romano Prodi, che conobbi al Liceo Ariosto a Reggio, che frequentai quando d'estate veniva a Carpineti e con cui collaborai attivamente dal 1995 a fondare l'Ulivo.

## CONCLUSIONI

Continua **Albino Ivardi Ganapini**: Queste relazioni, queste esperienze, mi hanno in parte segnato, ma la loro combinazione fortunata mi ha anche portato elementi di credibilità, che sono stati essenziali nella costruzione e poi nella realizzazione dei programmi che oggi avete voluto ricordare. Ancora il ricordo di un amico e maestro, il prof. Giorgio Stupazzoni che in un convegno all'Università disse: **"Vuoi veramente bene al tuo Paese? Fonda una scuola!"**. La frase mi rimase impressa e mi ha accompagnato ai tempi di ALMA.



## GUALTIERO MARCHESI, Il rettore e grande Chef

È significativo citare il pensiero del Rettore della scuola: *“Provenendo personalmente da una scuola di modello svizzero, sentivo la mancanza di una scuola, la cui metodica curasse la formazione di un mestiere ma anche l'evoluzione dello spirito. Mi sarebbe piaciuto far nascere anche nel nostro paese una scuola che mutasse il ragazzo inesperto in un buon artigiano intelligente. Il mio sogno si è magicamente avverato quando mi è stato offerto il Rettorato di ALMA, scuola modello, italiana che con le mille attività*

*scolastiche sempre aggiornate, oltre a insegnare cucina, crea cuochi pronti ad affrontare positivamente la vita professionale di uomini non solo cuochi, ma individui socialmente evoluti”.*

*Colorno, 20 gennaio 2015, a cura di Giuseppe Mezzadri e Renzo Oddi*

[consultadialeto.parmigiano.it](http://consultadialeto.parmigiano.it)

