L'Institut ALMA célèbre avec faste le Grand Prix AIG 2015 de la Culture Gastronomique.

Le **Mardi 5 mai 2015**, Jacques Mallard et Gérald Heim de Balsac, Président et Secrétaire Général de l'AIG ont fait le déplacement depuis Paris pour la remise du trophée représentatif de ce Grand Prix.

C'est dans le cadre prestigieux du « Versailles italien » ayant appartenu aux Farnese et qu'habita l'Impératrice Marie Louise, veuve de Napoléon Ier, que s'est déroulée la cérémonie qui a regroupé l'ensemble de la remise des Prix décernée kpar l'AIG à l'Italie. En présence de nombreuses personnalités italiennes, G. Forlani, Préfet du Département de Parme, de Mme Canova, représentante de la Région et du Maire de Colorno, de Mrg Solmi, evêque de Parme, de A. Egaddi, Secrétaire Général de la Chambre de Commerce de Parme, le trophée du Grand Prix de la Culture Gastronomique fut remis par Jacques Mallard au **Président de l'Institut ALMA**, E. Malanca, entouré de ses prédécesseurs, Albino Ivardi Ganapini et de Giuseppe Marchesi.

Dans son allocution Jacques Mallard a salué le remarquable travail d'ALMA, la Haute Ecole de Cuisine italienne qui transmet à des centaines d'étudiants étrangers les bases de la cuisine transalpine.Il a exprimé sa satisfaction de voir tant de personnalités entourer cet organisme qui fait rayonner dans le monde la gastronomie de l'Italie.

Prix AIG 2015 (Italie)

En concours avec le Professeur Giovanni Ballarini, Président de l'Accademia Italiana della Cucina, il a également remis le Prix AIG 2015 au Chef de l'Avenir (Italie) à **Pier Giorgio Parini**, Chef du restaurant étoilé Michelin « Povero Diabolo » à Torriana (près de Rimini sur la côte Adriatique).
Il rappela que Parini est un ancien d'ALMA .

Egalement le **Dottore Enzo Pellati**, de l'Université de Turin, a reçu le Prix AIG 2015 de la Littérature Gastronomique pour son livre « *La Storia di cio che mangiamo* ». Dans ce livre de 400 pages , avec un index très complet des acteurs dans le domaine de la gastronomie, il a retracé les étapes de l'histoire de l'alimentation jusqu'à nos jours.

La soirée se prolongea par un dîner servi dans le restaurant principal de l'Institut réunissant une soixantaine de personnes. Le menu a été supervisé par Giovanni Ciresa en concours avec Pier Giorgio Parini.

Andrea Sinigaglia, Directeur Général d'ALMA présenta en final, ses nombreux collaborateurs : cuisiniers, personnels de salle et sommeliers.