



HOMO FABER

Presents

ALMA

THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS



| **CIRCLE**

Experience
_____ the
taste of art

IL CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI

14

APRILE

12:00

Chef Franco Favaretto

HOMO FABER | ALMA Circle
- HOMO FABER | Venezia,
Isola di San Giorgio



Nato a Mestre nel 1961, **Franco Favaretto** da 30 anni gestisce il locale di famiglia, già pizzeria storica di Mestre, dando vita al **Baccaladivino** nuova realtà che lo rende unico nel suo genere e che è figlio della sua **passione per la cucina Veneta** e in particolar modo per lo **Stoccafisso** chiamato, appunto, "**Baccalà**".

Ad oggi, Franco da 40 anni svolge la sua professione di Chef, anche se lui ama definirsi "*artigiano della Cucina*", Ambasciatore per la cultura e diffusione dello Stoccafisso nel mondo per la *Norge* (commissione Norvegese per i prodotti ittici) esporta il suo sapere da un continente all'altro, cofondatore della *Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato* e Testing Chef per l'azienda Tagliapietra e Figli Srl, maggior importatore di Stoccafisso d'Italia.

15

APRILE

12:00

Costaripa

HOMO FABER | ALMA Circle
- HOMO FABER | Venezia,
Isola di San Giorgio

29

APRILE

12:00



COSTARIPA
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

Costaripa è situata nel cuore della Valtènesi a Moniga del Garda. L'architettura che si scorge, ridisegna i lineamenti della terra circostante e tramite l'utilizzo di materiali naturali si fonde completamente nella morfologia e nei colori del luogo in armonia con il territorio. La cantina rappresenta da sempre il valore della ricerca di nuove tecnologie a servizio della tradizione e del rispetto di una filosofia esclusivamente volta alla qualità. L'azienda, nel suo stretto rapporto con l'uomo apre le sue porte a visite e degustazioni guidate per assaporare intensamente la storia e la tipicità dei suoi vini.

20

APRILE

12:00

Prosciuttificio Galloni

HOMO FABER | ALMA Circle

- HOMO FABER | Venezia,

Isola di San Giorgio



Il Prosciutto.
Capolavoro del gusto.

galloni FRATELLI
IL PROSCIUTTO

Armonia di antiche origini, tradizioni che si tramandano nel tempo e sapienti innovazioni: è il Prosciutto Galloni. Ad ogni assaggio si incontra tutto quello che sappiamo fare, la nostra esperienza, la nostra conoscenza, i nostri sogni, i progetti per il futuro.

21

APRILE

12:00

Casa Artusi

HOMO FABER | ALMA Circle

- HOMO FABER | Venezia,

Isola di San Giorgio



CASA / ARTUSI

Casa Artusi, nata per volontà della Città natale del famoso gastronomo, Forlimpopoli e trasformata dal 2 aprile 2019 da Società Consortile in Fondazione, persegue obiettivi di sviluppo turistico e culturale del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica in ambito nazionale e internazionale. Inaugurata in nome di Pellegrino Artusi nel 2007, è aperta ad appassionati e curiosi, donne e uomini di casa, professionisti e cultori, studiosi e ricercatori, a tutti coloro che vogliono approfondire la cultura e la pratica della cucina domestica.

22

APRILE

12:00

Renato Brancaleoni

HOMO FABER | ALMA Circle
- HOMO FABER | Venezia,
Isola di San Giorgio

23

APRILE

12:00



Roncofreddo è terra della famiglia Brancaleoni da oltre 250 anni ed è lì che nel 1947 nasce Renato, destinato come i suoi predecessori a portare avanti la lunga tradizione del mestiere di affiniatore. Nel 1992 che lascia spazio alla sua grande vera passione: spinto dalla figlia Anna, che dimostra interesse per i formaggi, riprende il mestiere e nel 1997 apre l'Osteria dei Frati, incentrata sulla proposta di grandi formaggi e salumi. Oggi, nella Piazzetta della Torre dell'Orologio, nel trecentesco Palazzo Dominici, proprietà dei Marchesi Malatesta, "La Fossa Dell'Abbondanza" della famiglia Brancaleoni affina dal Formaggio di Fossa alle Foglie di Noci al Fieno, dalla Cenere allo Stravecchio di Natale.

24

APRILE

12:00

Consorzio del Parmigiano Reggiano

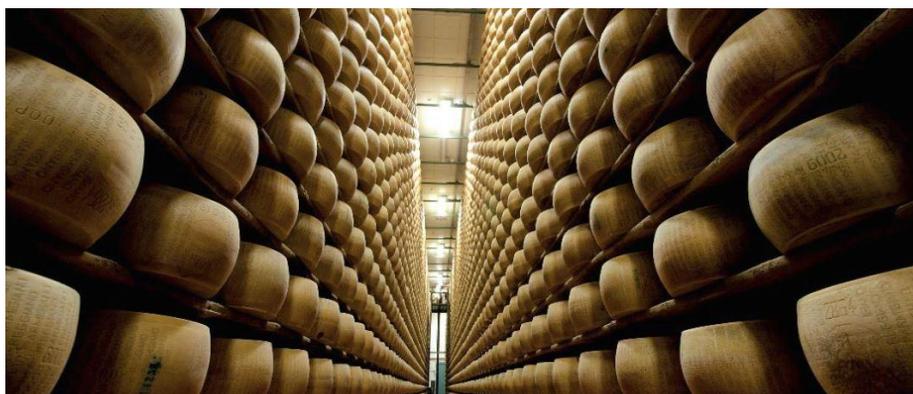
HOMO FABER | ALMA Circle

- HOMO FABER | Venezia,
Isola di San Giorgio

30

APRILE

12:00



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Dal 1934, il Consorzio del Parmigiano Reggiano porta avanti l'arte e la tradizione di un'eccellenza del Made in Italy alimentare.

Il Parmigiano Reggiano è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po.

Il Consorzio mette in atto uno dei suoi provvedimenti più importanti: la marchiatura d'origine con la scritta a puntini Parmigiano Reggiano sul fianco della forma che ha dato al formaggio l'aspetto esteriore attuale.

Compiti del Consorzio erano e sono:

- difesa e tutela della Denominazione d'Origine
- agevolazione del commercio e del consumo
- promozione delle iniziative volte a salvaguardare tipicità e caratteristiche peculiari del prodotto.

26

APRILE

12:00

Pasticceria Giotto

HOMO FABER | ALMA Circle

- HOMO FABER | Venezia,

Isola di San Giorgio



PASTICCERIA

G | I | O | T | T | O

OLTRE LA DOLCEZZA

Più di quindici anni fa ha preso vita il progetto Pasticceria Giotto, una scommessa. Oggi è una realtà: un laboratorio di pasticceria professionale all'interno di un carcere che sforna dolci artigianali con il rigore che l'alta pasticceria impone.

27

APRILE

12:00

Blu Rhapsody

HOMO FABER | ALMA Circle
- HOMO FABER | Venezia,
Isola di San Giorgio



BluRhapsody[®]

REINVENTING THE ART
OF MAKING PASTA | *by Barilla*

Una selezione di ingredienti d'eccellenza, come le semole derivate dai grani più pregiati, vengono scelti per ottenere la qualità superiore della pasta stampata in 3D BluRhapsody. L'impasto viene lavorato con metodo artigianale e in piccole quantità, per assicurare e mantenere una consistenza sempre perfetta. Nasce così BluRhapsody, la più alta espressione del concetto di pasta made in Italy.

28

APRILE

12:00

I Marinati di Comacchio, Consorzio Piacentino Salumi e Mytilla

HOMO FABER | ALMA Circle
- HOMO FABER | Venezia,
Isola di San Giorgio

I MARINATI *di* COMACCHIO

Qualcuno che ti dice "Stai con me"

La trasformazione dei prodotti ittici delle Valli di Comacchio avviene nella Sala Fuochi dell'Antica Manifattura dei Marinati. Qui lavoriamo il pesce con una tecnica di trasformazione codificata sin dalla fine del Seicento nelle fabbriche dei pesci di Comacchio. Viviamo la trasformazione ittica come occasione per accogliere facendo esperienza che la vita è bella.

La cooperativa sociale Work and Services nasce dal desiderio di educare al gusto del lavoro attraverso la bellezza della realtà.



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini

Il Consorzio dei Salumi Piacentini è stato fondato nel 1971. Nell'agosto 2007 è stato costituito il Consorzio

Salumi DOP Piacentini che riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) svolge attività di promozione, valorizzazione e tutela della coppa piacentina DOP, pancetta piacentina DOP e salame piacentino DOP.

MITILLA®

Mitilla® nasce dalla voglia di fornire al mondo della ristorazione e dei buongustai una cozza votata d'eccellenza, garantendo

trasparenza, tracciabilità, salubrità e qualità assoluta.

La differenza che porta in tavola Mitilla® è il risultato di un'attenta e costante cura della produzione in mare, il prodotto è costantemente testato e provato.