

ONO Exponential Farming, start-up innovativa attiva nel settore dell'agritech, annuncia la partnership con **ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**. Da eccellenza nell'alta formazione culinaria, ALMA diventa così anche un centro di avanguardia nell'implementazione della nuova frontiera dell'agricoltura verticale: la didattica della Scuola si arricchirà di un bagaglio di nuove conoscenze tecnologiche mostrando come in futuro i prodotti coltivati all'interno dell'ecosistema modulare e automatizzato sviluppato da ONO EF potrebbero essere impiegati nelle attività didattiche della scuola, in un'ottica di sostenibilità ambientale, efficientamento delle risorse e continua ricerca delle migliori materie prime.

ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, da oltre 18 anni rappresenta l'eccellenza della tradizione culinaria italiana, ospitando un centro di alta formazione professionale e culturale nel settore dell'ospitalità. Il metodo di insegnamento di ALMA si basa sulla forte specializzazione ed esperienza dei grandi maestri della cucina italiana, così come sui valori di sostenibilità, sovranità alimentare e stili di consumo. Guardando al futuro, la scuola si impegna a formare chef consapevoli e responsabili anche nel campo della sostenibilità, promuovendo l'innovazione e l'utilizzo delle materie prime di domani.

La collaborazione con ONO Exponential Farming nasce proprio dall'interesse di ALMA verso lo sviluppo tecnologico del settore agroalimentare, indispensabile per la formazione di nuove generazioni di professionisti nel campo dell'ospitalità.

In aggiunta ai prodotti derivanti da agricoltura tradizionale, grazie all'ecosistema sviluppato da ONO EF, gli aspiranti chef della scuola acquisiranno le nozioni indispensabili circa l'ampia varietà di materie prime di qualità, coltivate in maniera sostenibile ed energeticamente efficiente: questa tecnologia risponde alla necessità di un sistema agricolo rispettoso dell'ambiente e consente una migliore gestione dei problemi legati al cambiamento climatico e all'esaurimento delle risorse primarie, come l'acqua, necessaria in quantità elevate.

All'interno dell'ecosistema modulare sviluppato da ONO Exponential Farming, sarà possibile coltivare per 365 giorni l'anno svariate tipologie di orticole, nonostante le differenti condizioni climatiche che, all'esterno della farm, ciascuna di esse richiederebbe. Un altro fondamentale vantaggio sarà la possibilità di produrre materie prime studiate per le singole applicazioni a cui gli chef e gli aspiranti chef di ALMA decideranno di destinarle: in altre parole, gli studenti avranno a disposizione ingredienti dalle caratteristiche specifiche, appositamente coltivati per adattarsi al meglio alle singole ricette.

"L'interesse verso le nostre tecnologie di un'istituzione del mondo dell'ospitalità e della

*cucina italiana del calibro di ALMA è per noi motivo di grande soddisfazione”, commenta **Thomas Ambrosi, Founder di ONO Exponential Farming**. “La nostra missione è quella di introdurre e promuovere nuove modalità di coltura, più rispettose dell’ambiente e della salute delle persone: questa collaborazione ci permette di contribuire alla formazione di nuove figure professionali responsabili e consapevoli della necessità di coniugare l’alta cucina con i valori di salvaguardia delle risorse e dell’ecosistema”.*

***Il CEO di ALMA Enzo Malanca** ha così commentato questa nuova partnership: “ALMA nel 2015 ha iniziato sulla spinta di EXPO Milano un grande progetto chiamato “Next Generation Chef” per la trasmissione dei valori della sostenibilità totale: ambiente/economia/persona ai futuri professionisti dell’ospitalità. La collaborazione con ONO Exponential Farming è una perla di questa strategia graduale attuata dalla Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che da sempre è impegnata nella valorizzazione del prodotto agroalimentare italiano anche attraverso strumenti tecnologici innovativi come questo.*

*In riferimento a quanto detto dal Presidente Enzo Malanca, **lo chef Matteo Berti, Director of Education di ALMA** ha sottolineato l’alto valore didattico dell’iniziativa: “La missione centrale di una Scuola come la nostra è letteralmente “far vedere tutto” all’allievo dentro ad una dimensione critica e metodologica. Dal piccolo produttore eroico alla tecnologia di ultima generazione, nelle aule di ALMA tutto concorre a formare non solo il professionista, ma anche la persona che dentro a una profonda dimensione etica sarà chiamato ad occuparsi dell’alimentazione e dell’ospitalità nel mondo”.*

Dal 2 al 5 marzo 2022, ONO Exponential Farming sarà presente a Fieragricola di Verona, ospitando una rappresentanza della stessa ALMA, presso il padiglione 12 dedicato all’agricoltura digitale. Fieragricola, da oltre un secolo, è il punto di riferimento nel panorama agricolo mondiale, l’unica manifestazione internazionale in Italia che presenta un’offerta completa delle tecnologie e dei prodotti nel settore della meccanica agricola, dell’allevamento, delle agro-forniture, delle energie rinnovabili e dei servizi per l’agricoltura.

All’interno di questa importantissima manifestazione, il giorno venerdì 4 marzo alle ore 12:30, si terrà un intervento in presenza di **Thomas Ambrosi, inventore di ONO Exponential Farming**, che insieme ad **Andrea Sinigaglia, Direttore Generale di ALMA**, condividerà le possibili applicazioni di ONO nel campo della didattica e dello sviluppo di materie prime studiate per il mondo della ristorazione, esponendo le tappe della collaborazione appena siglata.

ALMA diventa centro culturale di avanguardia per le nuove frontiere dell'agricoltura verticale con ONO Exponential Farming | 3

© riproduzione riservata pubblicato il 22 / 02 / 2022