

CORSO ALL'ALMA IN PALIO AL NUOVO TALENT DI RAI DUE "IL RISTORANTE DEGLI CHEF"



ROMA - Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**, torna in tv e lo fa su Rai2, premio del programma *Il Ristorante degli Chef*, in onda il martedì, in prime time, per sei puntate, a partire dal 20 novembre.

Il programma è la versione italiana del format argentino *Kitchen Owners*, che vede i concorrenti - 10 cuochi amatoriali, selezionati tra 80 aspiranti chef in arrivo da tutta Italia - mettersi alla prova nella cucina di un vero ristorante: per tutti l'obiettivo è quello di diventare professionisti.

Per questa ragione, a essere valutate saranno, oltre alla qualità delle proposte gastronomiche, anche la capacità di costruire un menu equilibrato, di gestire una brigata in cucina e di occuparsi delle spese. Alma sarà il prestigioso premio del vincitore del talent show culinario di Rai2 la possibilità di frequentare il Corso Tecniche di Cucina: un corso intensivo, della durata di nove settimane, che rappresenta la scelta ideale per chi vuole iniziare la propria carriera in cucina.

Il programma del Corso è studiato per permettere di acquisire nozioni e capacità di base per entrare in una brigata professionale di cucina: i focus spaziano dai tagli dei vegetali alla conoscenza delle materie prime, dalla preparazione di paste fresche e fino alla lavorazioni di carni e pesci.

È lo chef **Matteo Berti**, direttore didattico di Alma, a spiegare perché Alma abbia deciso di sposare il progetto di Rai2: “Questo format ha destato il nostro interesse poiché le prove si svolgono all’interno di un ristorante, con i ragazzi impegnati a servire la clientela, di fatto un’affinità importante è rappresentata dal fine professionalizzante: la nostra Scuola nasce per formare professionisti in tutti gli ambiti dell’ospitalità, in grado di affrontare con successo il mondo del lavoro. Siamo poi contenti che alla guida del programma ci siano tre chef come **Poti, Leveillé e Berton** che collaborano con Alma da diverso tempo come visiting professor, giurie e con i loro ristoranti come sedi di stage”.