

## CUCINA ITALIANA: DUE AQUILANI DIPLOMATI CUOCHI PROFESSIONISTI

20 Giugno 2017



L'AQUILA – Al termine di un percorso formativo della durata di 10 mesi, Alma, la Scuola internazionale di Cucina italiana di cui è rettore **Gualtiero Marchesi**, ha promosso cuochi professionisti 57 giovani studenti di età media 24 anni, provenienti da tutta Italia, sono infatti 15 le regioni rappresentate.

L'ultimo ostacolo che i candidati della XXXV edizione del Corso superiore di Cucina italiana hanno dovuto superare prima di ottenere il diploma è stato costituito dall'esame finale: la commissione di valutazione era composta da chef di ben 24 ristoranti stellati Michelin, coordinati dal direttore didattico di Alma, lo chef **Matteo Berti**.

Tra i 57 neo cuochi professionisti il diploma è andato anche a due ragazzi abruzzesi: **Federica Lepidi Moore**, 21 anni, di L'Aquila, e **Valerio Mastroddi**, 33 anni, di Tagliacozzo

(L'Aquila).

Tra i tanti maestri della cucina d'autore italiana presenti, si possono ricordare, ad esempio, **Stefano Arrigoni, Herbert Hintner, Andrea Incerti Vezzani, Marc Lanteri, Giancarlo Morelli, Giuseppe Tinari e Pasquale Laera**, un vero e proprio modello per tutti gli studenti di Alma.

Laera, infatti, dopo gli studi a Colorno e dopo aver lavorato al fianco di uno chef come **Antonino Cannavacciuolo**, ha a sua volta conquistato la stella Michelin al Ristorante "La Rei", del Boscareto Resort, a Serralunga d'Alba (Cuneo).

Un futuro promettente sembra attendere anche **Duc Tan Arrigoni**: vent'anni, originario del Vietnam ma varesino d'adozione, Arrigoni si è diplomato con il punteggio di 98/100.

Un risultato che fa di lui il miglior studente della XXXV edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana e uno dei candidati con lo score più alto nella storia dei Corsi di Cucina di Alma, dalla nascita (nel 2004) a oggi.

Come sottolinea il presidente di Alma **Enzo Malanca**, "oltre all'eccellenza di cui Duc Tan Arrigoni è stato espressione, mi piace sottolineare l'elevata qualità media del gruppo classe della XXXV edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana, giudicato come sempre con severità e rigore dalla commissione d'esame. La nostra mission e' quella di formare giovani in grado di affrontare con successo il difficile mondo del lavoro: secondo gli ultimi dati elaborati dal nostro ufficio Career Service (aprile 2017), quasi il 90% degli studenti usciti da Alma è attualmente occupato. E il 30% di loro è assunto all'estero".