

LA 20ENNE FLAVIA FUMO DI CHIETI CUOCO PROFESSIONISTA DA GUALTIERO MARCHESI

5 Luglio 2017

di Redazione



CHIETI – C'è una nuova abruzzese tra i promettenti chef emergenti diplomati cuoco professionista al Corso superiore di cucina italiana di Gualtiero Marchesi a Parma.

È **Flavia Fumo**, 20 anni, di Chieti.

Al termine di un percorso formativo della durata di 10 mesi, Alma, la scuola internazionale di cucina italiana, ha promosso insieme a Flavia, altri 56 cuochi professionisti provenienti da tutta Italia, sono infatti 15 le regioni rappresentate.

L'ultimo ostacolo che i candidati della XXXV edizione del corso hanno dovuto superare prima

di ottenere il diploma, è stato l'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**.

Tanti i maestri della cucina d'autore italiana presenti: **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.

Laera, infatti, dopo gli studi 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).