

LORENZO PALAZZESE DIPLOMATO PROFESSIONISTA DI SALA ALL'ALMA DI MARCHESI



21 Agosto 2018

TERAMO - L'abruzzese **Lorenzo Palazzese**, 25 anni, di Piano D'Accio (Teramo), si è diplomato Professionista di Sala, insieme con altri 20 ragazzi provenienti da tutta Italia, alla scuola di cucina Alma, fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**.

Palazzese ha svolto il periodo di stage a Londra, presso il Ristorante due stelle Michelin “Le Gavroche”.

I due migliori diplomati della VII edizione del Corso Superiore di Sala, Bar e Sommellerie dell’Alma, che, dopo un percorso didattico della durata di sette mesi, ha visto 21 ragazzi, in rappresentanza di 12 differenti regioni, ottenere il titolo di Assistant Restaurant & Bar Manager, sono la 19enne modenese **Bingqing Shao** e il 35enne trapanese **Sandro Mezzapelle**.

Oltre al brillante risultato finale, la Shao e Mezzapelle hanno condiviso l’esperienza di uno stage nella sala di ristoranti tristellati Michelin: in Francia, a Vonnas, presso il Ristorante “Georges Blanc”, nel caso della ragazza di Soliera, mentre nel Padovano, a Sarmeola di Rubano, presso il Ristorante “Le Calandre” della famiglia Alajmo, nel caso dello studente di Marsala.

Uno dei tratti distintivi del Corso Superiore di Sala, Bar e Sommellerie è rappresentato proprio dalla possibilità di svolgere il tirocinio formativo in strutture di grande prestigio, affiancando maître considerati tra i migliori maestri al mondo nell’arte dell’accoglienza: tra le destinazioni di stage, spiccano ben nove ristoranti tre stelle Michelin (oltre ai già citati “Georges Blanc” e “Le Calandre”, abbiamo “Dal Pescatore”, “Enoteca Pinchiorri”, “La Pergola”, “Piazza Duomo” e “Reale” in Italia, “Troisgros” in Francia e “El Celler de Can Roca” in Spagna), sei ristoranti bi-stellati (“Agli amici”, “Don Alfonso 1890”, “Locanda Don Serafino”, “Madonnina del Pescatore”, “Vissani” in Italia, “Le Gavroche” nel Regno Unito) e sei ristoranti una stella Michelin (tutti in Italia, “All’Enoteca”, “Esplanade”, “Meo Modo”, “La Ciau del Tornavento”, “Quadri”, “San Marco”).

Come spiega in una nota Andrea Sinigaglia, direttore generale di Alma, “il Corso Superiore di Sala, Bar e Sommellerie rappresenta una perla nella variegata offerta didattica di Alma. La nostra idea è stata quella di nobilitare la professione dell’addetto al servizio di sala, campo in cui l’Italia vanta una tradizione di eccellenza. Rispondendo a un’esigenza del mercato: non dimentichiamo che proprio in questi giorni, presentando l’analisi Excelsior-Unioncamere, la Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha lanciato l’allarme sulla disponibilità di personale

qualificato. Se si considera il trimestre giugno-agosto, all'appello mancano oltre 27.000 addetti di sala. Nonostante questi dati, in Alma vi è una controtendenza, per noi infatti è motivo di orgoglio sapere che tutti i diplomati delle prime sei edizioni del Corso Superiore di Sala siano occupati e lavorino in strutture di grande prestigio”.