

ORTONESE CRISTINA MENÈ MIGLIOR NEO PASTICCERE DELLA SCUOLA ALMA DI MARCHESI

28 Agosto 2018



ORTONA – Sono la chietina **Cristina Menè**, il grossetano **Andrea Galletti** e il reatino di origini indiane **Sajan Sharma** i migliori neo-pasticceri professionisti diplomati da Alma, la Scuola internazionale di Cucina italiana fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**: la XXIX edizione del corso superiore di Pasticceria ha visto diplomarsi un totale di 46 ragazzi – con una prevalenza femminile: 28 donne – in rappresentanza di 16 differenti regioni.

A coronamento ideale di un brillante percorso, la Menè, Galletti e Sharma sono stati protagonisti di tirocini formativi presso strutture prestigiose.

È il caso dell'Hotel "Plaza Athénée", tempio dell'ospitalità parigina, per la Menè, 25 anni, di Ortona (Chieti); della Pasticceria "Besuschio" di Abbiategrasso (Milano), con i suoi oltre 170 anni di storia e cinque generazioni di maestri pasticceri, per Galletti 26 anni di Grosseto; della

Pasticceria “Veneto” di Brescia, da anni saldamente al comando della classifica delle migliori pasticcerie d’Italia secondo la guida specializzata edita dal Gambero Rosso, dove l’indiano Sharma (oggi vive a Contigliano), 25 anni, ha avuto l’onore di essere assunto dal maestro **Iginio Massari**.

Come spiega in una nota **Andrea Sinigaglia**, direttore generale di Alma, “uno dei tratti distintivi del nostro corso superiore di Pasticceria è rappresentato proprio dalla natura sfidante delle esperienze di stage: la mission di Alma è quella di formare professionisti che da subito siano in grado di affrontare le difficoltà del lavoro quotidiano in un laboratorio di pasticceria o in cucina”.

“Dal 2004, anno in cui siamo nati, a oggi, ci siamo creati un network di oltre 500 strutture, con cui collaboriamo. Il fil rouge è quello dell’eccellenza: per fare qualche esempio, gli studenti della XXIX edizione del Corso hanno potuto fare esperienza in ristoranti stellati come ‘Le Calandre’, ‘Da Vittorio’, ‘Cracco’ e ‘Del Cambio’ e in veri e propri templi della pasticceria d’autore come ‘Acherer’, ‘Atelier Biasetto’, ‘Gino Fabbri’, ‘Knam’, ‘La Martesana’, ‘Pina’ e ‘Rinaldini’”.

“Il secondo fattore che rende unica Alma – continua Sinigaglia – è la complessità e la professionalità dell’esame finale, che, oltre alle prove pratiche, in laboratorio, prevede la discussione di un progetto di tesi: perché oltre al saper fare è importante capirne anche il perché lo si fa. Nel caso di quest’ultima sessione di esami, i ragazzi hanno trovato in commissione, a giudicarli, due tra i più grandi interpreti dell’arte dolciaria internazionale: il maestro Iginio Massari e il maestro **Gino Fabbri**”.

Ora, per i 46 neo-pasticceri professionisti si aprono le porte del mondo del lavoro. Con ottime prospettive. Secondo uno studio pubblicato ad agosto 2018 dall’agenzia per il lavoro E-Work, quella del pasticciere, insieme a panettieri, cuochi, falegnami e sarti, sarà infatti una delle professioni più ricercate del prossimo decennio.