

## SALA, BAR E SOMMELERIE, ALL'ALMA 12 NUOVI DIPLOMATI DA TUTTA ITALIA



14 Dicembre 2018

PARMA - Si è appena conclusa la VIII edizione del Corso Superiore di Sala, Bar e Sommelierie di Alma, la scuola di cucina fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**: un percorso formativo lanciato nel 2014 dalla Scuola Internazionale di Cucina Italiana con l'obiettivo di formare professionisti preparati, capaci di relazionarsi con un pubblico gourmand, sempre più esigente e di respiro internazionale.

Questa edizione del Corso ha visto diplomarsi 12 ragazzi, che hanno affrontato, in sequenza, quattro mesi di formazione in Alma, sotto lo sguardo attento del maître **Roberto Gardini**, tre mesi di stage e un esame finale, articolato su più prove, dall'arte del trancio alla preparazione di un aperitivo, dal servizio durante il pranzo allo sbarazzo.

Proprio in occasione dell'esame, i candidati sono stati scrutinati e valutati da professionisti indiscussi del settore: è il caso, per fare qualche esempio, di **Alberto Santini**, sommelier del Ristorante "Dal Pescatore", di **Vincenzo Donatiello**, restaurant manager al "Piazza Duomo", di **Alessandro Troccoli**, maître del Ristorante "Cracco", e di **Alessandro Pipero**, maître e sommelier al Ristorante "Pipero".

Meritano una menzione la 23enne foggiana, di origini cinesi, **Elisa Jin** e il 25enne genovese (ma di natali colombiani) **Enrico Miro**: sono risultati i migliori studenti della loro edizione.

Entrambi i ragazzi hanno svolto il periodo di stage in ristoranti tre stelle Michelin: la Jin a Sarmeola di Rubano (Padova), a "Le Calandre", al servizio della famiglia Alajmo. Miro invece in Spagna, a Girona, in un tempio della gastronomia come "El Celler de Can Roca", dei fratelli Roca, dove ora lavorerà stabilmente.

Proprio l'eccellenza delle destinazioni di stage e il prestigio delle strutture dove già diversi diplomati sono stati assunti costituiscono un tratto distintivo e un vanto del Corso Superiore di Sala, Bar e Sommelier targato Alma: sono ben sei i ristoranti tristellati, tra Italia ("Da Vittorio", "Enoteca Pinchiorri", "Le Calandre" e "Piazza Duomo"), Francia ("Troisgros") e Spagna ("El Celler de Can Roca"), che hanno accolto gli studenti Alma per un tirocinio formativo.

Come spiega in una nota **Andrea Sinigaglia**, direttore generale di Alma, "alla Scuola viene riconosciuta una grande autorevolezza: non a caso, siamo stati invitati a intervenire come relatori al convegno 'Oltre i gesti' organizzato dall'Associazione Le Soste. Parliamo di uno dei principali forum in Italia in cui maître, sommelier, ristoratori e professionisti dell'hôtellerie si confrontano sulle problematiche del mondo della sala. Abbiamo avuto il merito di essere dei pionieri, nel senso che siamo stati la prima Scuola di Cucina ad aver creato un corso specifico

per la professione della Sala: la logica è stata sia quella di rispondere a un'esigenza di mercato, perché la ristorazione lamentava una carenza di risorse qualificate in sala, sia quella di fare di Alma una scuola dell'ospitalità italiana a 360°".