



A LEZIONE CON GLI CHEF STELLATI ALL'ALBERGHIERO DI ROCCARASO

5 Novembre 2018 

ROCCARASO – Sarà un autunno “stellato” quello che si appresta a vivere l'Istituto Alberghiero di Roccaraso (L'Aquila). Tra novembre e dicembre, un giorno a settimana, la mattina, nei laboratori di cucina della scuola si alterneranno chef, sommelier e pasticceri tra i più quotati del panorama nazionale, in molti casi ex alunni della scuola arrivati sulla Guida Michelin.

Si inizia mercoledì 7 novembre, alle 10, con la prima lezione a cura di **Felice Sgarra**. Pugliese nato ad Andria, ha studiato all'Alberghiero di Roccaraso. Nel 2014 ha conquistato la prima stella Michelin per il suo Ristorante “Umami”, in una villa dell'800 ad Andria, confermata anche per il 2018.

Il 15 novembre sarà la volta della pasticceria con le preparazioni di **Angelo Di Masso**, “re” del Pan dell'Orso e del mostacciolo di Scanno (L'Aquila).

L'esperienza di **Giuseppe Tinari**, chef dello stellato “Villa Maiella” di Guardiagrele (Chieti) sarà a disposizione degli studenti dell'Alberghiero, la sua scuola, il 14 novembre.

L'incontro sarà organizzato in collaborazione con la Federazione italiana cuochi L'Aquila-area Alto Sangro, coordinata da **Nick Biasella** e **Roberto Marchei**.

Il 19 novembre un'altra stella Michelin tornerà tra i fornelli della scuola: **William Zonfa**, compagno di banco di Sgarra. Instancabile viaggiatore, ambasciatore dello zafferano nel mondo, dal 2010 Zonfa è chef del Gourmet “Magione Papale” dell'Aquila, dai fornelli del quale, dal 2012, ha conquistato la Stella Michelin.

Chiuderà il mese di novembre **Cristian Torsiello**, diplomatosi all'Alberghiero di Roccaraso nel 1997.

A dicembre si passerà dalla tavola al vino, con **Giovanni Sinesi**. Diplomatosi nel 2004 all'Istituto Alberghiero di Roccaraso, è chef sommelier, responsabile di sala del ristorante “Reale” di **Niko Romito** (3 stelle Michelin) a Castel di Sangro (L'Aquila).

“Abbiamo invitato grandi nomi della ristorazione e della pasticceria nazionale”, afferma il dirigente scolastico dell'Alberghiero **Pino De Stavola**, “per offrire ai nostri studenti la possibilità di un confronto con affermati professionisti della ristorazione e una preziosa



occasione di crescita su quello che una valida formazione nel settore enogastronomico e ricettivo può rappresentare per ciascuno di loro”.