

ALMA: 20 NUOVI PROFESSIONISTI DI SALA, SABRINA ROMITO IN COMMISSIONE

20 Dicembre 2017



PARMA – Al termine di un percorso formativo della durata di sette mesi, Alma-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ha diplomato 20 nuovi professionisti dell'accoglienza. Con il corso superiore di Sala, Bar e Sommellerie, giunto alla V edizione, Alma intende vivere profondamente il rinascimento del servizio di sala italiano: una professione che coniuga padronanza del galateo, arte del servizio, stile, tecnica e conoscenza delle materie prime e dei vini.

Funzione fondamentale per il successo di ogni struttura di accoglienza; dall'armonia tra sala e cucina, infatti, dipende la grandezza dell'esperienza del cliente.

Come dimostra la partecipazione al convegno "Oltre i Gesti", organizzato recentemente a Milano dall'associazione Le Soste e dalla rivista *Sala & Cucina*, a cui Alma è intervenuta con il direttore generale **Andrea Sinigaglia** e con il maître **Roberto Gardini**, che del corso superiore di Sala, Bar e Sommellerie di Alma è il coordinatore, in questo momento in Italia c'è grande interesse per i professionisti della sala: le opportunità di impiego sono enormi, con

possibilità di crescita e di apertura culturale al mondo.

L'impegno profuso da Alma per la formazione dei professionisti di sala è sostenuto dalla collaborazione di importanti strutture: gli studenti della V edizione del corso hanno infatti avuto l'opportunità di svolgere esperienze di stage presso ristoranti due e tre stelle Michelin, come "Dal Pescatore", "Enoteca Pinchiorri", "Osteria Francese", "Don Alfonso 1890", "Vissani" e presso strutture di grande prestigio all'estero, in Francia ("Plaza Athénée" a Parigi, "Georges Blanc" a Vonnase "Troisgros" a Roanne), Regno Unito ("Le Gavroche" e "The Waterside Inn"), Spagna ("El Celler de Can Roca", a Girona) e Danimarca ("Stud!o" a Copenhagen).

Completano l'elenco delle strutture che hanno ospitato gli studenti Alma i ristoranti "Enoteca La Torre", "Grancaffè Quadri", "Il Portico", "Lungarno Collection", "Nostrano" e "Le Petit Restaurant - Bellevue Hotel".

Di grande prestigio anche la composizione della commissione che ha valutato i ragazzi in occasione delle prove d'esame: tra gli altri, erano presenti **Mariella Organi**, responsabile di sala al ristorante "Madonnina del Pescatore" e membro del Comitato scientifico di Alma, **Vincenzo Donatiello**, ristorante "Piazza Duomo", recentemente eletto maître dell'anno per la *Guida ai Ristoranti* dell'Espresso, **Rossella e Francesco Cerea**, ristorante "Da Vittorio" che quest'anno celebra 50 anni di vita, **Andrea Coppetta Calzavara**, ristorante "Le Calandre", **Sabrina Romito** del trisstellato ristorante "Reale" di Castel di Sangro (L'Aquila).

Miglior diplomata della V edizione del corso è risultata la perugina **Veronica Cucciaglioni**. Nata a San Giustino, la 23enne ha svolto il periodo di stage a Copenhagen presso il ristorante stellato "Stud!o".