

PASTICCERIA: L'AQUILANO FARRONI TRA I DIPLOMATI DELLA SCUOLA ALMA DI MARCHESI

9 Settembre 2017



L'AQUILA - Si è conclusa la XXVI edizione del Corso superiore di Pasticceria, promosso da Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana. Dopo un percorso formativo della durata di sette mesi, 40 candidati - 28 ragazze e 12 ragazzi - hanno affrontato il giudizio della commissione d'esame per conquistare il titolo di professionista di Pasticceria italiana.

A valutare i candidati sono stati maestri come **Iginio Massari**, la cui pasticceria "Veneto" si conferma da anni la migliore in assoluto in Italia secondo gli esperti della Guida *Pasticceri & Pasticcerie* del Gambero Rosso, e **Gino Fabbri**, della pasticceria "La Caramella" di Bologna.

Accanto a loro e allo staff dei docenti Alma, coordinato dal direttore didattico **Matteo Berti**, da segnalare la presenza dello chef **Paolo Sacchetti**, pasticceria "Nuovo Mondo", di **Lucca Cantarin**, pasticceria "Marisa", medaglia di bronzo alla Coupe du Monde de la Pâtisserie

2013, e di **Luca Sacchi**, sous chef del ristorante “Cracco”.

 *Il dessert preparato da Farroni*

Tra i diplomati c'è anche un abruzzese, l'aquilano **Fabio Farroni**, 26 anni, che ha svolto lo stage presso la “La Caramella” di Fabbri, considerato, insieme con Massari, il più grande maestro pasticcere italiano.

Migliori studenti della XXVI edizione del Corso superiore di Pasticceria sono risultati **Roberta Vizzari** e **Luca Federici**.

Ventenne, molisana (è di Mafalda, Campobasso), Roberta Vizzari, prima di iscriversi al Corso superiore, ha frequentato in Alma il corso Tecniche di pasticceria: ha perfezionato le conoscenze e le competenze acquisite presso la Scuola internazionale di cucina italiana nei tre mesi di stage svolti alla pasticceria “Mannori La Maison”, di Agliana (Pistoia) al servizio di **Luca Mannori**, considerato uno dei più bravi maestri pasticceri della Toscana.

Un percorso simile è quello seguito da Luca Federici: di origini mantovane ma residente a Gussola (Cremona), il ventiseienne lombardo, partendo dal corso Tecniche di pasticceria e dal Corso superiore di Pasticceria, è riuscito a ritagliarsi uno stage presso la Pasticceria “Veneto” del maestro Iginio Massari.

Da segnalare anche l'exploit di **Maria Fagetti**, 26 anni, di Chiavenna (Sondrio), il cui lavoro di tesi è stato giudicato il migliore in assoluto tra quelli discussi in sede di esame dai 40 candidati del Corso superiore di Pasticceria.