

CUCINA ITALIANA, CRISTIAN GAROFALO DI TRASACCO DIPLOMATO ALLA SCUOLA DI MARCHESI

3 Aprile 2018



TRASACCO - C'è anche il 20enne abruzzese **Cristian Garofalo**, di Trasacco (L'Aquila), tra gli 86 neo diplomati cuochi professionisti della XXXVIII edizione del Corso superiore di cucina italiana, che si è appena concluso a Colorno (Parma) nella scuola Alma fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**.

I giovani, in rappresentanza di 16 differenti regioni, dal Friuli Venezia Giulia alla Sicilia, passando per Piemonte e Campania, hanno avuto il privilegio di partecipare alla prima edizione del corso accreditata dalla Regione Emilia-Romagna: le competenze acquisite sono quindi riconosciute e potranno essere spese in tutti i Paesi dell'Unione Europea. L'avvio della XXXIX edizione è previsto per maggio 2018.

Grande è stato l'impegno organizzativo profuso da Alma in occasione dell'esame finale: oltre

ai docenti della Scuola, capitanati dal direttore didattico **Matteo Berti** e dallo chef **Paolo Lopriore**, che rappresenta l'anima culinaria della Scuola all'interno del Comitato scientifico, sono più di 50 i grandi interpreti della cucina d'autore italiana che hanno accolto l'invito di Alma a far parte della commissione di valutazione.

Una giuria d'eccezione, che annoverava ben 37 stelle Michelin e che ha certificato con autorevolezza la professionalità maturata dagli studenti della Scuola Internazionale di Cucina Italiana, in un percorso formativo partito 10 mesi fa e culminato in un'esperienza di stage della durata di cinque mesi.

Tra gli chef presenti in commissione **Valeria Piccini**, Ristorante "Da Caino"; **Alfio Ghezzi**, Ristorante "Locanda Margon"; **Matteo Baronetto**, Ristorante "Del Cambio"; **Alessandro Breda**, Ristorante "Gellius"; **Lorenzo Cogo**, Ristorante "El Coq"; **Gianluca Gorini**, Ristorante "Da Gorini"; **Terry Giacomello**, Ristorante "Inkiostro"; **Gianfranco Pascucci**, Ristorante "Il Porticciolo"; **Ugo Alciati**, Ristorante "Guido Ristorante"; **Isa Mazzocchi**, Ristorante "La Palta".

All'interno della XXXVIII edizione del Corso superiore di Cucina Italiana, merita una citazione il genovese di origini triestine **Pietro Mombelloni**: classe 1991, con una formazione liceale e una laurea in Economia. Mombelloni in Alma ha frequentato il propedeutico Corso Tecniche di Cucina, prima di perfezionare l'iscrizione al Corso superiore. Come mentore, durante il periodo di stage, ha avuto lo chef **Paolo Barrale**, al Ristorante "Marennà - Feudi di San Gregorio", a Sorbo Serpico, nell'avellinese.

Proveniente dal Corso Tecniche di Base è anche **Chiara Parrino**, che ha firmato il miglior progetto di tesi. Vent'anni, di Parma, diplomata al Liceo Artistico, la Parrino ha svolto lo stage al Ristorante stellato "Laite", a Sappada (Belluno), apprendendo i segreti del lavoro in cucina dallo chef **Fabrizia Meroi**. Proprio in questi giorni, la chef Fabrizia Meroi è stata insignita da Michelin con il premio speciale Chef Donna 2018, tributo al talento femminile per l'eccellenza della cucina italiana.