

Fabio Gadda, neo cuoco diplomato alla scuola di Gualtierio Marchesi

Pubblicato: Venerdì 24 Giugno 2016



C'è anche un varesino tra **gli 80 neo-cuochi professionisti**, provenienti da ben 16 differenti Regioni, che si sono **diplomati in ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana di cui è rettore Gualtierio Marchesi**.

Si tratta di **Fabio Gadda, 20 anni, di Olgiate Olona**, che si è diplomato cuoco professionista dopo aver compiuto l'iter formativo della durata di dieci mesi, concluso da un esame finale.

Di prestigio anche la giuria coordinata dallo **chef Matteo Berti**, e da alcuni dei più grandi maestri dell'alta cucina italiana, tra cui lo chef Stefano Ciotti, Ristorante Nostrano, a Pesaro, lo chef Karl Baumgartner, Ristorante Schöenck, a Bolzano, lo chef Marc Lanteri, Ristorante Al Castello, Grinzane Cavour (Cuneo), lo chef Alfio Ghezzi, Ristorante Locanda Margon, Ravina di Trento (Trento), lo chef Giancarlo Morelli, Ristorante Osteria del Pomiroeu, a Seregno (Monza Brianza).

Per i nuovi ambasciatori della Cucina Italiana è quindi il momento di trovare la propria strada nel mondo del lavoro. A colpire è **la poliedricità delle figure che escono da ALMA**: c'è chi lavora in strutture stellate all'estero, chi è diventato Executive Chef alla corte di Antonino Cannavacciuolo, chi ha aperto un ristorante proprio, chi ha rilevato la struttura di famiglia. C'è poi chi ha seguito il filone street food, la cui icona è il diplomato ALMA Gabriele Rubini, e chi si è dedicato allo sviluppo di forme di ristorazione alternative.

Degli 80 diplomati del XXX Corso Superiore di Cucina Italiana, **14 (una percentuale pari al 17,5%) sono donne**. Le tre Regioni più rappresentate sono, nell'ordine: Lombardia, con 11 diplomati, Campania, con 10, ed Emilia-Romagna, con nove. C'è anche uno studente straniero, proveniente dalla Grecia.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it