

Scuola di chef internazionali, il migliore è un ventenne di Caravate

Pubblicato: Mercoledì 14 Giugno 2017



Al termine di un percorso formativo della durata di 10 mesi, ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana ha promosso cuochi professionisti 57 giovani studenti (età media: 24 anni), provenienti da tutta Italia: sono infatti 15 le Regioni rappresentate.

L'ultimo ostacolo che i candidati della XXXV edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana hanno dovuto superare prima di ottenere il diploma è stato costituito dall'esame finale: la commissione di valutazione era composta da chef di ben 24 ristoranti stellati Michelin, coordinati dal Direttore Didattico di ALMA chef Matteo Berti.

Tra i tanti maestri della cucina d'autore italiana presenti, si possono ricordare, ad esempio: Stefano Arrigoni, Herbert Hintner, Andrea Incerti Vezzani, Marc Lanteri, Giancarlo Morelli, Giuseppe Tinari e Pasquale Laera, un vero e proprio modello per tutti gli studenti di ALMA. Laera, infatti, dopo gli studi a Colorno e dopo aver lavorato al fianco di uno chef come Antonino Cannavacciuolo, ha a sua volta conquistato la stella Michelin al Ristorante "La Rei", del Boscareto Resort, a Serralunga d'Alba (Cuneo).

Un futuro promettente sembra attendere anche Duc Tan Arrigoni: vent'anni, originario del Vietnam ma varesino d'adozione. Arrigoni, di Caravate, in Valcuvia si è diplomato con il punteggio di 98/100.

Un risultato che fa di lui il miglior studente della XXXV edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana e uno dei candidati con lo score più alto nella storia dei Corsi di Cucina di ALMA, dalla nascita (nel 2004) a oggi. Proveniente dal Corso Tecniche di Cucina, che ha frequentato a novembre 2015, Arrigoni ha svolto i cinque mesi di stage presso il ristorante due stelle Michelin “Locanda Margon”, cercando di carpire i segreti dell’arte dello chef a un professionista come Alfio Ghezzi.

Come sottolinea il Presidente di ALMA Enzo Malanca, «Oltre all’eccellenza di cui Duc Tan Arrigoni è stato espressione, **mi piace sottolineare l’elevata qualità media del gruppo classe della XXXV edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana**, giudicato come sempre con severità e rigore dalla commissione d’esame. La nostra mission è quella di formare giovani in grado di affrontare con successo il difficile mondo del lavoro: secondo gli ultimi dati elaborati dal nostro ufficio Career Service (aprile 2017), quasi il 90% degli studenti usciti da ALMA è attualmente occupato. E il 30% di loro è assunto all’estero».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it