

Valentina è la miglior studentessa della scuola fondata da Gualtiero Marchesi

Pubblicato: Lunedì 25 Giugno 2018



La **Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, fondata nel 2004 da **Gualtiero Marchesi**, ha incoronato la sua miglior allieva. Si tratta della varesina **Valentina Perani, 29 anni, di Morazzone**, vincitrice assoluta della **XXXIX edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana**, che ha visto diplomarsi complessivamente 62 allievi, provenienti da tutta Italia.

Un passato da **studentessa universitaria di Economia**, la Perani, prima di accedere al Corso Superiore di Cucina, aveva frequentato il propedeutico Corso Tecniche di Base. Ora **lavora al Ristorante una stella Michelin “Guido da Costigliole”**, a Santo Stefano Belbo, nel Cuneese, al servizio dello chef Luca Zecchin: qui la Perani ha svolto i suoi cinque mesi di tirocinio formativo.

Il Corso ha visto diplomarsi altri due ragazzi varesini: **Federico Baccocchi, 24 anni, di Castellanza**, e **Martina Gatti, 28 anni, di Varese**.

Rosee sono le prospettive lavorative anche per i compagni di corso della Perani. Già dopo i primi sei mesi dal conseguimento del diploma infatti **lo stato occupazionale degli allievi ALMA è del 90%**.

A conferma dell'autorevolezza di ALMA, gli esami finali del Corso hanno visto mobilitarsi, oltre ai docenti interni, coordinati dal Direttore Didattico chef Matteo Berti, ben 42 visiting chef, che

rappresentano la migliore espressione della Cucina Italiana d'autore. Tra loro, chef stellati come Riccardo Monco, Executive Chef alla tristellata "Enoteca Pinchiorri"; Antonella Ricci, Ristorante "Al Fornello da Ricci"; Matteo Baronetto, Ristorante "Del Cambio"; Terry Giacomello, Ristorante "Inkiostro"; Luciano Zazzeri, Ristorante "La Pineta"; Giuseppe Tinari, Ristorante "Villa Maiella"; Karl Baumgartner, Ristorante "Schöneck". Presenti in giuria anche cuochi con un passato da studenti ALMA: è il caso di Nikita Sergeev, Ristorante "L'Arcade"; Lorenzo Stefanini, Ristorante "Il Giglio"; Luca Natalini, Ristorante "Taverna del Castello".

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it