

## VareseNews

### Pietro, dalla Valceresio alla reggia di Gualtierio Marchesi per diventare superpasticcere

**Pubblicato:** Martedì 18 Settembre 2018



*(Nella foto Pietro Bizzozero al momento del conseguimento del diploma, affiancato dai docenti di ALMA)*

C'era anche **uno studente della Valceresio** alla cerimonia di chiusura della XXIX edizione del Corso Superiore di Pasticceria che si è svolta nei giorni scorsi alla **Reggia di Colorno** (Parma) dove ha sede ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana, fondata nel 2004 da **Gualtierio Marchesi**.

Si chiama **Pietro Bizzozero, 20 anni, di Viggiù**, e si è diplomato Professionista di Pasticceria, insieme con altri 45 ragazzi provenienti da 16 differenti regioni italiane.

Pietro ha svolto il periodo di stage a Bari, presso la **Pasticceria “Petriella”**, avendo come mentore Salvatore Petriella ed ora è pronto a lanciarsi nel mondo del lavoro. Con ottime prospettive: secondo uno studio pubblicato ad agosto dall'agenzia per il lavoro E-Work, quella del pasticcere, insieme a panettieri, cuochi, falegnami e sarti, sarà infatti **una delle professioni più ricercate** del prossimo decennio.

A Colorno sotto gli occhi dei Maestri **Iginio Massari** e **Gino Fabbri** si sono diplomati un totale di 46 ragazzi – con una prevalenza femminile: 28 donne – in rappresentanza di 16 differenti Regioni.

Per loro, oltre ad un percorso d'eccellenza in aula, esperienze importanti presso le migliori pasticcerie

d'Italia, come spiega **Andrea Sinigaglia**, direttore generale di ALMA, «Uno dei tratti distintivi del nostro Corso Superiore di Pasticceria è rappresentato proprio dalla natura sfidante delle esperienze di stage: la mission di ALMA è quella di formare professionisti che da subito siano in grado di affrontare le difficoltà del lavoro quotidiano in un laboratorio di pasticceria o in cucina. Dal 2004, anno in cui siamo nati, a oggi, ci siamo creati **un network di oltre 500 strutture**, con cui collaboriamo. Il fil rouge è quello dell'eccellenza: per fare qualche esempio, gli studenti della XXIX edizione del Corso hanno potuto fare esperienza in ristoranti stellati come 'Le Calandre', 'Da Vittorio', 'Cracco' e 'Del Cambio' e in veri e propri templi della pasticceria d'autore come 'Acherer', 'Atelier Biasetto', 'Gino Fabbri', 'Knam', 'La Martesana', 'Pina' e 'Rinaldini'».

«Il secondo fattore che rende unica ALMA – continua Sinigaglia – è la **complessità e la professionalità dell'esame finale**, che, oltre alle prove pratiche, in laboratorio, prevede la discussione di un progetto di tesi: perché oltre al saper fare è importante capire anche il perché lo si fa. Nel caso di quest'ultima sessione di esami, i ragazzi hanno trovato in commissione, a giudicarli, due tra i più grandi interpreti dell'arte dolciaria internazionale: il Maestro **Iginio Massari** e il Maestro **Gino Fabbri**».

*(Qui sotto uno dei dessert realizzati dallo studente di Viggiù in occasione dell'esame finale)*



di Ma.Ge.