Alma diploma 71 neo-cuochi professionisti

alma-corso-cucina-migliori-diplomati-0d34132e

Sono la veronese **Lucia Gaspari**, la napoletana **Mimosa Misasi** e il pisano **Lorenzo Talarico** i migliori studenti della **XXXIII edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana**: complessivamente sono **71 gli studenti**, provenienti da 16 Regioni, a cui **Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** ha conferito il **diploma di Cuoco Professionista**. Un titolo arrivato a coronamento di un percorso formativo partito 10 mesi fa e che, dopo la fase residenziale presso la Reggia di Colorno, ha visto gli allievi impegnati in stage sfidanti, nelle brigate di cucina dei più prestigiosi ristoranti della Penisola.

L'ultimo ostacolo che gli studenti di Alma hanno dovuto superare prima di conseguire il diploma e di poter affrontare, con fiducia, il mondo del lavoro è stato rappresentato dall'esame finale, articolo in prove teoriche (discussione di un progetto di tesi) e pratiche (menu imposto e menu a scelta). A giudicarli una **commissione composta da grandi interpreti della cucina d'autore italiana** che, insieme, totalizzano oltre 20 stelle Michelin: dallo chef **Giuseppe Mancino**, Ristorante "Il Piccolo Principe", allo chef **Terry Giacomello**, Ristorante "L'Inkiostro", dallo chef **Herbert Hintner**, Ristorante "Zur Rose", allo chef **Giuseppe Tinari**, Ristorante "Villa Maiella", passando per chef **Paolo Lopriore**. Il coinvolgimento di questi Maestri nella commissione d'esame del Corso Superiore di Cucina Italiana rappresenta una conferma dell'autorevolezza di Alma ed è la migliore "certificazione" dell'elevato grado di professionalità dei cuochi formati dalla Scuola.

Come anticipato, all'interno del gruppo classe della XXXIII edizione del Corso Superiore di Cucina Italiana, si sono particolarmente distinti Lucia Gaspari, Mimosa Misasi e Lorenzo Talarico. Originaria di Negrar (Verona), 26 anni, Lucia Gaspari ha iniziato il suo percorso formativo in Alma con il **Corso Tecniche di Cucina Italiana**, che le ha permesso di acquisire solide basi tecniche: ha svolto lo stage presso il Ristorante stellato "La Montecchia", a Selvazzano Dentro (Padova), sotto la guida dello chef Tommaso Segato. L'esperienza presso questa struttura, di proprietà della famiglia Alajmo, è stata l'oggetto della tesi presentata da Lucia all'esame finale: tesi che è risultata la migliore in assoluto tra quelle dei 71 candidati. Napoletana è invece la 24enne Mimosa Misasi, a cui ha fatto da mentore lo chef **Matteo Vigotti**, nel corso dello stage sostenuto a Milano, presso il Ristorante "**Al Peck**" di

Milano. Il pisano Lorenzo Talarico, 19 anni, ha perfezionato quanto appreso in Alma lavorando invece al fianco dello chef **Alfio Ghezzi**, capace di conquistare quest’anno, con la sua “Locanda Margon”, a Ravina di Trento, la seconda stella Michelin: si tratta del primo ristorante trentino nella storia a raggiungere questo traguardo.