Da Fondazione Gualtiero Marchesi la prima Borsa di studio per cuochi

fondazione-gualtiero-marchesi-40752ba4

Conclusa la prima parte del corso di formazione “**I cuochi del futuro**” della durata complessiva di 7 mesi, tenuto dalla **Fondazione Gualtiero Marchesi**. Il numero degli allievi selezionati per questo corso in formula college a Palazzo Boccella a San Gennaro nel Comune di Capannori, per rispetto delle regole anti-Covid è stato ridotto a soli 9 partecipanti (5 ragazzi e 4 ragazze). Requisito di ammissione era aver ottenuto una valutazione alla maturità superiore a 80/100 e la loro media è stata di 97/100. Provengono da varie regioni d’Italia. La Lombardia, dalle province di Milano, Varese e Como, dal Veneto, Treviso, dalla Toscana, Firenze ed Arezzo e infine dalla Campania, Napoli.

La prima parte del corso si è svolto in modalità “full-immersion” alternando attività pratica in cucina (con cuochi marchesiani quali Karsten Heidsiek e Antonio Ghilardi) a lezioni di analisi sensoriale (tenute dal prof. Odello del Centro Studi Assaggiatori), nutrizione e alimentazione (prof.ssa Venturi dell’Università di Pisa), conoscenza dei prodotti ittici (d.ssa Tepedino di Bologna), storia della cucina (prof. Capatti, Presidente Fondazione Gualtiero Marchesi), degustazione olio e vino (docenti Ais), coltivazione e allevamento (dr. Triarico, Presidente Associazione Agricoltura Biodinamica) e management della ristorazioner (dr. Enrico Dandolo, Ceo del Gruppo Gualtiero Marchesi). Le lezioni hanno previsto anche materie quali Haccp e Sicurezza sul lavoro nonché competenze trasversali, realizzate a cura di Job Farm.

Alla consegna dei diplomi erano presenti il Sindaco di Capannori, il Presidente della Fondazione CR di Lucca, il Presidente della Fondazione Palazzo Boccella e la vicepresidente della Fondazione Gualtiero Marchesi Simona Marchesi.

I ragazzi sono ora pronti a iniziare la parte pratica di stage curriculare nei grandi ristoranti italiani. Molti altri ristoranti hanno aderito all’appello di Fondazione per ospitare gli allievi e saranno sicuramente coinvolti nelle prossime edizioni di questo corso.

A **Sofia Giuntini** di Pratovecchia Stia (AR) che ha ottenuto la miglior valutazione (95/100) viene consegnata una **borsa di studio del valore di 3mila euro** messa a disposizione da **Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, che da sempre sostiene le attività promosse da Fondazione Gualtiero Marchesi.

Una seconda borsa di studio di pari valore, sempre da parte di Fipe, sarà consegnata a fine corso al cuoco che avrà ottenuto il miglior punteggio nell'esame finale che verrà svolto a Milano nella sede di via Bonvesin de la Riva.

Di seguito l'elenco dei giovani cuochi e dei ristoranti dove trascorreranno lo stage

Sofia Giuntini - Pratovecchia Stia (AR) 95/100 - diplomata all'Istituto Alberghiero Artusi di Chianciano Terme - Ristorante SENSO di Alfio Ghezzi - Rovereto (TN)
Ricutini Giada - Rufina (FI) 93/100 - diplomata all'Istituto Alberghiero Aurelio Saffi di Firenze - El Molin di Cavalese (TN)
Gabriele Donatelli - Induno Olona (VA) 93/100 - Istituto Giovanni Falcone di Gallarate - Piazza Duomo di Enrico Crippa - Alba Giusy Ipomeo - San Giuseppe Vesuviano (NA) 92/100 - Istituto Alberghiero De Medici di Napoli - Miramonti l'altro - Concesio (BS)
Mike Tantchovski - Cappella Maggiore (TV) 90/100 - Istituto Alberghiero Beltrame di Vittorio Veneto - Carlo Cracco - Milano
Kevin De Angeli - Tremezzina (CO) - 90/100 - CFP di Como - La Pergola Heinz Beck - Roma
Tania Pamela Cella - Vaglia (FI) - 89/100 - diplomata all'Istituto Alberghiero Aurelio Saffi di Firenze - Paolo Teverini - Bagno di Romagna (FC)
Riccardo Marcuzzo - Meda (MB) - 89/100 - Istituto Don Gnocchi di Carate Brianza - Dolce Stil Novo - Venaria Reale (TO)
Gabriele Bandera - Cassano Magnago (VA) - 88/100 - Istituto Giovanni Falcone di Gallarate - La Peca - Lonigo (VI)