

Studentessa ternana con i migliori chef italiani

►Giulia Fiorelli ha partecipato ai corsi di Gualtiero Marchesi

ISTITUTO ALBERGHIERO

Un traguardo raggiunto a suon di 8 e 9 in pagella, e con un voto in condotta impeccabile tra il 9 e il 10. Ed è così che Giulia Fiorelli, dell'Istituto Alberghiero Casagrande di Terni, è stata selezionata tra i 40 studenti più bravi delle quinte classi scelti su tutto il territorio nazionale dal Miur

Per la Fiorelli, e per gli altri 39 colleghi, si sono così aperte le porte dell'Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di cui è rettore Gualtiero Marchesi, considerato dagli addetti ai lavori il fondatore della cosiddetta «nuova cucina italiana». La studentessa ternana ha avuto dunque l'opportunità di frequentare i corsi di quello che viene considerato da più parti come il più prestigioso centro di formazione al mondo sulla cucina italiana. Un'esperienza che ha permesso alla Fiorelli di seguire il corso di «Operatori di servizi di sala» (condotto dal maître Marco Tamassia), ma anche di arricchire il suo bagaglio di conoscenze in un settore che presenta segni di vitalità incoraggianti anche per le giovani generazioni che si affacciano sul mercato del lavoro.

Oltre all'esperienza professionale, la studentessa ternana ha avuto modo anche di conoscere personalmente pro-

prio il rettore Marchesi, che ha guidato i ragazzi in un viaggio culinario alla scoperta dei tesori enogastronomici della Food Valley emiliana, dal culatello di Zibello al Parmigiano-Reggiano. Un'esperienza che si è conclusa con la cena di gala alla quale hanno preso parte i 40 ragazzi selezionati dal Miur.

Re.Te

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giulia Fiorelli