

IL MASTER. Ha preso il via a Creazzo la seconda edizione del corso di studi organizzato dall'Ascom. Punta a una formazione completa e non solamente tecnica

PROTAGONISTI DELLA CUCINA

Massimiliano Alajmo: «Non regaliamo illusioni e non falsifichiamo l'immagine del cuoco come in tv
La cucina è fatica, sofferenza ma anche emozione»

Antonio Di Lorenzo

L'orgoglio lo testimonia Raffaele Alajmo: «Sono stato invitato a Ca' Foscari a un master post-laurea in Economia del Turismo. Ho visto il loro programma di studi e mi sono detto: "Tutto qui?". Credetemi, è migliore il nostro master di quello dell'università. Lo dico a ragion veduta, perché quando in un'azienda si assume qualcuno che ha frequentato un master ci attendiamo che sia portatore di energie nuove». Aggiunge il fratello Massimiliano: «Qui non regaliamo illusioni, non falsifichiamo l'immagine del cuoco come succede in tv. La cucina è fatica, sofferenza ma anche grande emozione. Il nostro obiettivo non è regalare un attestato, ma farvi aderire a voi stessi». Nelle parole dei due Alajmo sta la filosofia del Master della Cucina Italiana che ha iniziato le sue lezioni all'Esac di Creazzo: curare una formazione complessiva del cuoco, puntare alla testa e non badare solo alla tecnica, per sviluppare quel valore aggiunto professionale che poi renderà sul mercato del lavoro. A lui e alla cucina di cui farà parte.

Sono venti i partecipanti al master, organizzato dall'Ascom, il doppio rispetto a quelli dell'anno scorso. E già la cifra spiega molto. La metà sono veneti, cinque i vicentini: gli altri dieci giungono da tutta Italia, dalla Lombardia alla Calabria, dalle Marche alla Liguria. Li attendono ottocento

ore di lezione in aula, con cuochi di altissimo livello, a iniziare da Aimo Moroni, che quest'anno è la *guest star* del master: ottant'anni che raccontano la cucina italiana. E poi altri nomi illustri come Heinz Beck, Andrea Berton, Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Chicco Cerea, Ciccio Sultano, Gennaro Esposito, Norbert Niederkofler, Giancarlo Perbellini, Giovanni Santini, Mauro Uliassi, oltre a Massimiliano Alajmo, naturalmente. Dopo i cinque mesi di lezione, altri quattro di stage in importanti ristoranti. «Il percorso è impegnativo - sottolinea Sergio Rebecca, presidente dell'Ascom vicentina - perché puntiamo a forgiare personalità dalle menti aperte, cercando di esplorare le motivazioni che hanno reso grandi i nomi famosi della cucina».

Operativamente il master è seguito da Giordano Frealdo; tutor degli allievi è Marco Perez, che ha preso il posto di Diego Magro, diventato nel frattempo "secondo" di Massimiliano Alajmo alle Calandre, dove aveva già lavorato anni fa. ●





I PARTECIPANTI

Ecco i partecipanti al secondo Master della Cucina Italiana: Alberto Baldin (Padova), Federico Bentivogli (Roma), Alessio Bigoni (Macerata), Massimiliano Braga (Jesolo), Michele Cremasco (Teglio Veneto), Jacopo Bruni (La Spezia), Walter De Carolis (Gaeta), Christopher Favretto (Bergamo), Chiara Foroni (Varese), Alberto Ghilardi (Palazzolo sull'Oglio), Angelo Gioia (Potenza), Luca Lorenzato (Vicenza), Giovanni Maltauro (Recoaro), Giorgia Maranzan (Vicenza), Cinzia Marchesini (Padova), Kevin Niccoli (Rosà), Oleh Prediy (Brescia), Cristian Spabo (Valli del Pasubio), Francesca Sullivan (Bussolengo), Ivan Zanfino (Cosenza). Il loro "tutor" è Marco Perez, qui accanto in primo piano accanto a Raffaele Alajmo.

Da Padova

Da manager dell'arredo ai fornelli

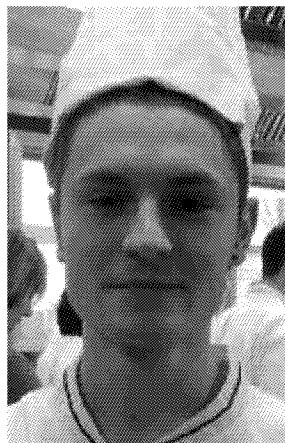


Cinzia Marchesini

Cinzia Marchesini, padovana, è stata per 25 anni manager in un'azienda di arredamento. Poi ha seguito sua figlia negli Usa, nel Connecticut, ma non ha dimenticato l'Italia e soprattutto la sua passione per la cucina. «Ho scelto questo master - testimonia la signora - a ragion veduta, perché prima di decidere a quale iscrivermi le scuole di cucina le ho girate e valutate tutte».

Da Brescia

Dall'Ucraina all'alberghiero di Boario



Oleh Prediy, 21 anni

Oleh Prediy, 21 anni, vive a Pisogne, nel Bresciano, dov'è giunto dall'Ucraina dov'è nato. Con lui il master diventa, per così dire, internazionale anche se il giovane è cittadino italiano. Ha un diploma di scuola alberghiera, conseguito a Darfo Boario Terme scuola dove l'ha portato la sua vocazione. L'ha preferita a un liceo. E adesso è al Master di Vicenza.



Massimiliano Alajmo, Sergio Rebecca, Mauro Defendente Febbrari, Raffaele Alajmo, Aimo Moroni

È vicentino

L'architetto preferisce la cucina ai grattacieli

Luca Lorenzato ha 34 anni ed è architetto. Non è solo laureato in architettura, ma ha lavorato per otto anni nello studio di Flavio Albanese, non proprio l'ultimo arrivato. Poi ha lasciato i cantieri, s'è tolto le scarpe sporche di fango, ha abbandonato le gettate di calcestruzzo e s'è iscritto ai corsi di cucina di Gualtiero



Luca Lorenzato

Marchesi a Colorno. «Era una vocazione che avevo dentro». Ha avuto esperienza a Vicenza al Pullmanbar e adesso è iscritto al Master.

Le cifre

20

I PARTECIPANTI AI CORSI DEL MASTER

Sono venti i partecipanti ai corsi del Master della Cucina Italiana, raddoppiati rispetto all'anno scorso. E provengono da tutta Italia.

800

LE ORE DI LEZIONE IN CINQUE MESI

Le lezioni all'Esac di Creazzo vanno dal lunedì al venerdì fino al 4 luglio. Sono 800 le ore: in gran parte dedicate alla tecnica, ma non solo.

4

I MESI DI STAGE NEI GRANDI RISTORANTI

Dopo la conclusione delle lezioni, il Master continua con quattro mesi di stage in alcuni dei più importanti ristoranti italiani. Previsti anche stage all'estero.

2

LE BORSE DI STUDIO OFFERTE AL MASTER

La Fipe e la Banca Popolare di Vicenza hanno messo a disposizione due borse di studio per i venti allievi (16 uomini e 4 donne).