

Un siracusano tra i primi 15 Bakery Chef d'Italia: "Il pane artigianale alimento preferito dagli italiani"

Anche un melilllese tra i primi 15 diplomati Alma- Bakery Chef D'Italia. Ha 36 anni, si chiama Mattia Vescera e ha seguito il primo corso di panificazione moderna, che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ha lanciato l'anno scorso con l'obiettivo di formare sempre più richiesta dal mondo dell'impresa, da grandi catene di hotellerie e ristorazione commerciale. Sotto la guida del Maestro Panificatore Ezio Marinato, cultore dell'arte bianca, campione europeo (Bulle, Svizzera, 2002) e mondiale (Lione, Francia, 2007), sei ragazze, tra cui una proveniente dal Messico, e nove ragazzi tra cui uno statunitense, hanno affrontato un percorso didattico della durata di cinque mesi, tra fase residenziale presso la Reggia di Colorno e periodo di stage.

«Questo nuovo progetto segna per ALMA l'ennesimo passo della vocazione di diventare a tuttotondo Scuola dell'Ospitalità Italiana. Siamo orgogliosi di formare professionisti in questo ambito così ricco di storia e identità ma nel contempo così pieno di prospettive lavorative in Italia e nel mondo» aggiunge il Direttore Generale di ALMA Andrea Sinigaglia.

A coronare il percorso di studio dei 15 ragazzi è stato un esame finale articolato in due prove: una teorica, che prevedeva la discussione di un progetto di tesi, legato all'esperienza di stage, con un'introduzione storico-gastronomica sul territorio, la ricerca su un pane tradizionale, l'abbinamento, secondo il concetto di companatico, con un prodotto tipico. Una pratica, che ha visto i candidati misurarsi nella preparazione di un pane tradizionale e di una focaccia a loro scelta. A giudicare i

candidati, oltre al coordinatore del Corso Ezio Marinato, sono stati alcuni professionisti indiscussi del settore: Mauro Alinovi, Panificio "Cav. Alinovi Guido" di Collecchio (Parma); Alberto Boni, Panificio "Boni", di Sala Baganza (Parma); Andrea Perino, Panificio "Perino Vesco", di Torino; Claudio Galfrascoli, Panetteria "Galfrascoli", di Marano Ticino (Novara); Simone Rodolfi, Panificio "Profumo di Lievito", di Brescia; Ezio Rocchi, Panificio "Newco Bakery", di Sestri Levante (Genova); Stefano Tavernelli, Business Development Manager di Lesaffre Italia; Alessandro Masia, docente ALMA di pasticceria e panificazione e Antonello Di Maria, tutor del Corso di Panificazione Moderna. Presente anche il Direttore Didattico di ALMA Matteo Berti, ideatore del Corso.

Miglior studente in assoluto del Corso di Panificazione Moderna è risultata la messicana Eliana Godinez Padilla, 26 anni, originaria di Città del Messico. La Godinez Padilla ha svolto il periodo di stage a Milano, presso "L'Atelier du Pain", avendo come mentore Andrea Cirolla. Oltre al blasone di essere la miglior diplomata del Corso, Eliana si è aggiudicata un viaggio premio a Lille presso il Bakery Centre di Lesaffre. Per i 15 neo Bakery Chef è ora il momento di affrontare il mondo del lavoro. Forti della consapevolezza che il pane artigianale sia ancora il prodotto preferito dai consumatori italiani: nel nostro Paese – dove si contano circa 200 tipi di pane, con 1.500 varianti – infatti, ha una quota di mercato pari all'85,9%