

CUCINA: VENTENNE TERAMANA DIPLOMATA PASTICCERE PROFESSIONISTA ALL'ALMA

3 Febbraio 2018



TERAMO - La ventenne teramana Silvia Ciammaricone è una dei 34 giovani che si sono appena diplomati Pasticciere Professionista alla Scuola internazionale di cucina italiana Alma, fondata nel 2004 dal compianto Gualtiero Marchesi.

Ora per i ragazzi, che hanno frequentato la XXVII edizione del corso superiore di Pasticceria della durata di sette mesi, è il momento di affrontare il mondo del lavoro, ritagliandosi uno spazio in un settore che Confartigianato e Osservatorio Sigep fotografano come vitale: in Italia le imprese artigiane specializzate nella pasticceria sono 43.063 e gli addetti al settore sono oltre 155.000 (dati dicembre 2017).

“In termini di tradizione e di identità culturale – dice in una nota il direttore generale di Alma Andrea Sinigaglia – la pasticceria italiana rappresenta un patrimonio unico: la nostra mission è quella di difenderlo e valorizzarlo, puntando al contempo a formare i professionisti del futuro. Le opportunità occupazionali non mancano, se pensiamo che solo nel mese di dicembre i dolci artigianali hanno generato nel nostro Paese un mercato tra i 6 e i 6,2 miliardi di euro. Così come forte è l’appeal della pasticceria artigianale made-in-Italy all’estero: secondo i dati Confartigianato, i Paesi che più apprezzano i nostri dolci sono Francia e Germania”.

A conferma di questa tendenza, anche le destinazioni di stage per gli studenti Alma sono sempre più di respiro internazionale: basti pensare a realtà prestigiose come, in Francia, il Plaza Athénée a Parigi e l’Hotel De Crillon, a Parigi, o, per considerare la penisola iberica, a Barcellona, a Yann Duytsche e alla sua pasticceria Dolç, vere e proprie icone nel panorama dolciario mondiale.

Miglior studente della XXVII edizione del corso superiore di Pasticceria è risultato il bellunese Federico Dalle Mule. Vent’anni, proveniente da Lentiai, dopo il diploma conseguito al Liceo Linguistico, Dalle Mule è arrivato in Alma, frequentando inizialmente il corso Tecniche di Pasticceria. Di qui, il passaggio al corso superiore, che gli ha offerto l’opportunità di svolgere tre mesi e mezzo di stage al servizio di Iginio Massari, considerato il “Maestro dei Maestri Pasticceri Italiani”. La sua “Pasticceria Veneto”, aperta nel 1971 a Brescia, dal 2011 riceve dalla Guida Pasticceri & Pasticcerie del Gambero Rosso il riconoscimento di miglior pasticceria d’Italia: e proprio alla “Pasticceria Veneto” il giovane Dalle Mule è stato ora assunto.

La possibilità di scoprire i segreti dell’arte dolciaria, lavorando fianco a fianco con i più rinomati professionisti del settore, è uno dei plus del corso superiore di Pasticceria di Alma: lo stage è parte integrante del percorso didattico. Unica è anche l’opportunità di essere valutati, in sede d’esame, da grandi Maestri Pasticceri, che “certificano” ulteriormente la qualità della didattica espressa da Alma: nel caso della XXVII edizione del corso superiore di Pasticceria, la commissione giudicante, coordinata da chef Matteo Berti, direttore didattico di Alma, era composta, tra gli altri, da Alessandro Battistini, Pasticceria “Battistini” di Parma; Nicola Dobnik, della torinese “Farmacia del Cambio”; Davide Gnocchi, Pasticceria “La Casa del Dolce” di Verbania; Diego Poli, Ristorante “Filippo Mud” di Pietrasanta (Lucca); Paola Ziliani, Pasticceria “Nuova Pasticceria Lady”, di San Secondo Parmense (Parma); Andrea Zino, Pasticceria “Canepa 1862”, di Rapallo (Genova); Stefano Zizzola, Pasticceria

“Zizzola”, di Noale (Venezia).

Presenti in giuria anche i docenti Alma di Pasticceria Ivan Macchi, Walter Masut ed Enrico Nativi. Una menzione merita anche la cuneese Denise Giampà, di Bra, 29 anni: il suo progetto di tesi è stato giudicato il migliore del corso.