

L'AQUILANO FARRONI PASTICCERE ALLA SCUOLA ALMA DI GUALTIERO MARCHESI

8 Settembre 2017



L'AQUILA - L'aquilano Fabio Farroni, 26 anni, si è diplomato pasticcere al corso superiore di pasticceria promosso da Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (Parma), il cui rettore è lo chef di fama internazionale Gualtiero Marchesi.

Dopo un percorso formativo della durata di 7 mesi, 40 candidati (28 ragazze e 12 ragazzi), hanno affrontato il giudizio della commissione d'esame per conquistare il titolo di professionista di pasticceria italiana.

A valutare i ragazzi sono stati maestri come Iginio Massari, la cui pasticceria Veneto si conferma da anni la migliore in assoluto in Italia secondo gli esperti della guida *Pasticceri & Pasticcerie* del Gambero Rosso, e Gino Fabbri, pasticceria La Caramella.

Farroni ha svolto lo stage presso la pasticceria La Caramella di Fabbri, considerato, insieme con Massari, il più grande maestro pasticcere italiano.