

# IVG

## Corso di sala e sommellerie: un pietrese e un cairese diplomati alla prestigiosa scuola Alma

di **Redazione**

19 Aprile 2016 - 10:44



**Parma.** Ci sono anche un pietrese ed un cairese tra i 24 Assistant Restaurant & Bar Manager diplomati alla seconda edizione del Corso di Sala, Bar e Sommellerie di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Si tratta di Matteo Giroso, 19 anni, di Pietra Ligure, e Fabrizio Paiola, 19 anni, di Cairo Montenotte, che dopo un percorso formativo della dura di sette mesi, tra fase residenziale a Colorno e stage presso prestigiose strutture di hotellerie e affermati ristoranti sia italiani che esteri, hanno superato l'esame finale.

A valutarne la preparazione è stata una commissione composta da docenti di ALMA, coordinati da Roberto Gardini, e da affermati professionisti del settore: da Mirko Eutizi, Food & Beverage Manager del "St. Regis Starwood Hotel" di Firenze, a Stefano Gariboldi, Direttore di "Peck" a Milano, dal critico gastronomico Andrea Grigraffini a Manuel Pistoia, Food & Beverage Manager dell'"Armani Hotel Milano", passando per Romeo Bisacchi, Sommelier de "l'Enoteca Pinchiorri" a Firenze, e per Alberto Tasinato, Restaurant Manager al Ristorante "Seta", al "Mandarin Oriental" di Milano.

Molto alto il livello di preparazione degli esaminandi - 5 donne e 19 uomini - che hanno dimostrato brillantezza sia nelle prove teoriche (ogni candidato ha discusso un progetto di tesi) sia in quelle pratiche: negli spazi del Ristorante Mater infatti, agli studenti del Corso di Sala, Bar e Sommellerie è stato chiesto di occuparsi del servizio in occasione di una vera e propria cena à la carte: il tutto mentre gli ospiti della commissione ricreavano possibili situazioni reali di criticità, così da simulare un vero e proprio servizio con ospiti ai tavoli.

Miglior diplomata è risultata la giovanissima - appena 19 anni - Elisa Agarinis, di Majano, Udine, che ha conquistato la commissione con la sua professionalità ed eleganza, tanto da meritarsi il punteggio di 100/100: la Agarinis, che in precedenza aveva frequentato l'Istituto Alberghiero "Bonaldo Stringher" di Udine, è il primo diplomato nella storia del Corso di Sala a aver ottenuto il massimo dei voti. Per la Agarinis, le porte del mondo del lavoro sono già spalancate: è stata infatti assunta dall'Hotel "La Perla" di Corvara, in Val Badia, la stessa struttura che l'ha ospitata durante il periodo di stage.

Non si tratta di un'eccezione: oltre alla Agarinis, sono infatti nove i neo diplomati ALMA che al momento del conseguimento del diploma di Sala potevano già vantare un contratto di lavoro in prestigiose strutture di eccellenza: il "Four Seasons" di Firenze, "Enoteca Pinchiorri", "Casa Vissani", a Baschi (Terni), "Le Calandre" a Sarmeola di Rubano (Padova). C'è anche chi lavorerà all'estero: è il caso proprio del pietrese Matteo Giroso, in partenza per gli Emirati Arabi Uniti, dove curerà il servizio presso il "Social By Heinz Beck".

Tutti segnali, questi, di un'inversione di tendenza: dopo anni in cui i riflettori sono stati puntati esclusivamente sulla cucina, ora grande è l'attenzione dedicata alla sala e alla formazione di giovani colti, sensibili e appassionati, che possano fare da trait d'union tra chef e cliente. Una mission che vede impegnata in prima linea Alma, oggi non più soltanto Scuola di Cucina ma centro di formazione per la ristorazione e l'ospitalità a 360°.