

# IVG

## Due giovani pasticciere di Loano e Albenga tra i diplomati alla scuola di cucina di Gualtiero Marchesi

di **Redazione**

08 Settembre 2017 - 14:09



**Loano/Albenga.** Ci sono anche due giovani savonesi tra i diplomati della 26<sup>a</sup> edizione del corso superiore di pasticceria promosso da Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di cui è rettore Gualtiero Marchesi.

Dopo un percorso formativo della durata di sette 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 candidati 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 "Pasticcieri & Pasticcerie" del Gambero Rosso, e Gino Fabbri, della pasticceria "La Caramella".

Accanto a loro e allo staff dei docenti Alma, coordinato dal direttore didattico Matteo Berti, da segnalare la presenza dello chef Paolo Sacchetti, della pasticceria "Nuovo Mondo", e di Lucca Cantarin della pasticceria "Marisa", medaglia di bronzo alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2013, e di Luca Sacchi, sous chef del ristorante "Cracco".

Tra i diplomati c'erano anche Isabel Molotzu, 20enne di Loano, e Simone Rossini, 22enne

---

di Albenga. Isabel Molotzu ha svolto il periodo di stage a Imperia, presso la pasticceria "Antico Caffè Piccardo", sotto la guida del pastry chef William Cifinelli, mentre Simone Rossini ha trascorso i tre mesi di stage presso il ristorante "Cracco" di Milano sotto la guida dello chef Carlo Cracco.