

LA PROVINCIA

Dall'Alberghiero ai sette stelle mondiali

Casargo. Il Cfpa si avvia a festeggiare i suoi primi cinquant'anni: tanti gli ex allievi che hanno fatto carriera. Dallo chef che gestisce i ristoranti in Gran Bretagna di Gordon Ramsey, alla gastrocuoca del marchio Barilla

CASARGO

MARIO VASSENA

Nel 2023 verranno festeggiati i cinquant'anni del Centro di formazione professionale alberghiero di Casargo.

Centinaia gli alunni che, una volta diplomati a Piacenza, hanno intrapreso brillanti carriere.

Professionalità a livello top

Giorgio Ferrari, 24 anni, diplomato nel 2016, lavora in un ristorante stellato alle Maldive. Aveva mosso i primi passi accanto allo chef Giancarlo Morelli a Seregno, poi tre anni in Svizzera in un ristorante stellato, prima di volare nell'isola dell'oceano indiano.

Filippo Valsecchi, 24 anni, diplomato chef a Casargo nel 2017, era diventato campione italiano juniores di pasticceria nel 2018 e campione mondiale con il Team Italia l'anno dopo.

Attualmente è docente di pasticceria al Cfpa oltre che pasticciere nell'azienda di famiglia ArteSapori di Oggiono.

La meratese **Beatrice Guzzi** è uscita dall'Alberghiero con i galloni da chef nel 2011. Esempio il suo curriculum: quattro anni a Bruxelles in un ristorante stellato, poi la laurea alla prestigiosa Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, in Piemonte ed il concorso vin-

to che l'ha portata a diventare, da un anno e mezzo, gastrocuoca responsabile in Barilla.

Per **Luca Negri**, diplomato in sala bar nel 2016, la "disoccupazione" dopo gli studi era durata una appena settimana: ingaggiato al Seven stars Galleria di Milano, il sette stelle nel salotto milanese, ora è un caposaldo del personale all'hotel cinque stelle Palazzo Parigi, sempre nel capoluogo lombardo.

Come lui **Jacopo Maroni** di Primaluna, che compirà 23 anni a febbraio: dopo il diploma in sala bar è volato a Londra al prestigiosissimo The Woodspen restaurant & cookery school dove gestisce una cantina con 1.800 etichette di vino, la più costosa da 25mila euro.

Luca Dell'Oro di Valmadrera, diplomato nel 2014, vive invece a Edimburgo da dieci anni. Lui ricopre il ruolo di chef executive dei tre ristoranti scozzesi e di quello di Liverpool di Gordon Ramsay, noto conduttore televisivo di programmi e talent di cucina, premiato in carriera con ben diciassette stelle Michelin.

Intanto il Cfpa non dorme sugli allori, ma guarda al proprio futuro. Il neo presidente **Francesco Maria Silverij** tornato alla guida del Cda sette

anni, dopo la precedente esperienza durata sei anni, ha le idee chiare: «Ciaspetta un nuovo esercizio in cui vorremmo portare la serenità che la scuola merita perché sulla qualità non si discute».

Il riferimento è alle vicende che hanno portato alle dimissioni del suo predecessore **Marco Galbiati**, che aveva lamentato attacchi di natura politica in merito alla gestione economica della scuola.

«Il 2023 sarà un momento particolare - continua Silverij - poiché la scuola compirà cinquant'anni ed un riconoscimento andrà a tutti quelli che hanno lavorato nella scuola per permettere ai ragazzi di continuare un percorso di eccellenza».

Qui Villa Locatelli

Dal canto suo, il vice presidente provinciale **Mattia Micheli** conferma il pieno appoggio di Villa Locatelli: «Crediamo molto in voi ed in questa scuola che per noi è strategica perché forma i ragazzi in modo esemplare per un'attività di prospettiva futura per il territorio, non solo per la Valsassina ma per l'intera provincia. Avere in giro ragazzi che escono da qui, è un grande onore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gordon Ramsey e, accanto, Luca Dell'Oro



Filippo Valsecchi



Jacopo Maroni



Luca Negri



Beatrice Guzzi