

Rassegna stampa
19 giugno 2024

Alberghiero di Casargo Formazione con chef stellati

Alta cucina
Studenti a lezione
in un ristorante
milanese
premiato dalla guida Michelin

Dieci giovani studenti del Centro di formazione professionale alberghiero hanno avuto l'onore di partecipare al seminario di formazione per giovani chef e maître di sala organizzato dal ristorante "Il luogo

di Aimò e Nadia", un due stelle Michelin di Milano. Accompagnati dai docenti **Rino Iannacce** ed **Andrea Riva** e dal direttore **Alan Vanietti** sono stati coinvolti mettendosi anche alla prova attraverso attività pratiche.

«Una giornata piena di interesse e motivazioni», commenta soddisfatta **Stefania Moroni** coproprietaria e figlia degli storici fondatori - Il maître **Nicola Dell'Agnolo** e il sommelier **Al-**

berto Piras hanno illustrato le regole di una perfetta mise en place e l'importanza nel porre la massima attenzione al cliente, enfatizzando la centralità del rapporto tra sala e cucina per un'esperienza gastronomica perfetta, con appunti sulla carta dei vini e gli abbinamenti da proporre.

Lo chef **Alessandro Negrini** e il sous chef **Alessandro Pinton** nel "Theatrum dei sapori", hanno invece fatto scoprire il



Seminario organizzato da "Il luogo di Aimò e Nadia"

"Progetto territori" attraverso un'esperienza immersiva tra sapori, odori, abbinamenti e cotture. Nel percorso al tavolo interattivo e formativo, piatto dopo piatto gli studenti hanno assaporato la vera essenza del ristorante. «L'obiettivo - conclude Moroni - è insegnare ai giovani a trasformare questa esperienza in valori da custodire per il proprio percorso professionale».

Grande soddisfazione per l'iniziativa anche da parte del presidente Francesco Maria Silverij: «Il seminario di formazione che i nostri ragazzi hanno potuto frequentare al ristorante prestigioso e stellato, fa parte di un percorso di formazione nelle diverse specializzazioni».

M. Vas.