

# Kevin tra i "Cuochi del futuro" Vince uno stage a "La Pergola"

## Tremezzina

Ha partecipato al concorso promosso dalla Fondazione Gualtierio Marchesi. Ed è tra i nove finalisti

C'è anche un giovane di Tremezzina tra i vincitori del concorso "I cuochi del futuro", svoltosi a Palazzo Boccella di San Gennaro, in provincia di Lucca. Si tratta di **Kevin De Angeli**, residente appunto a Tremezzina ed allievo del Cfp di Como che ora - nella seconda tappa del percorso - avrà l'opportunità di svolgere uno stage presso il ristorante "La Pergola" di Heinz Beck a Roma.

Il numero degli allievi selezionati per questo corso in formula college a Palazzo Boccella a San Gennaro nel Comune di Capannori, per ri-



I ragazzi che hanno superato le rigidissime selezioni

spetti delle regole anti-Covid era stato ridotto a soli 9 partecipanti (5 ragazzi e 4 ragazze). Requisito di ammissione era aver ottenuto una valutazione alla maturità superiore a 80/100 e la loro media è stata di 97/100.

La prima parte del corso si è svolta in modalità "full-immersion" alternando attività pratica in cucina (con cuochi

marchesiani quali Karsten Heidsiek e Antonio Ghilardi) a lezioni di analisi sensoriale, nutrizione e alimentazione, conoscenza dei prodotti ittici, storia della cucina, degustazione olio e vino, coltivazione e allevamento e management della ristorazione.

Alla consegna dei diplomi erano presenti il Sindaco di Capannori, il Presidente della

Fondazione CR di Lucca, il Presidente della Fondazione Palazzo Boccella e la vicepresidente della Fondazione Gualtierio Marchesi, Simona Marchesi.

I ragazzi sono ora pronti a iniziare la parte pratica di stage curriculare nei grandi ristoranti italiani.

A Sofia Giuntini di Prato-vecchia Stia (Arezzo) che ha ottenuto la miglior valutazione (95/100) è stata consegnata una borsa di studio del valore di 3.000 euro messa a disposizione da FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che da sempre sostiene le attività promosse da Fondazione Gualtierio Marchesi.

Una seconda borsa di studio di pari valore, sempre da parte di FIPE, sarà consegnata a fine corso al cuoco che avrà ottenuto il miglior punteggio nell'esame finale che verrà svolto a Milano nella sede di via Bonvesin de la Riva. Kevin, come detto, avrà l'opportunità di affinare la propria cucina nel prestigioso ristorante romano.

**M. Pal.**