

MalpensaNews

Dalle ricette della nonna alle cucine prestigiose: la storia di Gaia, diplomata pasticciera

Alessandra Toni · Thursday, May 9th, 2019

Si chiama **Gaia Castelnovo** la **giovane bustocca** che settimana scorsa si è diplomata al termine della **XXXI edizione del Corso Superiore di Pasticceria di ALMA**, la scuola Internazionale di cucina italiana che è stata diretta da Gualtiero Marchesi.

In tutto, sono **51 i ragazzi** – in prevalenza femminile: 35 donne – provenienti da 16 differenti regioni, **a ottenere la certificazione.**

Gaia ha iniziato il percorso di studi nel mondo della pasticceria per **una passione nata da piccola**, che le è stata trasmessa **soprattutto dai nonni.**

«ALMA è una scuola affermata a livello Internazionale quindi è sicuramente dura – **racconta la giovane** – ma a livello di manualità e di sapere aiuta a migliorare e a entrare nel mondo del lavoro con più sicurezza e con una visione più ampia di quella che è la pasticceria».

È un mondo che vede molti uomini chef: «A livello lavorativo, **è ancora un ambiente un po' maschilista, soprattutto se si vuole arrivare in alto**, ma non è impossibile – commenta Gaia – Bisogna solo far vedere che si ha una marcia in più».

Ma l'ambiente non è certamente l'ostacolo più duro da superare: « L'aspetto più difficile della pasticceria è **creare qualcosa di unico nel suo genere, di originale**, in quanto la maggior parte degli elementi in cucina sono già stati definiti, studiati e usati in tutte le salse».

Durante il percorso di studi, tutti i ragazzi hanno affrontato esperienze di stage in strutture d'eccellenza. **Gaia è prontissima per volare in Sicilia** dove ha già ricevuto una proposta di lavoro da parte di un ristorante per la stagione estiva. Una carriera che parte ora e lei preferisce prendere quello che arriva senza sbilanciarsi troppo in programmi.

Come spiega **Enzo Malanca, Presidente di ALMA**, «Uno delle caratteristiche del nostro Corso Superiore di Pasticceria è proprio nella natura sfidante delle esperienze di stage: la mission di ALMA è quella di formare professionisti che da subito siano in grado di affrontare le sfide del lavoro quotidiano in un laboratorio di pasticceria o in cucina. Nei 15 anni di storia di ALMA abbiamo collaborato con oltre 500 strutture, tutte accomunate dalla ricerca dell'eccellenza: per fare qualche esempio, gli studenti della XXXI edizione del Corso hanno potuto mettere in pratica nozioni apprese durante la fase residenziale in ristoranti stellati come “Le Calandre”, “Da

Vittorio”, “Cracco” e “El Celler De Can Roca” e in vere e proprie pietre miliari della pasticceria d’autore come “Acherer”, “Atelier Biasetto”, “Gino Fabbri”, “Knam”, “La Martesana”, “Pina” e la “Pasticceria Veneto” del Maestro d’Arte e Mestieri Iginio Massari. Il secondo fattore che rende unica ALMA – continua il Presidente Malanca – è la complessità e la completezza dell’esame finale, che, oltre alle prove pratiche in laboratorio, prevede la discussione di un progetto di tesi: poiché comprendere il motivo per cui si fa qualcosa è importante quanto saperlo fare. Nel caso di quest’ultima sessione di esami, i ragazzi hanno trovato in commissione, a giudicarli, due grandi interpreti dell’arte dolciaria italiana: Diego Crosara e Vincenzo Santoro».

This entry was posted on Thursday, May 9th, 2019 at 9:59 am and is filed under [Scuola](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.