

> **150.000 copie**  
in Trentino Alto Adige



# Qui MERANO

12

MERANO

## PROFESSIONI

Il neo maestro di cucina



**MERANO** Nel 2011-12 è stato realizzato per la prima volta in Alto Adige un corso di teoria e pratica professionale per maestri di cucina in lingua italiana. Vittorio Joachim De Marzani di Merano è il primo ad aver completato il percorso di studi.

La strada per arrivare alla qualifica di "maestro di cucina" è lunga:

## Finalmente rotto il ghiaccio

gli chef, in tutto erano una decina, hanno seguito 630 ore di lezione, organizzate dall'Ufficio apprendistato e maestro artigiano in collaborazione con la scuola alberghiera "Cesare Ritz" di Merano, e sostenute

esami in scienza della nutrizione e degli alimenti, scienza culinaria, igiene e legislazione alimentare, gestione aziendale e pedagogia per la formazione di apprendisti.

La formazione per il titolo professionale di maestro di cucina in lingua tedesca esiste da 23 anni ed è la più alta qualificazione per cuochi professionisti. In provin-

cia ci sono 161 maestri di cucina, tra cui undici donne.

Lo sforzo è stato premiato: in una cerimonia tenutasi a metà novembre, lo Chef De Marzani ha ottenuto il diploma. Il maestro di cucina corrisponde in Alto Adige al più alto livello di qualificazione per cuochi ed è riconosciuto della Federazione Mondiale dei Cuochi WACS (World Association of Chefs Societies). La WACS raggruppa 94 nazioni con più di 10 milioni di associati in tutto il mondo. L'Associazione Cuochi dell'Alto Adige ne fa parte da dodici anni.

L'Alto Adige è l'unica provincia in Italia, assieme alle nazioni Svizzera, Germania, Austria,

Olanda e Stati Uniti, ad avere questa certificazione, che attesta una qualità della formazione dei professionisti cuochi altissima. L'esame è severissimo e raramente lo supera più del 50% dei partecipanti ai corsi.

"C'è voluta molta costanza - racconta De Marzani - per arrivare in fondo a questo percorso durante il quale molti hanno abbandonato".

### Cosa farà ora?

Sono riuscito a essere ammesso a un corso di laurea per tecnico della sicurezza e l'igiene dell'ambiente e dei luoghi di lavoro della Cattolica di Roma presso la Claudiana di Bolzano.

### Ma non intende sfruttare il titolo conseguito?

Certamente sì, ma ho anche voglia di impegnarmi in altri campi perché come cuoco ho già lavorato molto nei vari settori della ristorazione e penso sia utile per me fare anche altre esperienze.

EnCo