

Bakery Chef Alma, il migliore è il siracusano Giovanni Staffile

E' un siracusano il migliore bakery chef della seconda edizione del Corso di Panificazione Moderna di Alma, la scuola superiore di cucina voluta da Gualtiero Marchesi. Il 26enne Giovanni Staffile ha superato brillantemente entrambe le prove previste dall'esame finale: la discussione di una tesi – con un'introduzione storico-gastronomica sul territorio di stage, la ricerca su un pane tradizionale, l'abbinamento, secondo il concetto di companatico, con un prodotto tipico – e la preparazione di un pane della tradizione e di una focaccia a scelta del candidato.

A giudicare Staffile e gli altri 11 neo Bakery Chef che si sono diplomati con il giovane siracusano è stata una commissione composta, oltre che dal coordinatore del corso Ezio Marinato, da professionisti come: Alessandro Masia, pastry chef Alma; Simone Rodolfi, Panificio "Profumo di Lievito", di Brescia; Ezio Rocchi, Panificio "Newco Bakery", di Sestri Levante (Genova); Andrea Perino, Panificio "Perino Vesco", di Torino; Claudio Galfrascoli, Panetteria "Galfrascoli", di Marano Ticino (Novara); Gabriele Baldi, Panetteria "Lievitamente", di Viareggio (Lucca); Ilaria Zazzali, Baking Center Lesaffre; Paolo Zunino, CEO di Esmach; e Giuseppe Vignato, consulente marketing di Agugiario & Figna Molini.

Il corso di Panificazione Moderna, studiato da Alma e coordinato da un maestro dell'arte bianca come Ezio Marinato, campione prima europeo (Bulle, Svizzera, 2002) e poi mondiale (Lione, Francia, 2007) di panificazione e Maestro di Arte e Mestiere 2016, rappresenta quindi una concreta possibilità di inserimento nel mondo del lavoro per i giovani.