

## CHEF STELLATI IN CATTEDRA ALLA "VITTORIO CEREACADEMY"

Ex allievi, oggi famosi, della cucina bergamasca di nuovo a scuola. Ma non per ripassare i segreti del mestiere che li ha resi famosi, bensì per far capire agli studenti quanto sia impegnativo il lavoro tra i fornelli e quanto sia importante la formazione.

Sull'iniziativa è intervenuto brevemente anche il **dirigente Prof. Russo Leonardo**, per sottolineare la necessità di responsabilizzare i ragazzi negli impegni che riguardano la loro formazione, con iniziative capaci di aiutarli a gestire liberamente il loro futuro. Con questo evento – spiega il Dirigente Scolastico – continuiamo a valorizzare la storia degli Istituti Alberghieri, per appassionare e coinvolgere ancora di più i nostri ragazzi. Le storie professionali di questi chef sono sicuramente il migliore insegnamento per gli allievi di oggi".

**Obiettivo:** riunire studenti che hanno vissuto su banchi della scuola esperienze comuni conservandone ricordi spesso indimenticabili. Tradizioni e tendenze, tra passato e futuro della formazione e della ristorazione, sarà una grande occasione per gli allievi della **"Vittorio Cerea Academy" di Bergamo**, per confrontarsi con i loro predecessori e conoscere quali opportunità concrete e affascinanti propone per il loro futuro il settore della ristorazione

**Chef Umberto De Martino**  
**Ristorante "Florian Maison" - 1 Stella Michelin**



**Martedì, 17 aprile 2018**

**Umberto De Martino**, chef del **"FLORIAN MAISON"** di San Paolo d'Argon, ha conquistato l'ambitissima stella della Guida Michelin.

Il cuoco di origine napoletana (ma bergamasco d'adozione) è quindi entrato nell'olimpo Michelin grazie alla sua cucina attenta e raffinata, finita sotto i riflettori soprattutto negli ultimi tempi.

De Martino, nato a Sorrento e con diverse esperienze anche all'estero, è arrivato a San Paolo d'Argon nel marzo del 2015, portando sin da subito la propria filosofia di cucina che ha conquistato, pian piano, un crescendo di consensi fino ad arrivare al riconoscimento più prestigioso e sognato.

A spingere la Guida Michelin verso questa scelta c'è stata senza dubbio anche la location, splendida, incantevole, del Florian Maison, un ristorante-resort adagiato tra il verde e la tranquillità della collina a ridosso del monastero di San Paolo d'Argon.