

Il Centro di Formazione si prepara agli open day Cina e Inghilterra sono di casa, al Nazareno

Solo tra gli allievi qualificati nel 2013 dai corsi di base o dal corso di specializzazione di cucina del **Centro di Formazione professionale Nazareno**, una decina lavora stabilmente all'estero. Tra questi, **Anastasia Ivanova** lavora a Londra in un ristorante italiano in Piccadilly Circus, **Alina Leon** al Coliseum Café a Lanzarote, **Lorenzo Salami** (in foto), dopo l'esperienza a Londra presso l'Atelier de Joel Rabouchon (due stelle Michelin), partirà il 2 febbraio per Antigua, **Francesco Lamberti** lavora in Canada, **Fabrizio Cucconi** a Malta, **Lorenzo Rossetto** in



Cina. Salami, che ha terminato il corso di specializzazione di cucina con un biglietto per Londra in tasca, spiega: "più delle tecniche o dei trucchi della cucina, dagli chef del Nazareno ho imparato la passione per la ristorazione e la voglia di rendere partecipi tutti di questa passione. Ho molti ricordi cari della scuola e di tutte le persone che ho conosciuto in questi anni, ma credo che mi sia rimasta impressa più di tutto il resto la voglia degli insegnanti, teorici e pratici, di cercare di dare un futuro ai ragazzi, aiutandoli non solo nella formazione ma anche nella vita". Il Centro di Formazione ha aperto le proprie porte alle famiglie dei futuri allievi la scorsa settimana, in vista delle iscrizioni per il prossimo anno. Gli open day proseguiranno nei pomeriggi del 30 gennaio e del 20 febbraio, dalle 15 alle 19, oltre alla mattina di sabato 15 febbraio dalle 9 alle 12: i giovani interessati a conoscere l'offerta del Centro potranno così visitarlo ed essere accolti dai formatori. Per informazioni o iscrizioni è possibile contattare la scuola di ristorazione allo 059.686717.