

**LA CITTA' DA PROMUOVERE** L'ACCADEMIA DEL CELEBRE CHEF

# «Io, macellaio ferrarese, prof alla scuola di Marchesi»

*Lorenzo Rizzieri oggi terrà una lezione all'Alma*

**DALLA** passione per il lavoro nella macelleria di famiglia alle lezioni rivolte a chi aspira a diventare uno chef. Non nasconde l'emozione, il macellaio ferrarese Lorenzo Rizzieri, per l'opportunità di varcare, a Colorno, l'ingresso di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana che forma cuochi, pasticceri e sommelier provenienti da diversi Paesi. E il cui rettore è il cuoco e ristoratore Gualtiero Marchesi. Ne abbiamo parlato con Rizzieri, proprio alla vigilia della sua lezione agli allievi, in programma nella giornata di oggi.

**Da quanto tempo lavora in macelleria?**

«Sono un macellaio di seconda generazione. Io porto avanti l'attività di famiglia, che dura a Ferrara dal 1969, anno nel quale mio padre e mio zio hanno fondato la macelleria».

**Che rapporto c'è fra l'attività in macelleria e la cucina?**

«Sono due realtà che con il trascorrere del tempo si sono sempre più avvicinate. Ricordo un interesse crescente, anche da parte di diversi chef professionisti, sui tipi di cottura della carne. Ci chiamavano per informazioni sulla cottura a bassa temperatura o su quella sottovuoto».

**Aveva già insegnato prima d'ora?**

«Sì, avevo tenuto alcune lezioni agli studenti dell'istituto alberghiero di Ferrara, sull'anatomia bovina, suina e del pollame».

**Come è giunto il contatto con Alma?**

«Mi hanno contattato chiedendomi di rivolgermi a un gruppo di allievi di primo livello».

**Che età hanno?**

«Credo si tratti aspiranti chef, fra i venti e i trent'anni di età».

**Come si articolerà la lezione?**

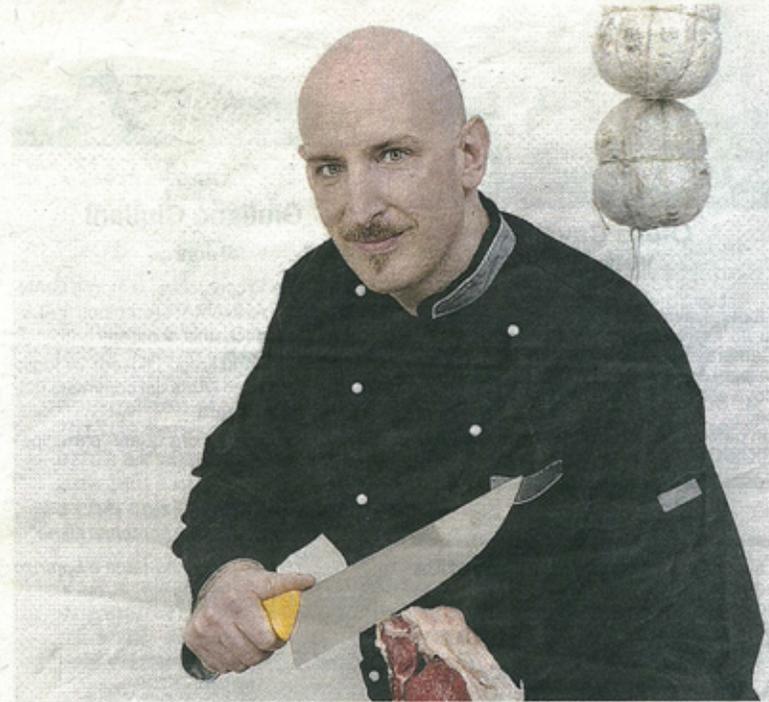
«La giornata si dividerà in due

parti. Di mattina ci occuperemo di norcineria e di anatomia suina. Nel pomeriggio, invece, verranno affrontate le varie tipologie di cottura».

**Ci sono possibilità per ulteriori appuntamenti?**

«Me lo auguro, la durata del corso è fra i sei e i nove mesi. Entrare in un contesto di livello internazionale come Alma, è senz'altro un'importante esperienza professionale».

**Giuseppe Malaspina**



**LEZIONE** Oggi Lorenzo Rizzieri svelerà qualche suo segreto agli aspiranti chef alla Scuola internazionale di cucina italiana