

A lezione con la STELLA

Nell'ambito del progetto di Alternanza scuola-lavoro le classi quinte dell'Istituto Gae Aulenti di Cavaglià hanno avuto la splendida opportunità di vivere un incontro con lo chef stellato Angelo Antonio Angiulli. Durante un incontro di 4 ore sono stati affrontati molti ed interessanti argomenti riguardanti l'hotellerie.

Gli studenti hanno vissuto una giornata davvero speciale ascoltando le esperienze personali e professionali dello chef Angiulli oltre a coinvolgenti digressioni sul momento che stanno vivendo la Cucina e il mondo della Ristorazione in questi ultimi anni. Hanno infine soddisfatto tutte le loro curiosità in merito alla faticosa e meritata scalata verso la stella Michelin conferita allo chef nel 1994.

Nato a Gravina di Puglia in provincia di Bari, dopo importanti esperienze professionali all'estero (in Svizzera, Germania e Belgio) apre il suo locale a Candelo nel 1987: il ristorante Angiulli.

Anche grazie ad un passato lavorativo nel reparto di Sala, diploma di sommelier del 1989 (AIS Piemonte) gli viene attribuita la stella Michelin nel 1994, stella che mantiene ininterrottamente a tutto il 31 dicembre 2005, anno di chiusura dell'attività.

Tra le molte referenze ci sembra giusto ricordare il premio "Guido Alciati" nel 2000 per essere stato classificato tra i primi 10 ristoranti del Piemonte.

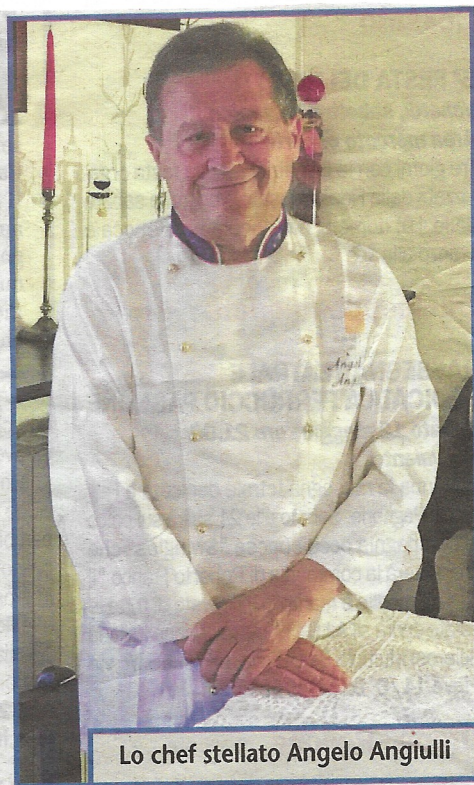


Negli anni 2001 e 2002 il suo ristorante viene valutato all'80° posto su scala nazionale nella classifica incrociata delle principali guide gastronomiche (fonte: il settimanale Panorama).

Svariate sono le sue collaborazioni ad eventi con Slow-Food e SlowFish a Genova, si distingue anche come docente di Merceologia presso l'Ict di Biella per il Rec ed alimentaristi in rappresentanza dell'Ascom

di Biella. Iscritto all'Albo dei giornalisti/pubblicisti della Regione Piemonte dal 2005 (tessera numero 112195) è autore di diverse rubriche di settore. (Pepe e sale - La cucina della festa - Le esperienze dello Chef nella rivista mensile Buffet di Edoardo Raspelli).

Insegnante di III^a area all'Istituto Alberghiero di Chatillon (Ao) ha nel suo ricchissimo curriculum la partecipazione alle Olimpiadi del 2006 oltre ad altre significative esperienze che hanno arricchito le competenze dei ragazzi presenti all'incontro.



Lo chef stellato Angelo Angiulli

Nel suo ristorante la perfezione doveva regnare su tutto, dal servizio impeccabile di sala alla cucina; molti dei suoi clienti arrivavano da lontano per poter assaporare la grandezza delle sue preparazioni.

Chiuse il ristorante nel 2005 lasciando senza dubbio un ottimo ricordo e un motivo di vanto ai Biellesi.

La sua ricerca perseverante della perfezione in ogni singolo piatto è stata appagata dalla stella che con orgoglio porta ancora nel cuore.

Grazie Chef

Gli allievi della 5^ªS e della 5^ªAP
lis Gae Aulenti - Cavaglià

