

ATTUALITÀ | martedì 20 marzo 2018, 15:24

Un grande "Chef Stellato" di Alassio diventa "Prof per un giorno" al "Migliorini" di Finale Ligure



Lui è Giorgio Servetto, classe 1975, pluridecorato sulle più prestigiose testate di cucina italiane e nato professionalmente proprio al "Migliorini"



Sulla scia dei grandi eventi e concorsi a cui stanno partecipando gli studenti dell'Istituto Alberghiero "A. Migliorini" di Finale Ligure, ricordiamo che il giorno venerdì 9 marzo l'Executive Chef Giorgio Servetto ha tenuto, nelle cucine della scuola, una lezione pratica ai futuri cuochi della classe "3A".

Per i ragazzi è stato un bell'esempio di come e dove si può arrivare lavorando con dedizione e impegno. Servetto, affiancato dal suo collaboratore Paolo e dal professore di cucina della classe Chef Andreoni, ha realizzato con gli studenti alcuni piatti di alta cucina.

I ragazzi hanno potuto creare, con materie prime nobili, delle vere e proprie eccellenze gastronomiche. Il tutto è avvenuto sotto l'occhio attento della prima guida, oltre che insegnate, che lo stesso Servetto abbia avuto nella sua carriera, lo Chef Polliotto e di alcuni ex insegnati ed ex compagni di scuola.

Per Servetto, nato a Savona nel 1975, è stato un ritorno a casa, infatti, presso lo stesso Istituto Alberghiero "A. Migliorini", ha mosso i primi passi nelle cucine fino a diplomarsi nel 1995.

Da qui inizia il suo percorso di crescita personale e professionale, dopo aver frequentato corsi di cucina e ristorazione nell'aprile del 2005, Giorgio apre il suo primo ristorante: "Ù Sciarattù". Qui Giorgio propone piatti classici della cucina ligure e creativa, il tutto basato su un unico credo: la qualità delle materie prime. Nel 2012, è chiamato a seguire i fornelli de "La locanda dell'Asino" ad Alassio. Qui lo chef, inizia sempre di più ad avvicinarsi all'alta cucina e a raffinare le sue tecniche. In questo ristorante gourmet lo chef ottiene molti riconoscimenti importanti, in primis fra tutti nell'ottobre del 2014 viene premiato da "**Le guide dell'Espresso**" 15 su 20 e con un "**cappello**"; nel dicembre dello stesso anno viene premiato come "**Cucina d'Autore**" dalla guida del Touring Club Italiano ("[...] come la Locanda dell'Asino di Alassio, che Giorgio Servetto ha portato in pochi mesi dalla nascita a livelli di assoluta eccellenza, con cucina naturale e non artefatta). Nel 2013 trascorre un mese presso 'Antica Osteria del Ponte' a Cassinetta di Lugagnano (MI), un tempio della cucina italiana. Nel gennaio 2015, frequenta per diverse settimane le cucine dello chef **Enrico Bartolini** al ristorante "**Devero**", due stelle Michelin, a Cavenago di Brianza (MB). Proprio nelle cucine dello chef Bartolini emerge un nuovo Giorgio, aperto ad una visione completamente diversa, più ampia e moderna della cucina. Nel marzo 2016 viene assunto come **Executive Chef** presso l'**historical suite relais Villa della Pergola** ad Alassio (SV). Dall'unione della freschezza e innovazione della cucina dello Chef Servetto e l'eleganza storica e intramontabile del relais, nasce una nuova combinazione: **NOVE**.

Quest'anno lo Chef Servetto è stato invitato a tenere quattro lezioni sulla cucina regionale come rappresentate della Liguria presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA.