

VILLA SANTA MARIA. NASCE LA ONLUS A UN ANNO DALLA SCOMPARSA

Borse di studio in ricordo dello chef Peppino Falconio



Lo scomparso chef Peppino Falconio

► VILLA SANTA MARIA

Nasce la onlus dedicata a **Peppino Falconio** con borse di studio post-scolare per la formazione gratuita degli aspiranti chef. A un anno dalla scomparsa del decano degli chef abruzzesi, i figli lanciano l'iniziativa che toccherà i principali istituti alberghieri d'Italia. La prima borsa di studio sarà un master formativo per un allievo dell'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria e si svolgerà nel ristorante stellato "Villa Maïella" di Guardiagrele. All'allievo selezionato l'Università degli studi di Teramo donerà il primo anno del corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari.

«Lanciamo questa iniziativa» spiegano i figli **Francesco, Emiliano e Stefano**, «per dare un'occasione concreta e gratuita di formazione teorica e pratica, partendo dalla scuola perché niente si improvvisa, soprattutto in questo mestiere».

Le selezioni cominceranno a settembre 2021 mentre il master partirà ai primi di ottobre. L'iscrizione al corso di laurea sarà per l'anno accademico 2021-2022. Gli allievi che faranno domanda saranno valutati da una commissione composta da affermati professionisti del settore.

Peppino Falconio è figlio d'arte: il padre Francescopaolo, Cic-

cillo, è stato un rinomato chef negli anni '50 e '60. La carriera di Peppino inizia nel 1956 all'hotel Nuova Italia di Roma, continua al Grand Hotel Imperiale di Viareggio, poi all'hotel Universo di Fiuggi, al Café de Paris di Roma, alla Vigna dei Cardinali sempre a Roma e al Grand Hotel Mediterraneo di Riccione. Nel 1971 è primo chef dell'hotel Timi Ama di Villasimius in Sardegna e per oltre dieci anni guida la cucina del Grand Hotel Mediterraneo di Montesilvano. Nel 1985, in occasione della visita di Giovanni Paolo II in Abruzzo, ha curato ed elaborato il menù allestito in onore del pontefice. (m.d.n.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA