



INVIATI: CRISTINA FERRARI, FRANCO PIRELLA, MARIO CRIVELLO, NINO DI STEFANO, ANTONIO RIZZI, LUCIO DI CARO, ANTONIO ROSSI, ANTONIO NERI, ANTONIO RICCI, ANTONIO GRIFFO, ANTONIO GIUSTI, ANTONIO CASARCI, ANTONIO DE VITO

## Il mea culpa di Ratzinger sui preti pedofili

**L'OPINIONE**  
IL COLAGE DI BENEDETTO  
MARIO CRIVELLO

**B**enedetto XVI con una lettera ai vescovi ha accettato pubblicamente le sue responsabilità in merito alle dimissioni del cardinale di Vienna. Il Papa esprime un'apertura verso il mondo cattolico e verso i vescovi. Ma è una lettera che non ha mai avuto il coraggio di leggere, che non ha mai avuto il coraggio di leggere. È una lettera che non ha mai avuto il coraggio di leggere. È una lettera che non ha mai avuto il coraggio di leggere.

**L'OPINIONE**  
"UNA CENITENSKINE MOLTO PERICOLOSA"  
ANTONIO RIZZI

**A**ntonio Ratzinger, Papa Benedetto XVI, scrive e pubblica un mea culpa storico, che diventa anche una parte di un'operazione di apertura. Siamo di nuovo cattolici, o almeno in parte cattolici. Non è un mea culpa che non ha mai avuto il coraggio di leggere. È una lettera che non ha mai avuto il coraggio di leggere.



Joseph Ratzinger, Papa Benedetto XVI, scrive e pubblica un mea culpa storico, che diventa anche una parte di un'operazione di apertura. Siamo di nuovo cattolici, o almeno in parte cattolici. Non è un mea culpa che non ha mai avuto il coraggio di leggere. È una lettera che non ha mai avuto il coraggio di leggere.

**LA LETTERA**

### Costituzione di un centro ad esso l'ambiente è promesso dalla Carta

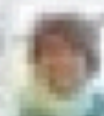
**D**opo una lunga e complessa trattativa di oltre un mese, il governo ha presentato al Parlamento la proposta di legge che istituisce il centro di cura per i bambini con disabilità. La legge è stata approvata dal Parlamento e ha il suo testo in vigore.



**LA POLITICA**

### Blaschi, la materia è la materia se stessa delle sue inefficienze

**T**utto sommato il governo sembra aver fatto un lavoro di ordinaria amministrazione. La materia è la materia se stessa delle sue inefficienze. Il governo ha fatto un lavoro di ordinaria amministrazione.



**L'OPINIONE**

### Crispino degli Oscar Sorrentino prova il bis "Ma non sono divertito"

**F**ra i nomi più famosi del mondo del cinema italiano, Sorrentino è quello che ha fatto il bis. Ma non sono divertito. Sorrentino è quello che ha fatto il bis. Ma non sono divertito.



CRIVELLO: CRISTINA FERRARI, PIRELLA: MARIO CRIVELLO, RIZZI: ANTONIO RIZZI, ROSSI: ANTONIO RIZZI, DI STEFANO: ANTONIO RIZZI, DI CARO: ANTONIO RIZZI, CASARCI: ANTONIO RIZZI, DE VITO: ANTONIO RIZZI

## Meloni: sono pronta a governare

"Alleanza in crisi, noi vorremmo il vostro governo? Una religione, molto forte ma figlia". La rabbia del vicesegretario

**S**empre Meloni, sempre la sua caparria. In politica è il lupo in agguato che aspetta l'occasione per tornare al governo. La sua rabbia è una religione, molto forte ma figlia.

**LA LETTERA**

### LA NESSA IN GHIACCIO PER TURNO A CAPO

**I**n una lettera ai capitani del calcio, il presidente della Lega, Giuseppe Bergomi, ha parlato di una "nessa in ghiaccio" che si sta formando in capo al calcio italiano.



**"SONO STORICO FETTO"**  
ANTONIO RIZZI

È affidato alla stella Michelin Ugo Alciati e ad altri nove colleghi il corso che si terrà ad Alba. Lezioni gratuite, alcune in ristoranti blasonati

# Chef in cattedra all'Apro

## Un master per scoprire nuovi talenti in cucina

IL CASO

CRISTINA BORGOGNO

ALBA

«Siamo qui non per insegnare ricette, ma per scoprire nuovi talenti». Parola di Ugo Alciati, chef una stella Michelin del ristorante «Guido» nella Villa Reale di Fontanafredda, che insieme con altri nove colleghi si prepara a salire in cattedra nel master in alta formazione di Cucina organizzato da Alba Accademia Alberghiera dell'Apro e il Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero. Un corso riservato a giovani e adulti in cerca di occupazione, per un totale di 600 ore di cui 240 da trascorrere in alcuni dei ristoranti più blasonati della zona, fianco a fianco con alcuni degli chef più quotati delle colline Unesco.

Il master - che partirà nei prossimi giorni - è gratuito grazie a un contributo di Comunità Europea e Regione

Piemonte. Con sede del corso ad Alba, città creativa Unesco per la gastronomia, lezioni programmate nella cucina a postazioni individuali di Accademia Alberghiera e

una squadra di docenti d'eccezione. Oltre ad Alciati, infatti, il primo master di Cucina ha arruolato Damiano Nigro, Luca Zecchin, Walter Ferretto, Massimo Camia, Flavio Costa, Giuseppe D'Errico, Massimiliano Musso, Francesco Marchese e Marc Lanteri.

«Per me, come per altri colleghi, non sarà un'esperienza nuova quella di "insegnare" - spiega Ugo Alciati -. Ma questa volta c'è un motivo in più per farlo: lo scopo di questa iniziativa è trasmettere un po' della passione che anima il nostro lavoro, dalla cucina al servizio, e far capire ai ragazzi che dietro l'apparenza di questo mestiere c'è molto altro: innanzitutto ci sono impegno e dedizione, con la possibilità però di ottenere grandi risultati. E così abbiamo scelto di fare un po'

da testimonial per spiegare ai giovani, alcuni un po' spaesati e confusi all'indomani di questa pandemia, che si può partire da zero e scegliere un lavoro per il proprio futuro. Non servono neppure particolari capacità, ma soltanto voglia di imparare».

Pensato per «attrarre e formare il capitale umano della ristorazione e dell'accoglienza

in arrivo anche da altre zone geografiche e continuare ad alzare il livello di offerta del territorio», il progetto è

stato voluto e condiviso da Apro e Consorzio turistico. «L'obiettivo è motivare, valorizzare e fidelizzare i talenti nei team delle strutture locali dove, pur nella difficile situazione, l'estate e l'autunno 2021 hanno registrato presenze come mai prima» spiega Elisabetta Grasso, direttore del Consorzio delle colline Unesco che ha sede ad Alba.

Dopo il focus sulla Cucina, il progetto di alta formazione proseguirà con il corso

in Accoglienza e servizio: una proposta intensiva di 80 ore per specializzarsi come addetto al servizio in sala e apprendere modalità e compiti dell'arte dell'accoglienza nella ristorazione. Dedicato ai maggiorenni con una minima esperienza di lavoro, anche questo corso è gratuito e comprensivo di tutoraggio finalizzato all'inserimento lavorativo entro quattro mesi dal termine delle lezioni. —

IL RIPRODUZIONE RISERVATA

È riservato a giovani