

23 Maggio 2023

PESCARA - È stata la studentessa **Alessia Marchitto** ad essersi aggiudicata l'edizione 2023 del concorso 'Cocktail Competition' per mixologist and bartender promosso dall'Associazione Barman Italiani-Professional. A conquistare la giuria il drink Pink Passion, composto da vodka, liquore al lampone, sciroppo di rose, succo di limone e lemon soda, una soluzione originale, fresca, che ha rivelato l'inventiva e la creatività delle professionalità che crescono e maturano tra le mura dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara.

Protagonisti della competizione gli studenti dell'indirizzo Sala e Vendita chiamati a proporre ricette di cocktail rielaborate in modo originale.

“L'iniziativa rientra tra i corsi specialistici promossi e proposti dal nostro Istituto - ha detto la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro** - che mirano a professionalizzare la preparazione e la formazione dei nostri studenti che hanno partecipato a incontri specifici per acquisire gli strumenti utili a perfezionare ulteriormente l'arte della preparazione di cocktail unici e straordinari, strumenti che negli anni hanno permesso a molti dei nostri ragazzi di divenire dei personaggi di punta nel mondo portando un po' d'Abruzzo al di fuori dei nostri confini. Fra l'altro il corso quest'anno ha avuto l'obiettivo di far scoprire anche le nuove tendenze del settore, a partire dalla riduzione della quantità di alcol usato nelle bevande miscelate, senza perdere il gusto, al fine di garantire anche la tutela della salute e della sicurezza dei clienti”.

Al termine del corso i ragazzi hanno partecipato a una vera e propria competition tra le soluzioni più originali, belle alla vista, buone al gusto e soprattutto rispondenti alle nuove tendenze. A scegliere i migliori drink da premiare è stata una Giuria degustativa, composta dalla dirigente Di Pietro, dallo chef-enogastronomo **Santino Strizzi** e da **Massimo Urru** coordinatore Abi Professional Abruzzo e Molise, e una Giuria tecnica composta da **Sara Dell'Elce** referente Solidus, **Danilo More** vice coordinatore Abi Professional, e dai delegati Abi Professional **Valentina Sala**, **Silvia D'Alonzo**, **Andrea Piersante**, **Marco Costantini** e **Oscar Capricci**.

Dopo la Marchitto, al secondo posto **Christian Pomponio** con il drink 'Violetto', un mix di Wodka, Blu Curacaco, cherry sweet e sour; terzo posto per **Selina Loffreda** con 'Aluxlima', un mix di cognac, liquore al caffè, Baileys, e crema di cacao. Il Premio per la miglior tecnica è andato a **Antonia Sandar**; miglior decorazione a **Francesca Sangiacomo**.