

## La gara di cocktail dei futuri barman, ecco com'è andata

**Pubblicato:** Venerdì 6 Maggio 2016



**Il 27 aprile hanno avuto luogo presso il Cfp di Luino la Cocktail Competition e la Finger Food Competition.**

Si tratta di un'unità didattica ideata dal corso alberghiero di Luino, che prevede la realizzazione da parte degli allievi di cocktail dal moderato tenore alcolico o analcolico e di ricette di finger food, con destinazione di accompagnamento ad un drink aperitivo; all'esecuzione vera e propria si accosta una ricerca preliminare riguardante le caratteristiche organolettiche e merceologiche dei prodotti utilizzati.

**La Cocktail e la Finger Food Competition sono l'ultimo tassello del percorso formativo** della scuola alberghiera di Luino, il punto di arrivo del terzo anno dopo le sperimentazioni della Restaurant Competition e della Buffet Competition (unità formative rispettivamente del primo e secondo anno).

La formazione si tinge del colore della competizione per stimolare la creatività degli studenti e, conciliando lezioni teoriche e pratica di laboratorio, si presenta come il sistema più efficace per far apprendere, e ancor più comprendere, le tecniche di miscelazione del cocktail nonché i segreti del finger food.

**La gara si svolge, infatti, in un clima di sana rivalità**, atto a creare un senso di solidarietà e collaborazione tra i compagni stessi che si calano per qualche ora nel mestiere vero e proprio: alla creazione del cocktail degli allievi di salabar, che eseguono il lavoro con gesti quasi rituali quali il raffreddamento del bicchiere, la miscelazione degli ingredienti selezionati dagli stessi e la guarnizione

finale della bevanda, si accompagna il lavoro degli studenti di cucina che, dietro le quinte del laboratorio, si cimentano in gustose creazioni culinarie accuratamente decorate.

**Il lavoro di ricerca, coordinato dai docenti di laboratorio Moreno Tosi e Roberto Riva** e con la partecipazione di tutto il corpo docente, coinvolge gli allievi per l'intero anno formativo e diviene pertanto l'oggetto della tesi di qualifica triennale; ancor più significativo ai fini didattici risulta essere lo scopo ultimo di questa giornata, cioè l'acquisizione delle competenze tecniche e della sicurezza necessaria per affrontare il mondo lavorativo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it