

Campionato Italiano Barman 2021 e 2022: il CIOFS di Castellanza sempre sul podio

Pubblicato: Sabato 7 Maggio 2022



Il 3 e 4 maggio a Pietrasanta, nella prestigiosa location del MUSA, Museo Virtuale della Scultura e dell'Architettura si è svolta la XXII edizione del CIB Campionato Italiano Barman delle scuole alberghiere con oltre 60 ragazzi delle 22 scuole in gara provenienti da tutta Italia, dalla Sicilia al Trentino.

Appuntamento finalmente in presenza dopo due anni di stop il concorso ha visto la realizzazione sia delle finali 2021 che di quelle del 2022. In entrambi i casi sul podio due allievi del corso per Tecnico dei Servizi di Sala e Bar del Centro di Formazione Professionale (CFP) CIOFS di Castellanza:

Vincitore delle finali in presenza dell'edizione 2021 si è confermato Marco Trifino, già primo alle selezioni on line durante lo scorso anno. Nella due giorni ha vinto la gara finale con un cocktail variante del Negroni (vermouth bianco toscano, bitter bianco, vodka allo zenzero, spray arancia amara guarnito con una stella di carambola) molto apprezzato dalla giuria, dimostrando dal vivo tutte le sue capacità.

Al terzo posto del concorso CIB classic 2022 è arrivato Ciro Autieri con un cocktail a base di martini rosso con gin allo zafferano, spray all'origano, amaretto. Ciro sta realizzando il quarto anno di formazione in apprendistato di primo livello, quindi mentre lavora presso il Bar Resegone di Legnano, frequenta il corso delle salesiane di Castellanza con un percorso al 50% in azienda e al 50% presso il CFP, come molti altri allievi del CFP.

Quindi un nuovo grande successo per gli allievi del CFP CIOFS FP Lombardia di Castellanza, presente con una terza allieva (Yurivilca Jennifer che si è ben comportata nelle selezioni) a questo importantissimo appuntamento del settore.

Particolarmente orgogliosi la coordinatrice del settore Moira Galafassi e il tecnico di laboratorio Alessandro Pachetti che hanno accompagnato gli allievi in questa esperienza molto formativa sul piano sia personale che professionale.

«E' la dimostrazione che la preparazione che proponiamo nel nostro Centro di Formazione Professionale è di altissima qualità e non ha nulla da invidiare a quella delle Scuole Alberghiere di tutta Italia – ha dichiarato

Elisabetta Aliverti, direttrice del CFP – seguendo l'esempio di Don Bosco facciamo crescere persone mature

e potenziali grandi professionisti». Il prossimo mese entrambi gli allievi affronteranno gli esami di diploma

professionale che concluderà il loro percorso formativo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it