



TURISMO E SVILUPPO Incontro al polo scolastico Ipsocsa Gagliardi-Prestia-De Filippis

Tra innovazione e tradizione

Secondo appuntamento per elevare il livello di professionalità dei bartender

di FRANCESCO
CASTAGNA

INNOVAZIONE nel solco della tradizione. Grande riscontro per il secondo appuntamento dell'anno presso il polo scolastico Ipsocsa Gagliardi/Iis Prestia - De Filippis di Vibo Valentia. Lo scorso 19 marzo, presso lo storico istituto vibonese si sono svolte due sessioni, una di mattina e l'altra nel pomeriggio, con l'obiettivo di andare incontro alle esigenze di tutto il



protagonisti dell'incontro

personale del settore turistico-alberghiero. Con il fattivo contributo dell'Aibes nella persona del socio e moderatore Salvatore Calì, della dirigente scolastica, Eleonora Rombolà e del prof. Gianfranco Tavella, anche in questa occasione si è continuato a portare avanti un filone di progettualità innovativa ed esperienziale. Oltre al moderatore Calì, già responsabile Aibes Calabria/Basilicata per gli Istituti alberghieri e tempo libero, erano presenti per l'Aibes lo storico socio Francesco Silipo e il vice fiduciario per Vibo Valentia Fortunato Schiavone. Brand di riferimento durante la giornata è stato il noto marchio di beverage "Bottega Spa", uno dei 30 soci sostenitori Aibes con aziende che hanno l'obiettivo di elevare il livello di professionalità dei bartender e far conoscere i loro prodotti al pubblico, nei locali e, appunto, nelle scuole.

Ospite d'eccezione la responsabile dell'azienda in questione Elena Schipani che per l'occasione ha spiegato al Quotidiano i motivi della sponsorizzazione dell'evento. «Come azienda storica nel settore abbiamo da sempre un'attenzione particolare per tutto ciò che riguarda il bere di qualità, ma in maniera responsabile». La masterclass con degustazione è rivolta a tutti

gli alunni delle scuole professionali, ma anche ad operatori del settore, barman, barlady, bartender, chef, cuochi, camerieri, maître, personale di sala, receptionist, direttori, personale alberghiero con focus il nuovo settore del "No&Low alcol. «Questo a motivo del fatto che abbiamo a cuore il futuro dei giovani e giovanissimi, e vogliamo che si avvicinino al nostro mondo in maniera gradevole ma, soprattutto, responsabile». La giornata ha anche dato la possibilità, a chi non era presente in persona, di seguire la masterclass via streaming. Le due sessioni, mattutina e pomeridiana, hanno avuto ad oggetto due tematiche: presentazione Aibes dei corsi professionali per barman e la presentazione dei vincitori Aibes Calabria/Basilicata al concorso nazionale 2024, che andranno a rappresentare l'Italia al mondiale Iba (International bartenders association) nelle diverse categorie.

E dunque Lucio Raccuia a Singapore, Enrico Meloni e il primo assoluto Simone Stocco che andranno a Cartagena in Colombia. A seguire diverse testimonianze in collegamento streaming. Il moderatore Calì, quindi, ha presentato il libro di Francesco Maria Gentile, presidente Ada Calabria (As-

sociazione direttori alberghi), un manuale incentrato sul change Mmanagement e e la qualità. Altra testimonianza data all'incontro è stata quella dello chef De Vita, esperto professionista e grande conoscitore del "Fruit Carving", che ha anche deliziato la platea con un'esibizione dal vivo. Nell'aula non è poi mancata la presenza di una delegazione dell'associazione Amira. Infine, è giunto il momento della degustazione, con

tutti i partecipanti che hanno deliziato i palati grazie ai prodotti "Bottega 0 alcol", "Limoncino 0 alcol", e "Cocktail 0 alcol, oltre a una degustazione "Bottega Gold" per i maggiorenni. La degustazione dei prodotti "Bottega Spa" ha fatto riscoprire i valori, ma soprattutto i sapori della terra d'origine del prosecco. E ancora, al focus "Alcol 0" in sala erano presenti il prof. Ramondino e il prof. Lo Iacono, ma anche receptionist, camerieri, barman, direttori di strutture turistiche alberghiere e soprattutto le seconde terze e quarti classi dell'istituto alberghiero appunto, con indirizzo sala/bar. Nella sessione pomeridiana, invece, erano presenti barman, ma soprattutto alunni del corso serale di cucina e sala, accompagnati dal responsabile del serale, lo chef Pino Cardamone insieme al prof. Filardo per la sala e il bar. Per concludere, il prossimo appuntamento è fissato per l'11 aprile e sarà dedicato alla memoria del compianto bartender e maître Raniti e dello chef Marciandò, i quali oltre 30 anni fa avevano iniziato il percorso d'innovazione e professionalizzazione; dunque il polo scolastico vorrà ricordare queste due figure storiche per il loro contributo e lascito morale di professionisti nel loro settore di riferimento.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279