

IVG

Ristorexpo 2018, pioggia di premi per gli allievi dei corsi Isforcoop di Varazze

di **Redazione**

08 Marzo 2018 - 10:51



Varazze. Hanno immaginato un esclusivo ristorante galleggiante (o floating restaurant) realizzato su una zattera che, partendo a Montecarlo, si sposta nelle capitali europee e nei porti più importanti del Mediterraneo. Con questa innovativa idea di start up gli allievi Angelo Ferro e Zeno Lubrano, che frequentano la classe quarta dei corsi per operatore della ristorazione dell'Isforcoop di Varazze, hanno vinto il terzo premio nella categoria della simulazione di impresa al Concorso RistorExpo Young Cup 2018 tenutosi oggi a Lariofiere di Erba, in provincia di Como.

Per presentare la loro idea, che contiene elementi molto suggestivi come un pavimento in vetro che permette agli ospiti di vedere il fondale mentre consumano la cena, i ragazzi hanno realizzato un video con voce narrante in italiano e sottotitoli in inglese che ha molto impressionato i giudici.

Molto positiva la partecipazione al concorso anche per i loro compagni impegnati nelle altre discipline in gara. Michael Mammoliti e Alessio Bruzzese (nella foto) hanno vinto la medaglia d'argento nella categoria bar presentando un cocktail analcolico e uno a bassa gradazione alcolica accompagnati da finger food. Aicha Elmoudine, Virginia Garofalo e Michael Bacherotti, allievi di cucina, hanno ottenuto il diploma presentando un menù a base di prodotti tipici liguri composto da un risotto con crema di carciofo spinoso di Albenga, asparago violetto di Albenga e prescinseua e dalla faraona ai profumi liguri. Faraona che i ragazzi impegnati nella sala, Elia Donaggio, Rozela Kola e Mattia Tribunella,

hanno dovuto dimostrare di saper porzionare e impiattare, dopo aver apparecchiato la tavola in quella che tecnicamente si chiama “mise en place” e aver dimostrato la loro abilità nel taglio della frutta. Anche per loro, medaglia d’argento.

Per tutti, un’esperienza preziosa e un’occasione per confrontarsi con gli allievi di altri 20 centri di formazione alberghiera di tutta Italia, facendo i conti con la pressione e l’emotività della gara.