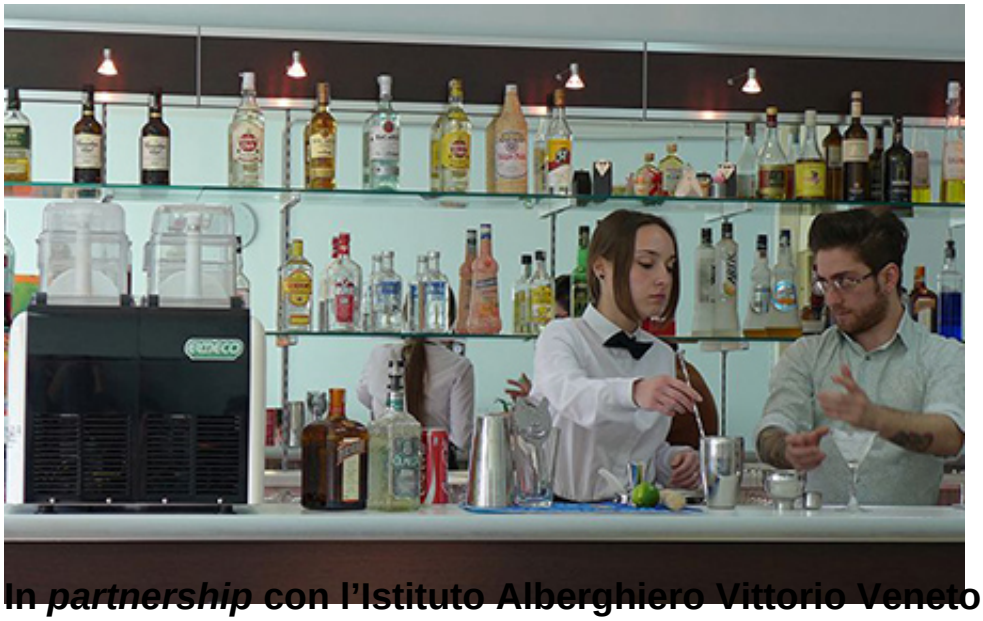
Conclusione e premiazione Corso per barman promosso da Elmeco

Autore : Giuseppina Iuliano

Data : 30 Maggio 2016



In *partnership* con l'Istituto Alberghiero Vittorio Veneto

Martedì 31 maggio, ore 10, presso l'Istituto Alberghiero Vittorio Veneto di Scampia, Via Antonio Labriola, Napoli si terrà la conclusione e premiazione del corso per barman promosso da Elmeco.

Sapori e saperi, emozioni, sfide e risultati: dopo 30 ore di lezione, i 18 studenti del corso per *barman* professionista promosso da Elmeco sono pronti per l'ultimo *step*. Un esame finale in cui saranno chiamati a preparare 4 cocktail classici. Una giuria stilerà una classifica e premierà i primi tre con una targa intitolata a Salvatore Cortese, fondatore della Elmeco e ideatore della prima macchina al mondo per la produzione delle granite. La targa sarà consegnata da sua moglie Flora Gori Cortese. I due studenti più meritevoli, avranno l'opportunità di seguire la Elmeco in due fiere di settore di rilievo internazionale, in Asia e USA.

Il General Manager Elmeco Umberto Cortese dichiara:

> Abbiamo fortemente voluto il corso per Barman del futuro in collaborazione con l'istituto Vittorio Veneto di Scampia e le targhe premio porteranno il nome del fondatore Salvatore Cortese, nostro padre, che ha sempre creduto nei giovani. L'azienda continuerà ad investire sulle loro potenzialità e la fiducia in essi è ampiamente testimoniata dal forte interesse e coinvolgimento nelle attività del corso. Determinante anche il gioco di squadra tra l'azienda Elmeco, la scuola con la sua Preside Olimpia Pasolini e il suo corpo docente che hanno seguito con molta passione lo svolgersi del corso puntando tutti insieme al successo dell'iniziativa.

Come si svolgerà l'esame finale
Agli studenti, divisi in quattro gruppi, sarà chiesto di preparare 4 tipologie di *cocktai*l: Margarita, Cubalibre, Florida, Rossini. Con tecnica *readytomix,* all'interno delle macchine Elmeco, ogni gruppo preparerà collettivamente le basi descrivendo ingredienti, proprietà, provenienza e un po' di storia. Singolarmente, invece, ognuno svilupperà il cocktail nell'apposito bicchiere descrivendone le fasi. I parametri di valutazione saranno relativi al *cocktail,* gusto e aspetto, e alla persona, presenza e comunicazione, e in

più sarà considerata la capacità di lavoro di squadra.

In giuria ci saranno Umberto Cortese, General Manager Elmeco; Olimpia Pasolini, Preside dell'IAVV; Raffaele de Rosa, *barman* e *sommelier*. Si terrà conto, inoltre, della partecipazione e presenza al corso, valutata dal Prof. Enrico D'Ambrosio e dal barman e docente Francesco Conte.

Francesco Conte, docente del corso, racconta:

> I giovani corsisti hanno mostrato curiosità e attenzione verso l'immenso pianeta del bere miscelato che si è ben conciliato con l'interesse e la creatività professionale - per un nuovo modo di preparare cocktail, partendo dalla conoscenza delle ricette classiche.

I ragazzi in gara indosseranno divise offerte dallo sponsor Partenopeople, che proporrà anche una degustazione di prodotti propri, erogati dalle macchine *Quickream* e *First Class* della Elmeco.

Nel corso dell'evento verrà presentato il logo *"readytomix"*, tecnica presentata durante il corso, che prevede la miscelazione in vasca di ingredienti di qualità per preparazione di basi per *cocktail frozen,* alcolici e non solo.