



RUBRICHE • CORSI FIPE

a cura di Fabio Denti
e Pierluigi Cucchi

Il primo SEMESTRE SI CONCLUDE IN SARDEGNA

CON OLBIA E SASSARI SI È CONCLUSO IL PRIMO SEMESTRE DEI CORSI FIPE, CHE HANNO CONFERMATO LA BONTÀ DEI CONTENUTI DEL PROGRAMMA DI FORMAZIONE, CHE ABBINA LA PARTE PRATICA LEGATA ALLA MISCELAZIONE A QUELLA TEORICA SULLA MERCEOLOGIA E SULLA GESTIONE



Il primo semestre dei **Corsi Fipe** si è concluso con due tappe in Sardegna, nelle sedi Confcommercio di **Sassari** e **Olbia**. Due appuntamenti che hanno visto la presenza di un folto gruppo di allievi, costituito sia da giovani desiderosi di apprendere l'arte del barman e di poterla sfruttare in diversi contesti lavorativi, sia da numerosi dipendenti e coadiutori impegnati presso i pubblici esercizi e le strutture turistiche ricettive del Nord Sardegna. Come da prassi, a conclusione dei due corsi si sono svolte le cocktail competition. Le giurie tecniche, composte da operatori professionisti del settore, hanno espresso grande apprezzamento nei confronti degli allievi per le abilità evidenziate, sottolineando la ricercatezza e l'estrema originalità delle bevande miscelate presentate,

che hanno dimostrato la competenza tecnica, il buon gusto, l'eleganza, la cura dei dettagli e la grande attenzione per gli aspetti estetici da parte dei concorrenti. Infatti, tutti i cocktail sono stati arricchiti con decorazioni pregevoli e accattivanti, elaborate utilizzando non solo tecniche di intaglio di vegetali ma anche fantasia nell'assemblare forme in cioccolato e caramello. Per la cronaca, i due vincitori, ovvero **Andrea Ribichesu a Sassari** e **Riccardo Sanna a Olbia**, entrambi con esperienze di lavoro a Londra, hanno proposto due frozen, long drink moderatamente alcolici, soddisfacendo così i dettami del bere consapevole tanto caro alla Fipe, preparati con frutta fresca e molto ghiaccio. In particolare, Ribichesu, giovane barman presso il ristorante Pinocchio di



"I DUE VINCITORI DELLA COCKTAIL COMPETITION HANNO PROPOSTO DEI FROZEN, MODERATAMENTE ALCOLICI E FRESCI"

Sassari, ha presentato il cocktail 'Green Eye', composto da 40 ml di Cachaca, 24 ml di Artic Tecno Blue, 24 ml di Blue Curacao De Kuiper, 24 ml di succo di limone, 10 ml di sciroppo Falernum Fabbri, frutta a dadini, trancetti di ananas, banana e mela e 30 ml di zucchero liquido, il tutto frullato con molto ghiaccio.

Il giovanissimo Sanna ha, invece, proposto 'Crisizen', realizzato con 40 ml di rum, 24 ml di Artic Tecno

Fragola, 24 ml di Artic Pesca, 24 ml di succo di limone, 10 ml di sciroppo alla fragola Fabbri, frutta a dadini, 2 fragole, trancetti di banana e pesca, 30 ml di zucchero liquido, il tutto frullato con molto ghiaccio.

Al termine della competizione, il direttore di Performa Sardegna, Agenzia formativa della Confcommercio, **Mario Sassu**, salutando i corsisti ha sottolineato che «l'iniziativa ha potuto beneficiare di un congruo numero di voucher messi a disposizione dell'Ente Bilaterale per il Turismo della Sardegna, che ha voluto offrire un concreto segnale di attenzione alle imprese e ai lavoratori del comparto, nella consapevolezza del ruolo insostituibile della formazione, capace di venire incontro ai reali fabbisogni settoriali e territoriali».



Pernod Ricard Italia



CALENDARIO DEI CORSI FIPE

I CORSI FIPE SONO SVOLTI IN TUTTA ITALIA ALL'INTERNO DELLE SEDI ASCOM. I CORSI HANNO UNA DURATA DI UNA DECINA DI GIORNI, DURANTE I QUALI I PARTECIPANTI POSSONO MIXARE PARTE TECNICA E PARTE PRATICA, CON UNA COCKTAIL COMPETITION FINALE.

(Per maggiori informazioni:
pierluigi.cucchi@gmail.com,
www.pierluigicucchi.it)

ECCO IL CALENDARIO DELLE PROSSIME TAPPE:

11-22 settembre: Sondrio, 1° e 2° livello

25 settembre-6 ottobre: Udine, 1° e 2° livello

16-27 ottobre: Lecce, 1° e 2° livello

30 ottobre-10 novembre: Sanremo, 1° e 2° livello

6-24 novembre: Aosta, 1° e 2° livello

13-24 novembre: Olbia e Sassari, 1° e 2° livello