



DOPO IL SUCCESSO DELL'EDIZIONE 2018 CON ULTIMA TAPPA A PALERMO, RIPRENDOANO ANCHE NEL NUOVO ANNO I CORSI DI FORMAZIONE DI FIPE/CONFCOMMERCIO

di Pierluigi Cucchi

Quando si pensa alla Sicilia e alle sue ricchezze l'immaginario collettivo si perde tra le grandi ricchezze archeologiche: le città d'arte, spiagge famose, specialità culinarie e dolciarie e antiche tradizioni. In questa isola 'fortunata' nel suo capoluogo, la città di Palermo, lo scorso novembre Confcommercio locale ha organizzato il terzo corso di formazione barman con il patrocinio di Fipe. Il corso ha permesso a 24 partecipanti di apprendere regole certe per essere preparati professionalmente e in grado di rispondere al meglio alle esigenze di mercato.

Durante lo svolgere delle lezioni i partecipanti sono stati impegnati non solo ad acquisire la conoscenza nelle abilità professionali, ma è stato anche posto l'accento sull'insostituibile ruolo che i professionisti del settore sono

chiamati a svolgere all'interno del sistema turistico locale. Importante in questo caso è contribuire alla diffusione e alla conoscenza dei prodotti tipici offerti dal comparto agroalimentare regionale e alla valorizzazione della cultura dell'accoglienza che rappresenta uno degli elementi caratterizzanti più efficaci per la promozione turistica.

Altro argomento sottolineato con fermezza la responsabilità nei confronti di chi consuma alcol in età giovanile, evitando per quanto possibile la composizione di bevande che possano procurare lo stato di ubriachezza.

Alla cocktail competition, organizzata nei locali del mercato di San Lorenzo, la commissione di valutazione formata da dirigenti della Confcommercio palermitana, da giovani imprenditori del settore e da giornalisti, ha premiato **Marcella Mangiameli**, giovane barlady che con un frozen long drink di nome "Vitamina" si è aggiudicata la vittoria. Un cocktail ben riuscito dall'a-

SPONSOR



Pierluigi Cucchi

Corsi di formazione per e con FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi
www.pierluigicucchi.it
pierluigicucchi@gmail.com



CALENDARIO CORSI 1° SEMESTRE 2019

DAL 14 AL 19 GENNAIO	PORDENONE
DAL 21/1 ALL'1 GENNAIO	PAVIA
DAL 21/1 ALL'1 FEBBRAIO	PADOVA
DAL 4 AL 15 FEBBRAIO	CAGLIARI
DAL 18 AL 22 FEBBRAIO	CAGLIARI
DAL 25/2 AL 08 MARZO	PALERMO
DALL'11 AL 22 MARZO	SIRACUSA
DAL 25/3 AL 5 APRILE	ORISTANO
DALL'8 AL 19 APRILE	SASSARI - OLBIA
DAL 29/4 ALL'11 MAGGIO	PALERMO
DAL 13 AL 24 MAGGIO	SANREMO
DAL 27/5 AL 7 GIUGNO	PADOVA
DAL 10 AL 21 GIUGNO	MODENA

petto granuloso e compatto con sfumature rosate, dove la fragranza della frutta si sposa armonicamente con gli ingredienti alcolici fino a dare una sensazione di croccantezza grazie allo zucchero caramellato usato nella decorazione.

Alla premiazione, il **presidente Fipe di Palermo Antonio Cotone**, rivolgendosi ai corsisti ha affermato: "Il mondo dei professionisti che lavorano al bar è sempre in crescita, attraverso la nostra associazione di categoria desideriamo sviluppare e offrire una seria formazione ai tanti giovani interessati ad avvicinarsi a questa realtà lavorativa che offre tante possibilità non soltanto a Palermo ma anche in giro per il mondo. Con questi corsi vogliamo aumentare l'offerta formativa per l'apprendimento di competenze utilizzabili per un

veloce accesso alle opportunità di lavoro e facilitare aperture di nuove imprese".

E visto il notevole interesse e successo dei corsi 2018, si è formalizzato il calendario 2019 con corsi sia per l'attività di barman che di sala ristorante. **M**



VITAMINA di Marcella Mangiameli

Ingredienti

40 ml di tequila
24 ml di liquore mela Artic,
24 ml di triple sec Isolabella
24 ml di succo limone
30 ml di zucchero liquido **Fabbri**
10 ml di granatina **Fabbri**
fragole, mela e ananas

Preparazione

Frullare tutto con molto ghiaccio



FEBBRAIO 2019 / Mixer 87