



LA PROFESSIONE Formazione

# Facciamo tappa a Cagliari

**CONTINUANO I CORSI A COSTO ZERO DI CONFCOMMERCIO, PATROCINATI DA FIPE, DESTINATI ALLA FORMAZIONE DEI BARMAN**

di Pierluigi Cucchi

**Q**uando si pensa alla Sardegna e alle sue ricchezze, l'immaginario collettivo si perde tra le antiche e coreografiche tradizioni folkloristiche, le spiagge famose e le specialità culinarie e dolciarie.

In un angolo di questa terra straordinaria c'è un'altra isola fatta di natura, luce, acqua e arte.

Questa 'isola' felice è Cagliari dove, all'inizio di febbraio, la Confcommercio locale ha organizzato i corsi di formazione Barman di 1° e 2° livello e di Sala Ristorante, totalmente finanziati e con il patrocinio di Fipe-Formazione.

Il corso Barman ha permesso a un discreto numero di partecipanti di apprendere regole certe per essere

preparati e rispettati professionalmente e in grado di rispondere al meglio alle esigenze di mercato.

Fra gli argomenti è stato 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 ebbrezza.

Alla cocktail competition, organizzata alla fine del corso, un giuria di giovani imprenditori locali associati a Confcommercio, dopo aver applaudito gli allievi sia per la preparazione espressa nella esecuzione tecnica che per la creatività evidenziata dalla formulazione delle bevande miscelate, ha premiato **Nicola Ghironi** di anni 30 e operante nell'**hotel Panorama di Cagliari**, che ha presentato un after dinner (cold toddy) di nome "CICCARA".



Pierluigi Cucchi

Corsi di formazione per e con FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi  
[www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)  
[pierluigicucchi@gmail.com](mailto:pierluigicucchi@gmail.com)

## SPONSOR

**CAMPARI**

**Carlsberg**  
Italia

**DISARONNO**

**FABBRI**  
1905

**LA CIBALI**

**LAVAZZA**

mette le ali al tuo caffè  
**puly**  
CAFFÈ

**ROS**  
1984

## CICCARA di Nicola Chironi

### Ingredienti

3/10 (24 ml) Rum invecchiato  
2/10 (16 ml) Amaretto di Saronno  
2/10 (16 ml) Liquore vaniglia Isolabella  
3/10 (24 ml) Caffè Lavazza  
10 ml Sciroppo di zucchero **Fabbri**

### Preparazione

Gli ingredienti verranno shakerati e versati in coppette e poi coperti con un lieve strato di panna fresca in sospensione.



I partecipanti del corso di Sala Ristorante sono stati impegnati non solo ad acquisire la conoscenza delle abilità professionali, ma anche è stato posto l'accento sull'insostituibile ruolo che i professionisti del settore sono chiamati a svolgere all'interno del sistema turistico locale, per contribuire alla diffusione e 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. **M**



ALCUNI ALTRI  
COCKTAIL  
IN GARA  
A CAGLIARI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.