Isforcoop – Varazze

Ottavo appuntamento con il "*Ristorante Didattico*": una formidabile opportunità formativa per gli allievi coinvolti

Positiva conclusione per la prima edizione del "*Ristorante Didattico*" al CFTA *Isforcoop* di Varazze

Con l'ottava lezione pratica prevista dal progetto inaugurato lo scorso 13 dicembre, denominato "*Ristorante Didattico - La 'classe' in cucina* ", sera di martedì 11 aprile 2017 si è positivamente conclusa questa nuova esperienza di preparazione degli allievi, per la prima volta introdotta nel percorso didattico presso il Centro di Formazione Turistico Alberghiero "*Isforcoop*" di Varazze.

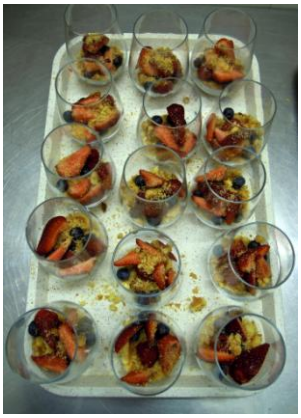
Stabilito che "*il modo migliore per avvicinare uno studente all'apprendimento è quello di porlo di fronte a problemi reali*", l'esperienza dell"Isforcoop, gestita con grande professionalità da tutto lo staff coordinato dalla Preside *Isabella Bianchi*, si è dimostrata un'ottima iniziativa per completare la cultura professionale degli allievi e per evidenziare i buoni rapporti esistenti tra la scuola e i ristoratori del territorio.

Il menù da preparare, i vini da abbinare e l'aperitivo da servire, per questa ottava lezione pratica, il tutto come sempre curato dagli allievi della scuola, coordinati e guidati dai rispettivi insegnanti (*Enzo Bova* e *Massimo Strobino*, chef; *Roberto Marioli*, capo barman; *Andrea Garelli*, maître), sono stati concordati con: *Enza Gargiulo* ed *Enrico Nani*, chef del ristorante gourmet il "***Bistrot de Vaze***" di Via Malocello n.20; *Marco Venturino*, pluripremiato maestro della locale e nota gelateria "***I Giardini di Marzo***", *Enrico Benzi*,

Silvia Minelli e *Simona Marrapodi*, sommelier della FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, delegazione di Varazze; *Ambrogio Fazio*, Capo Barman del Bar *Mariòs Cafè* di Varazze, Piazza Jacopo Beato n.9, per l'occasione *Brand Ambassador Cortese*, l'Azienda con "*una gamma esclusiva di soft drink completamente naturali*".

Il Menu dell'ottava lezione:

Aperitivo: il "*Mojito*", un cocktail IBA con rivisitazione di *Ambrogio Fazio* e succhi di frutta bio, "*Bevande Futuriste*", presentate dalla *local ambassador Serena Picasso*.
Antipasto: ostriche con pane nero burro salato; *Capponada Camoglino*.
Primo: bavette alla genovese di polpo (piatto tipico campano rivisitato dalla Lady Chef *Clemenza Manuela*) . ***Sorbetto*** al limone e basilico della gelateria "*I Giardini di Marzo*".
Secondo: calamaro ripieno di *Brandacijun* su letto di bietole piccanti.
Dolce: Crostata scomposta ai frutti di bosco con crema alla vaniglia, prodotta dal Mastro Gelataio *Marco Venturino* della gelateria "*I Giardini di Marzo*".
Vini Abbinati: birra *stout*, birra de vaze, *viognier*, liquori *ruganizzo* e *nocino*.



BEVANDE
FUTURISTE

Per il prossimo 9 maggio è stata programmata una serata conviviale, riservata a quanti hanno collaborato al dell'iniziativa: «*Vuole essere* - hanno dichiarato responsabili della scuola - *un momento di festa e di ringraziamento per tutti coloro che, a vario titolo, hanno contribuito al successo di questa prima edizione del "Ristorante Didattico - La 'classe' in cucina" e, visto i risultati ottenuti, dare appuntamento alla seconda edizione, quella del prossimo anno*.»

Commenti

Le considerazioni del Capo Barman - *Ambrogio Fazio* - su questo ottavo appuntamento con il "*Ristorante Didattico*" all'Isforcoop.

«Appena rientrato a casa è con piacere che faccio il punto sulla serata appena trascorsa. Che dire ... sempre meglio, ancora meglio … e poi davvero bravi *Federica*, *Alessia* del secondo anno e *Fabio* del primo, come tutti i ragazzi di sala e cucina. Questa sera ero in veste oltre di barman AIBES di *ambassador* di Bevande Futuriste in compagnia della *local ambassador Serena Picasso* per presentare i *brand super premium*: Di frutta, Ama Te' e Cortese e Scortese, succhi di frutta bio, the bio infuso in foglie in cinque aromatizzazioni e

la linea di club soda, da sorseggiare lisce o miscelate. Bevande Futuriste un brand giovane anagraficamente sul mercato, ma consolidato per qualità e gusto per accompagnare ogni momento della giornata.

Come ogni appuntamento all'aperitivo i ragazzi si misurano su un cocktail IBA e su una rivisitazione da me proposta, di scena stasera il *Mojito*, succo di lime, foglie di menta e rum con top di soda, sapori tropicali per un drink ormai principe del gusto italiano. Come declinare questo drink con una nuova immagine? Partendo dal primordiale *Mojito* fatto con il *gin*, ho pensato di abbinare al medesimo le fogli di menta e il succo di lime spremuto fresco e poi di "*topparlo*" con *Ama_te' liquirizia* e *finocchio*, riprendendo le caratteristiche digestive delle medesime, per un drink piacevole, dissetante, accattivante e perché no digestivo.

Mantenendo come distillato il gin ho voluto proporre un drink in aggiunta con il *ginger beer*, ora molto in voga per il *Moscow Mule*, dove succo di *lime*, foglie di menta si mescolano in un sorprendente *Gin Gin Mule*. Grazie a *Enrico* e *Enza*, del *Bistrot de Väze*, per le portate che hanno accompagnato la cena, a *Marco Venturino* de *I Giardini di Marzo* per il suo sorbetto limone e basilico e per il dolce fine serata e, sarò anche ripetitivo ma non posso esimermi da ringraziare infinitamente la direzione didattica e come sempre *Roberto Marioli*, *Andrea Garelli* e *Vincenzo Bova* infaticabili e splendidi padroni di casa.»

Così scrive *Enrico Nani "Oste e capo cuoco del Bistrot de Väze, apritore di ostriche ...*", sulla sua pagina Facebook, dopo la partecipazione come chef al Ristorante Didattico Isforcoop:

«Bellissima serata ieri alla scuola alberghiera di Varazze. Insieme ai ragazzi allievi abbiamo preparato un menù molto particolare. Mi ha aiutato la mia collega Lady Chef Manuela Clemenza chef del nostro ristorante gourmet, tutti i ragazzi di cucina e di sala. C'era anche il barman d'eccellenza Ambrogio Fazio con i suoi cocktail di aperitivo e Marco Venturino che ha chiuso con il suo sorbetto limone e basilico e un altro dolce. Nel pomeriggio durante una lezione in cucina sulle ostriche è passata Enza Gargiulo il grande capo che mi ha fatto una bella sorpresa!»

. **Gallery 8° lezione – 11.04.2017 >>**

. **Videointervista su YouTube:** ***Isabella Bianchi*, preside dell'istituto alberghiero "Isforcoop" (ex Miretti) di Varazze … >>**

. **Breve filmato creato da Google con alcune foto della "Gallery della 8° lezione – 11.04.2017 " …. >>**

. **Per approfondire: Archivio precedente post sull'argomento >>**

. **Sito: Isforcoop >>**

www.ponentevarazzino.com