

## L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI PARTECIPA ALLA IX EDIZIONE DELLA "COFFEE COMPETITION"

**L'Alberghiero di Ladispoli ha partecipato alla IX Edizione della Gara interregionale di caffè "Martina Forino" ad Anzio. L'iniziativa è partita dal Prof. Bruno Mazzeo, Docente di Sala dell'Istituto Professionale di via Federici, che ha accompagnato la concorrente Marta Callari (della classe I E), insieme all'Assistente Tecnico Pietro Piccarisi.**

Tayllerand diceva che "deve essere caldo come l'inferno, nero come il diavolo, puro come un angelo e dolce come l'amore". E' il secondo prodotto commercializzato nel mondo, dopo il petrolio. Ogni anno, nel globo, vengono consumate circa 400 miliardi di tazzine di caffè. Scoperto, secondo la vulgata, da un pastore etiope, mentre portava al pascolo il suo gregge di capre, dallo Yemen si diffuse presto in tutto il mondo. In Italia fu introdotto dalla Repubblica di Venezia, intorno alla metà del XVII secolo. Ad ogni Paese, il suo caffè. Ne esistono 60 specie, con 25 varietà prevalenti. Il *Kopi Luwak* è il più costoso e può arrivare fino a 50 euro a tazza. Rigorosi i criteri di lavorazione, altrettanto quelli di preparazione. Non solo tecnica, però. Dai segreti della "latte art", al "coffee flair" alla "coffee mixology": ormai quella del caffè è una vera e propria passione, che parte dal chicco e arriva fino alla tazzina: è il viaggio affascinante dell' "oro nero", che ogni barista deve conoscere nel dettaglio. Ed è sicuramente con questo spirito che gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli hanno deciso di partecipare alla IX Edizione di "Coffee Competition MARTINA FORINO". Sponsor storico della manifestazione, la CUBACAFE' s.r.l., Azienda di torrefazione fondata ad Anzio quasi mezzo secolo fa.

**La finale è stata disputata il 4 maggio al "Marco Gavio Apicio" di Anzio. A spiegare i dettagli della partecipazione degli allievi dell'Alberghiero di Ladispoli, il Prof. Bruno Mazzeo, Docente di Sala dell'Istituto di via Federici: "Quest'anno abbiamo aderito con una prima classe. Il Regolamento per il biennio prevedeva la preparazione di un espresso. La valutazione è avvenuta sulla base di diversi parametri: tempo di realizzazione, servizio al tavolo, breve esposizione in Inglese. Ben 15 le squadre in gara. Siamo molto soddisfatti non solo per il buon piazzamento della nostra allieva, ma anche per la valenza didattica e formativa di questo evento: ogni sana competizione rappresenta infatti lo strumento migliore per confrontarsi con la preparazione, le competenze e le conoscenze degli altri. In altre parole, un'occasione imperdibile di maturazione e di crescita, sia sul piano personale, sia su quello professionale".**

"Scopo della manifestazione – ha spiegato il Prof. Antonio Stigliano, Docente del "Marco Gavio Apicio" di Anzio e ideatore della *Coffee competition* – è quello di stimolare gli studi nel campo specifico dell'utilizzo del caffè, in tutti i settori dell'HORECA (*Hotellerie-Restaurant-Café*), incentivando l'affermazione professionale degli allievi, favorendo l'incontro tra alunni e docenti provenienti da diversi Istituti del Lazio e delle altre regioni selezionate, al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro. Il concorso ha, anche, lo scopo di valorizzare la creatività degli alunni degli Istituti Alberghieri tramite il confronto professionale, promuovendo l'utilizzo di questa preziosa bevanda molto consumata in tutto il mondo".

La competizione, nata nel 2008, è dedicata a Martina Forino, allieva dell'Istituto prematuramente scomparsa in un incidente stradale.