

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Campionato Italiano Barman, Marco dal Ciofs di Castellanza punta alla vittoria

Orlando Mastrillo · Tuesday, April 13th, 2021

Il corso **Sala Bar del CIOFS di Castellanza** partecipa alla **21° edizione del Campionato Italiano Barman**. L'istituto di Castellanza partecipa alla 21° edizione del "CIB – Campionato Italiano Barman Riservato agli Allievi delle Scuole Alberghiere" organizzato dalla Federazione Italiana Barman, nella categoria "Classic". Si tratta di una prestigiosa competizione rappresenta un'ulteriore occasione di crescita professionale dei nostri allievi e di confronto del nostro Centro con le altre scuole nazionali. Quest'anno partecipano **gli allievi della classe 3°, rappresentati da Marco Trifino**.

Gli obiettivi del Concorso vanno dall'imparare a creare drink in maniera alternativa ed innovativa, a creare nuove esperienze che uniscano il mondo della scuola e quello del lavoro ma anche **educare i ragazzi ad un approccio corretto e consapevole** nella somministrazione delle bevande alcoliche.

La prima fase (periodo primaverile) si realizza a distanza con la realizzazione di video relativi ai cocktail, appositamente progettati e preparati dagli allievi. Sarà possibile sostenere i nostri talenti con le votazioni online sul sito <https://www.campionatoitalianobarman.it> che inizieranno il 12 aprile 2021 e termineranno il 30 aprile 2021. Dalla selezione usciranno i finalisti per la fase conclusiva prevista in autunno.

Gli allievi del Centro salesiano hanno deciso di partecipare con grande passione ed entusiasmo con un cocktail di propria ideazione denominato "**November in Tuscany**" proprio ispirandosi al periodo e al luogo di svolgimento della finale: per questo hanno anche trovato la collaborazione dell'azienda Sabatini, una giovane impresa di produzione di liquori dalla tradizione centenaria, che oggi vanta una linea di prodotti che rappresentano appieno la cultura e la qualità del "Made in Italy", anzi del "Made in Tuscany" (visto che l'azienda è di Cortona) tra cui il Gin usato per il cocktail.

Nella realizzazione è stata adottata la tecnica della sferificazione oltre la produzione in proprio di una essenza spray all'arancia.

E' possibile sostenere il CFP sulla pagina <https://www.campionatoitalianobarman.it/classic/> cercando il video denominato "**CFP CIOFS Castellanza – Marco Trifino**", cliccando il flag posizionato sotto e poi il tasto "Vota" posto in fondo alla pagina.

E' possibile dare un voto ogni giorno.

Vi invitiamo a sostenere Marco con le vostre votazioni!

---

This entry was posted on Tuesday, April 13th, 2021 at 10:33 am and is filed under [Economia](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.