

Alla Sala Eden la prima edizione di “Maremmiscelando”, il contest per aspiranti bartender

di **Redazione**

31 Marzo 2023 - 14:11



GROSSETO - È stata una sfida emozionante e divertente, quella ospitata ieri, giovedì 30 marzo, alla Sala Eden di Grosseto, dove gli studenti della III A Sala vendite del settore alberghiero dell'Istituto Leopoldo II di Lorena, si sono fronteggiati a suon di... cocktail.

“Maremmiscelando” è il nome di questa prima edizione dell’iniziativa che arriva dopo un percorso formativo di cinque giornate, con incontri tenuti da esperti del settore, su miscelazione e creazione di cocktail a base di ingredienti della Maremma, che ha visto la vittoria di Cristian Rezza, seguito da Martina Tassi, Sofia Creta ed Ivan Giardina.

Il professore Matteo Bertelli dell’Isis “Leopoldo II di Lorena” e il docente esperto Emiliano Scorza, referente per la cooperativa Uscita di Sicurezza della ristorazione della Sala Eden e di Hottimo, il locale al bastione Molino a vento sempre sulle Mura medicee, hanno formato i ragazzi durante cinque incontri, divisi tra laboratorio della scuola e la pedana del bar della Sala Eden. Obiettivo, preparare i ragazzi a diventare bartender e condurli alla sfida finale in cui i cocktail da loro inventati, con a base almeno un ingrediente tipico della Maremma, sarebbero stati valutati da tre bartender professionisti: Daniel Rotellini, capo barman della Sala Eden, Zak Abdiranman, del bar La Fonte a Castiglione della Pescaia e Alessio Borracelli, del Bar Bucazucche di Castiglione della Pescaia.

Una scelta difficile, quella dei giurati, che hanno dovuto scegliere tra le proposte

presentate, di grande qualità, in base a criteri legati alla tecnica in pedana, la costruzione del cocktail, l'eleganza nella prestazione, la soddisfazione per l'olfatto, il gusto, il colore e il tempo di preparazione.