

I "piccoli" del Gavio Apicio "Aspettano la coffee"

Nella sede dell'istituto Alberghiero di Lavinio la terza edizione della manifestazione organizzata dall'azienda di torrefazione "Cuba Caffè", in attesa della più importante di fine marzo

di **Eleonora D'Ippolito**
 Giovedì scorso, a Lavinio, all'interno della sede succursale dell'istituto Alberghiero Marco Gavio Apicio di Anzio, si è tenuta la terza edizione di "Aspettando la coffee". Organizzata dal Cuba Café, casa di torrefazione del nostro territorio, "Aspettando la coffee" è una competizione interna, che vede partecipare gli studenti dell'alberghiero di Anzio, frequentanti il primo ed il secondo anno scolastico. "La competizione" racconta l'organizzatrice dell'evento, **Maria Letizia Mingiacchi** - è un modo per i ragazzi di vincere la timidezza e aprirsi al confronto. Anche se sono



Ancora piccoli, attraverso la gara hanno la possibilità di cominciare a mettersi in gioco".

Alla base della gara, ovviamente, c'è il caffè. I ragazzi, selezionati, dal corpo docente, si sono sfidati nell'esecuzione del caffè espresso perfetto. Ciascun alunno ha realizzato e fatto assaggiare il suo caffè ad una giuria tecnica composta dalla stessa

zione incentrata su un particolare aspetto del caffè.

Molto emozionati e tesi, gli alunni hanno potuto contare sull'appoggio di due professori dell'istituto alberghiero, che li hanno incoraggiati e sostenuti durante la gara: il docente **Antonio Stigliano**, anima del progetto "Aspettando la coffee" e l'altro insegnante, **Antonio Ambrosino**, che ha ricoperto il ruolo di presentatore della competizione. La giuria al termine di ogni assaggio ha compilato delle schede di valutazione, che alla fine della gara hanno determinato i tre vincitori. I premiati hanno ricevuto un attestato di partecipazione, una medaglia ed un pressino professionale per il caffè.

"Aspettando la coffee" anticipa di un mese un altro grande evento, organizzato sempre dal Cuba Café: la "Coffee Competition", gara internazionale, rivolta agli studenti del terzo, quarto e quinto anno.

Mingiacchi, amministratore delegato della Cuba Café; il consulente per la casa di torrefazione; la vicepresidente dell'Istituto e le insegnanti di lingue.

Durante la degustazione dell'espresso da parte dei giurati, i partecipanti hanno esposto, in italiano e in una lingua straniera a scelta tra inglese e francese, una breve rela-