

ANZIO 17 scuole di 5 regioni italiane hanno partecipato. Lotta fino all'ultimo sorso di caffè per aggiudicarsi la coppa

Coffee Competition 2016, che capolavori!



SUL PODIO
Gli eroi della giornata

I vincitori

PODIO SEZIONE PASTICCERIA

1) Chiara Peri, Amerigo Vespucci (Roma), ricetta "Dolce Sfera"

PODIO SEZIONE BAR

1) Pierangelo Roma, IPSEOA di Ceccano (Frosinone), ricetta "Finger Coffee"

PREMI SPECIALI SEZ. PASTICCERIA

* Premio "Innovazione": Lorenzo Leonardo Loddi, Michelangelo Buonarroti (Fiuggi), ricetta "C'era una volta il caffè"

* Premio "Ricerca & Territorio": Luca Viselli, Ugo Tognazzi (Velletri), ricetta "Babà caffè"

* Premio "Stile & eleganza": Atienza Marwin, Pellegrino Artusi (Chianciano Terme), ricetta "Apparentemente semplice"

PREMI SPECIALI SEZ. BAR

* Premio "Innovazione": Giuseppe Di Cristofano, IPSEOA di Cave (Roma), ricetta "Coffee Armony"

* Premio "Ricerca & Territorio": Joris Westhof, Tor Carbone (Roma), ricetta "Bacio di mezzanotte"

* Premio "Stile & eleganza": Simone Ciabrone, Marco Gavio Apicio (Anzio), ricetta "Heritage"

Si è chiusa con un successo oltre ogni previsione l'edizione 2016 della Coffee Competition, canonica rassegna annuale di caffetteria organizzata dall'istituto alberghiero di Anzio "Marco Gavio Apicio" in collaborazione con la torrefazione locale "Cubacafè". Nella location della sede scolastica di Lavinio, in Via delle Bouganvillae, 34 studenti hanno dato spettacolo per una sfida all'ultimo sapore, elaborando ricette e cocktail di straordinario gusto e impatto visivo. I 17 istituti, provenienti da cinque diverse regioni italiane - Lazio, Campania, Toscana, Marche e



ISIDE DE CESARE
La lady chef stellata

Basilicata - si sono esibiti in ordine di estrazione, concorrendo con un allievo per ciascuna delle due sezioni (bar e pasticceria) sotto l'attenta valutazione della giuria stellata, presieduta da Iside De Cesare, celebre chef di un noto ristorante nel viterbese, e composta da Luigi Mingiacchi, Pino Mondello, Maria Martino e Angelo De Valeri. A completamento della commissione anche la "giuria tecnica" sul campo di sala e cucina, formata da Massimo Azzurro e Roberto Rosati. «L'invito a questa manifestazione mi ha reso orgogliosa - le parole della De Cesare - I ragazzi sono stati gli indiscussi protagonisti, mettendosi in gioco con tanto impegno. Mi sento di ringraziare gli organizzatori e questi giovani studenti, che stanno iniziando a camminare ora ma che, ne sono

certa, faranno molta strada». LVIII edizione, curata come di consueto dal 2009 dai professori dell'"Apicio" Antonio Stigliano e Antonio Ambrosino, oltre che dal tecnico Ernesto Alfieri e dalla dottoressa Maria Letizia Mingiacchi per conto di Cubacafè, è stata aperta dal video d'in bocca al lupo inviato direttamente dal Giappone dal noto chef Fabrizio Fiorani, pasticcere del Bulgari Tokyo-Osaka Restaurants, nella cui proiezione sono apparse tante ricette a base di caffè da lui stesso ideate. Allo stesso modo, i ragazzi in gara hanno onorato con pieno merito lo slogan annuale della kermesse (#Espresso-PerfettoOrNothing), offrendo prodotti di altissima qualità e inventiva. Non sono mancati momenti di commozione, in particolare durante la consegna della targa commemorativa al papà di Martina Forino, studentessa dell'"Apicio" prematuramente scomparsa, a cui la manifestazione è intitolata sin dalle sue origini. «La Coffee Competition sta crescendo - il commento soddisfatto, tra gli altri, della vice preside Cristina Pace - Questi ragazzi sono il nostro fiore all'occhiello: a loro dico di essere coraggiosi, di divertirsi e di mettersi sempre alla prova, senza paura di sbagliare».

Manuel Gavini

Foto di Maria Teresa Barone



RAGAZZI IN GARA

Si sono esibiti concorrendo con un allievo per ciascuna delle due sezioni: bar e pasticceria



**OLTRE 200 BIRRE IN BOTTIGLIA
E 10 VIE ALLA SPINA**



PROSSIMAMENTE

PIATTI TIPICI DELLE NAZIONALITÀ
DELLE NOSTRE BIRRE (BELGIO, STATI UNITI,
OLANDA, SCOZIA, GERMANIA, ITALIA)...
COSÌ DA ASSAPORARE APPIENO IL GUSTO DELLA BIRRA



APERTI 7 GIORNI SU 7
APRILIA - VIA D. BARDI, 61
TEL. 392 72 22 715

CULT ROOM
SHEBAA
Beer Store