

## Il concorso promosso dalla "Francoli cup" Locri, l'Alberghiero presenta il cocktail al gusto di Calabria

LOCRI - L'Istituto Alberghiero di Locri "promosso" alla XI edizione del concorso "Cocktail Contest" organizzato dalla Francoli Cup.

Quest'ennesimo riconoscimento, la storica scuola locrese l'ha conseguito confrontandosi con ben 69, (63 italiane e 6 europee). Scuole d'indirizzo alberghiero selezionate per partecipare alla manifestazione organizzata dalla Francoli Cup. Fio conduttore dell'iniziativa, non solo realizzare una gara, ma anche dar vita ad "un intero programma per la Scuola, ove hanno parte prevalente il dibattito, il rispetto e l'amore per il lavoro e anche il divertimento", ha sottolineato la preside locrese, Maria Macri. Infatti le distillerie Francoli, allocate in un vasto territorio pianeggiante della provincia di Novara, sono una delle maggiori aziende italiane nella produzione di grappa e dal 1996 hanno inteso promuovere e finanziare tale progetto, "con un appuntamento attraverso il quale si potessero incontrare due mondi spesso lontani: la scuola e il lavoro; il pubblico ed il privato; l'educazione e l'impresa. Binomi - evidenza la preside - non di rado contrapposti che, nella Francoli Cup, cercano un solido punto di appoggio per meglio conoscersi e aiutare gli studenti d'oggi delle scuole d'indirizzo alberghiero verso il loro futuro professionale e umano". Non a caso l'evento è accompagnato da un'assegnazione di borse di studio a quegli studenti che hanno presentato il miglior progetto d'investimento, scelto per la sua bontà e intrinseca qualità. L'Istituto Alberghiero di Locri, rappresentato oltre che dal dirigente scolastico, Maria Macri, dal docente, Rosario Bonetti e dallo studente Antonio Tulli, ha presentato due drinks all'insegna della valorizzazione della grappa con i profumi della terra calabrese. Il primo drink, denominato "Nord-Sud", era un combinato di grappa di mele, succo di limone, di mandarino, bergamotto e vino greco,



L'allievo Antonio Tulli mostra il cocktail alla giuria

"prodotti tutti provenienti dal Sud, dalla Locride". Il secondo, invece, chiamato "chios" era un mix di liquore ai frutti di bosco con grappa, succo di limone e arancia e sciroppo di granatina. Capacità tecnica e precisa esecuzione delle regole sono stati segnalate per l'allievo Antonio Tulli al quale è stato consegnato l'attestato di partecipazione. Un ampio programma di dimostrazione dei prodotti dell'azienda e una serata all'insegna di un convegno, accompagnato naturalmente da un buffet e da uno student - party, concludevano l'iniziativa che si è svolta non solo come fine tecnico-professionale ma che "ha privilegiato una elevata qualità delle relazioni umane, suscitando particolare attenzione da parte della delegazione locrese". A tal proposito la preside Macri ha sottolineato "l'importanza della cooperazione che dà risultati elevati sul piano della creazione di impresa". Ultima annotazione che la preside effettua è la sottolineatura del "maggior stimolo che la manifestazione ha dato ai partecipanti per un maggiore ed attento rispetto dell'ecosistema, a seguito dell'annuncio, effettuato dai rappresentanti della Francoli, di una sua concreta attenzione rivolta a compensare l'umidità carbonica con un contributo mirante a creare nuove foreste in Costa Rica".

p.1.