



PREMIO ACQUAVITE ITALIA 2011

Cosa c'è dietro un premio, una medaglia, un podio? C'è la passione, la dedizione, il lavoro e la perseveranza di chi ha la voglia di affermare le proprie capacità e competenze nonché il desiderio di confrontarsi con gli altri; animato da questi sentimenti **Giovanni Luca Ferrara** è partito da Castel Volturno, dalla nostra scuola, con animo pieno di aspettative, le sue e le nostre, e con umiltà ma con tanta grinta si è classificato al terzo posto nella IV edizione del *Campionato Italiano di barman categoria under 21* per il premio **Acquavite Italia**

2011. Da Castel Volturno a Perugia, dove si è tenuta l'ormai consolidata manifestazione, il nostro allievo, accompagnato dai professori Rosario Boccia e Massimo Turco, continuava a ripetersi che doveva e voleva rappresentare al meglio la sua scuola. Con quel pizzico di scaramanzia, che appartiene alle nostre origini meridionali, ha mantenuto sempre il massimo della concentrazione soprattutto durante la competizione presentando alla semifinale il cocktail "Red Passion" e alla

finale il cocktail "...e se domani..." un after dinner ideato dal professore Nicola Mottola. E alla fine il podio è arrivato con enorme soddisfazione dei docenti e dell'intero Istituto Alberghiero...Nello scrigno dei ricordi di Giovanni Luca questa esperienza, con il suo carico di emozioni, di adrenalina, di orgoglio e con le belle immagini di una città suggestiva nella sua architettura, nella sua arte e nella sua storia come Perugia, occuperà un posto decisamente speciale e da parte nostra noi gli diciamo "...ad maiora!"



Premio Acquavite-Italia 2011

Campionato italiano di barman

under 21 26/27 gennaio 2011



Giovanni Luca Ferrara



COCKTAIL

**Il cocktail presentato alla semifinale
"Red Passion"**

- ❖ 0,9 di Grappa
- ❖ 2,6 cl. di succo di melograno
- ❖ 1,5 cl. di vermouth rosé Martini & Rossi
- ❖ 10 di spumante brut

**Il cocktail presentato alla finale
"... e se domani ..."**

- ❖ 3 di Grappa 903 barrique Bonaventura Maschio
- ❖ 2 cl. di malibù
- ❖ 1 cl. di liquore Galliano
- ❖ 6 cl. di caffè espresso zuccherato
- ❖ 3 cl. di crema di latte on top