

Tripletta di premi per Domenico Abbruscato

La Cfp Cocktail Cup consacra il giovane bartender



Domenico Abbruscato (redazione)

Talento, impegno, creatività, voglia di mettersi in gioco e di confrontarsi. Sono queste le parole chiave che hanno portato Giosuè Domenico Abbruscato a vincere ben tre premi nella prima edizione del Cfp Cocktail Cup, una gara fra aspiranti, e si spera futuri, bartender.

Domenico, che abita a Cirimido e frequenta il quarto anno del Centro di Formazione Professionale di Como - Monte Olimpino, racconta la sua esperienza riguardo la competizione a cui ha partecipato e dalla quale è tornato a casa con ben tre premi: secondo classificato per la categoria cocktail I.B.A, primo classificato per la categoria soft drink e soprattutto la supercoppa, che lo consacra a vincitore dell'evento. Non è certo questa la prima volta per Domenico, che nel novembre di quest'anno ha partecipato ad un'altra competizione in Slovacchia. Forte forse di questa esperienza, e del lavoro svolto con i professori a scuola, il giovane bartender ha affrontato senza imbarazzi la prima parte della gara, nonostante ci fossero circa una quarantina di aspiranti vincitori.

L'atmosfera è diventata tesa nella seconda parte della gara, quando i concorrenti dovevano presentare un soft drink di loro invenzione. L'asso nella manica che ha consentito a Domenico di vincere è stato un cocktail molecolare: "fragola colada", composto da fragole frullate, sciroppo di fragola, sciroppo di cocco e succo d'ananas. Il composto ha la particolarità, oltre che nel gusto, anche nell'aspetto visivo: il cocktail si presenta nel bicchiere diviso in due colori, rosso e bianco.

Tanta emozione per i premi ricevuti che, come dice Domenico, «non me li aspettavo, ma penso siano meritati per tutto il lavoro che c'è dietro. Tanto impegno e costanza sia a scuola, con i professori che ci aiutano, ma anche grazie agli stage che ci permettono di metterci alla prova». Una passione nata quasi per caso. «Finite le medie non sapevo bene cosa fare, ma una volta scelta questa scuola mi sono appassionato sempre di più».

E la curiosità continua anche fuori dalle ore di lezione, grazie anche all'esperienza di amici che lavorano già come bartender. Insomma, con tre coppe portate a casa e tanta voglia di migliorare ancora, non si può che dire: «bravo Domenico e continua così».

Elisa Speziali

Tripletta di premi per Domenico Abbruscato

La Cfp Cocktail Cup consacra il giovane bartender



Domenico Abbruscato (redazione)

Talento, impegno, creatività, voglia di mettersi in gioco e di confrontarsi. Sono queste le parole chiave che hanno portato Giosuè Domenico Abbruscato a vincere ben tre premi nella prima edizione del Cfp Cocktail Cup, una gara fra aspiranti, e si spera futuri, bartender.

Domenico, che abita a Cirimido e frequenta il quarto anno del Centro di Formazione Professionale di Como - Monte Olimpino, racconta la sua esperienza riguardo la competizione a cui ha partecipato e dalla quale è tornato a casa con ben tre premi: secondo classificato per la categoria cocktail I.B.A, primo classificato per la categoria soft drink e soprattutto la supercoppa, che lo consacra a vincitore dell'evento. Non è certo questa la prima volta per Domenico, che nel novembre di quest'anno ha partecipato ad un'altra competizione in Slovacchia. Forte forse di questa esperienza, e del lavoro svolto con i professori a scuola, il giovane bartender ha affrontato senza imbarazzi la prima parte della gara, nonostante ci fossero circa una quarantina di aspiranti vincitori.

L'atmosfera è diventata tesa nella seconda parte della gara, quando i concorrenti dovevano presentare un soft drink di loro invenzione. L'asso nella manica che ha consentito a Domenico di vincere è stato un cocktail molecolare: "fragola colada", composto da fragole frullate, sciroppo di fragola, sciroppo di cocco e succo d'ananas. Il composto ha la particolarità, oltre che nel gusto, anche nell'aspetto visivo: il cocktail si presenta nel bicchiere diviso in due colori, rosso e bianco.

Tanta emozione per i premi ricevuti che, come dice Domenico, «non me li aspettavo, ma penso siano meritati per tutto il lavoro che c'è dietro. Tanto impegno e costanza sia a scuola, con i professori che ci aiutano, ma anche grazie agli stage che ci permettono di metterci alla prova». Una passione nata quasi per caso. «Finite le medie non sapevo bene cosa fare, ma una volta scelta questa scuola mi sono appassionato sempre di più».

E la curiosità continua anche fuori dalle ore di lezione, grazie anche all'esperienza di amici che lavorano già come bartender. Insomma, con tre coppe portate a casa e tanta voglia di migliorare ancora, non si può che dire: «bravo Domenico e continua così».

Elisa Speziali