Rassegna stampa
9 febbraio 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Nuovi barman a lezione di cocktail Iscrizioni aperte fino al 19 febbraio

Il corso
A tenere le lezioni
i docenti Mattia Corunto
e Cristian Lodi
Sarà lunedì e martedì

Prende in via lunedì 26 marzo il nuovo "corso barman" di livello base organizzato da Cat Unione Lecco (la società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco) in collaborazione con Fipe Lecco, che rappresenta i pubblici esercizi. Per iscriversi al corso che apre la strada a una delle professioni di maggior appeal per i giovani c'è tempo fino a lunedì 19 febbraio e in proposito per le le imprese regolarmente iscritte agli Enti Bilaterali del Terziario e del Turismo è previsto il rimborso del 50% della quota di iscrizione. Si tratta di uno degli appuntamenti più tradizionali di Confcommercio Lecco e anche di quelli da sempre più attesi grazie alla qualità delle lezioni e del livello di preparazione che viene offerto. Si tratta, osserva Confcommercio, di «un'opportunità rivolta agli operatori del settore che intendono migliorare la loro professionalità, ai nuovi imprenditori che hanno in programma l'apertura di un'attività o semplicemente a tutti gli amanti dei cocktails».

A tenere le lezioni saranno Mattia Corunto e Cristian Lodi. Il primo ha iniziato il suo cammino da docente nel 2008 dopo una formazione completa e approfondita nell'ambito dell'American Bartending. Nel corso della sua carriera ha partecipato a varie competizioni di settore distinguendosi sempre fino alle fasi finali.

Un nuovo corso per barman

Lodi, prosegue Confcommercio in una nota, ha inaugurato nel 2013 il Milord Milano, un cocktail bar che ancora oggi è tra le destinazioni preferite dagli amanti della mixology sulla scena milanese e che nel 2023 è stato inserito tra i 100 migliori locali d'Italia nella classifica di BluBlazer. Da ottobre 2018 fa parte della "Chocolate Academy Milano" affiancando chef del calibro di Oldani e Cerea; attualmente collabora anche con Campari Academy e come consulente per i Gin District.

Due docenti di sicuro rango, dunque, a disposizione di chi voglia muovere i primi passi in una professione a misura di giovani neo professionisti del settore. Le lezioni si svolgono il lunedì e il martedì dalle ore 18 alle 21,30 e ad ogni incontro sono previste esercitazioni pratiche con l'ausilio di work-station professionali a disposizione nella cucina attrezzata che si trova nella sede di Confcommercio, in piazza Garibaldi 4 a Lecco. Queste le date in calendario per l'intero corso: 26-27 febbraio, 4-5-11-12-18-19-25-26 marzo 2024.

Circa il programma, sarà spiegata la figura del bartender (vale a dire dell'operatore specializzato in caffetteria o in miscelazione), si imparerà ad individuare quale sia il giusto bicchiere dei cocktails, ma anche a bilanciare il contenuto dei drink e a praticare le differenti tecniche per prepararli. E, ancora, ci saranno lezioni dedicate al tema del ghiaccio, ingrediente fondamentale delle preparazioni, al mondo dei distillati inclusa la loro storia. E si conosceranno e distingueranno i drink più bevuti al mondo, con esperienze di degustazione e di pratica. I due esperti riferiranno anche qualche segreto nella personalizzazione dei drink e, non certo ultimo, insegneranno anche come calcolare il cosiddetto drink cost, ovvero il costo delle materie prime utilizzate per formare un cocktail, aspetto rilevante per chi pensa alla gestione di attività in proprio.

Per ulteriori informazioni e per iscrizioni contattare Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione: email formazione@ascom.lecco.it ; tel. 0341/356911.