



Un “cocktail” di talento, apprendimento e solidarietà: il successo della quarta edizione del “Tonia Sauro Cocktail Competition”

Descrizione

Sabato 22 marzo 2025, l'aula magna dell'ISISS Tonino Guerra ha aperto le sue porte per ospitare la quarta edizione del “Tonia Sauro Cocktail Competition”, l'evento ideato da Nicola Di Matteo, marito della prof.ssa Tonia Sauro, docente di laboratorio sala e vendita presso l'istituto scrivente, deceduta improvvisamente nel 2020 e organizzato dai docenti dell'indirizzo enogastronomico del Polo Scolastico di Istruzione Secondaria Superiore di Novafeltria. Talento, competenza, professionalità e passione sono state le qualità dimostrate dagli otto studenti e studentesse, provenienti da alcuni istituti enogastronomici dell'Emilia Romagna e della Toscana durante la preparazione di un cocktail “low alcool” abbinato a un finger food della zona di provenienza. Una giuria imparziale e competente in materia, formata da esperti del settore Food & Beverage, ha assegnato il primo premio e i premi speciali Miglior Decorazione e Premio Food Pairing “Guido Villa” alla studentessa Annalisa Mercorella dell'Istituto Alberghiero Remo Brindisi di Lido degli Estensi (FE). Tra i premiati, anche una studentessa dell'ISISS Tonino Guerra di Novafeltria, Elisa Romanelli, per la migliore presentazione del drink in lingua inglese. Inoltre, per non dimenticare la dimensione civica che caratterizza ogni forma di apprendimento, l'evento si è aperto con una lezione a cura dell'ispettore dott. Tomas Santolini, comandante della Polizia Stradale di Novafeltria, che ha trattato il tema delle nuove normative sull'alcol e sulla prevenzione degli incidenti stradali. A suggellare la giornata all'insegna anche della solidarietà, la raccolta fondi pari a 4.630 euro, che è stata devoluta all'associazione “La Prima Coccia”, un'organizzazione di volontariato che sostiene la terapia intensiva neonatale dell'Ospedale Infermi di Rimini per l'acquisto di tiralatte professionali Symphony, fondamentali per il nutrimento dei neonati prematuri. E così, ancora una volta, la dimensione civica, sociale e cooperativa si intreccia con sapiente maestria a quella delle competenze professionali enogastronomiche rendendo la scuola un luogo di apprendimento significativo ed efficace per tutti e per tutte.

Data di creazione

06/04/2025