

4

LA MANIFESTAZIONE È STATA RESA POSSIBILE GRAZIE ALLA  
COLLABORAZIONE E SPONSORIZZAZIONE PER LE PREMIAZIONI DI:



“AIBM PROJECT “ASSOCIAZIONE BARMAN E MIXOLOGIST  
-GIUSEPPE TOMMASINO - FRANCESCO CONTE -

“URCC” UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA  
LUIGI VITIELLO

DOTT.SSA MARINA MAMMOLI - REGIONE CAMPANIA-

SIG. MARIO BUONAPARTE ”CAFFETTERIA DA FRANCESCO”

ANTONIO FOGLIA—COOPERATIVA “IL CIELO DI SARA”



Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO ( NA)

**PRESENTA**

«SPECIAL...MENTE DAY «  
COCKTAIL & FOOD PAIRING  
COMPETITION



*Arricchiamoci delle nostre  
reciproche differenze.*

*(Paul Valéry)*

PRESENTATORE e MODERATORE DELL’EVENTO  
“CIRO VASTOLA”

A CURA DEL DS. ING. VINCENZO FALCO  
TUTTI I DOCENTI DI “ SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA DI SALA E  
VENDITA, CUCINA, ACCOGLIENZA TURISTICA”

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE AL  
IL PERSONALE TECNICO E AUSILIARIO DELL’ISTITUTO  
GLI ALLIEVI, I DOCENTI E TUTTI COLORO CHE HANNO CON-  
TRIBUITO AL SUCCESSO DELLA MANIFESTAZIONE

EVENTO IDEATO E COORDINATO DAI DOCENTI:  
MARIAGRAZIA GIACCIO, LUIGI NUNZIATA, ALESSANDRA  
CIRILLO, ANNA DE VIVO, FRIDA GIUGLIANO

SPECIAL FOOD AND COCKTAILS  
COMPETITION

17 MAGGIO 2024 ORE 8.30  
SALA RISTORANTE SEDE VIA ZABATTA, 19  
OTTAVIANO –NA- A.S. 2023/24



## PROPOSTE FANTASY COCKTAILS IN DIRIZZO SALA BAR

<b>COTUGNO MATILDE 4 B</b>	<b>CORONA MARIA PIA 4 B</b>	<b>INCARNATO CARMEN 3 A</b>	<b>FRANZESE ERICA 5 A</b>	
<b>MANGO DELICE</b>	<b>STRAWBERRIES LIGHT</b>	<b>IN FONDO AL MAR...</b>	<b>APRICOT SPARKLING</b>	
9 cl mango centrifugato 3 cl succo lime 2 cl sciroppo zucchero 8 cl succo mele fresche	9 cl fragole fresche 3 cl succo lime 3 cl sciroppo di zucchero 5 cl acqua di colatura di ghiaccio	2 cl bleu curacao 5 cl succo di mela 1 cl sciroppo di granatina Top di tonic water	3 cl succo albicocca 7 cl spumante secco	
DOCENTI: Prof. Aliberti G. Prof.ssa Alterio G.	DOCENTI: Prof. Aliberti G. Prof.ssa Iovino Maria P.	DOCENTI: Prof. P. Raggio Prof.ssa Catapano Anna L.	DOCENTI: Prof. Raggio P. Prof.ssa Iovino A.	
<b>DE CICCO FRANCESCAPIA 4 A</b>	<b>GIUGLIANO GIUSEPPE 4 A</b>	<b>SANCHEZ DANIELE 1 N</b>	<b>RANIERI GIULIA 1 L</b>	
<b>FRANCY'S SPARKLING COCKTAIL</b>	<b>PEPPIN'S COCKTAIL</b>	<b>DALL'ALBA AL TRAMONTO</b>	<b>42 O' CAFE'</b>	
2 cl sciroppo di pesca 8 cl spumante	9 cl succo di pesca 2 cl gin 1,5 cl sciroppo di fragola 1,5 cl succo di limone	3 cl gin 3 cl succo di limone 2 cl sciroppo di zucchero 0,5 cl granatina 4 cl soda	12 cl caffè 12 cl crema di latte 3 cl crema cacao 1 cl crema di menta 2 cucchiaini di zucchero	
DOCENTI: Prof. Raggio P. Prof. Iovino P.—Alterio G.	DOCENTI: Prof. P. Raggio Prof. D. Bianco	DOCENTI: Prof. L. Aliberti Prof. Malinconico P.— Maffettone C.	DOCENTI: Prof. R. Romano Prof.ssa Maffettone C.—	
<b>NAVE VINCENZO 5 C</b>	<b>CINQUE SALVATORE 1 E</b>	<b>RANIERI FATIMA 1 B</b>	<b>LANDI LUCA 3 B</b>	<b>FRAGLIASSO SALVATORE 2 F</b>
<b>FAKE CAPPUCCINO</b>	<b>NEW AGE</b>	<b>F &amp; N FROZEN COCKTAIL</b>	<b>DANTE'S HELL</b>	<b>MELON SUNRISE</b>
6 cl caffè alla nocciola 6 cl latte di mandorla 1 cl amaretto di saron. 3 cl crema di latte 3 cucchiaini di caramello salato	5 cl succo ananas 8 cl succo di mela 2 cl sciroppo passion fruit - Tisana di erbe ar. - Zenzero fresco	3 cl vodka 9 cl sorbetto lim. 4 cl tonica 1 cl essenza limone	10 cl gassosa 1 cl. Scir. Fiori di sambuco 2 cl succo pompelmo rosa - Ghiaccio aromatizzato ai lamponi	1 cl vodka 2 cl di midori 10 cl succo arancia 2 cl granatina
DOCENTI: Prof. L. Nunziata Prof.ssa A. Cirillo	DOCENTI: Prof. Aliberti G. Prof. Venezia T.	DOCENTI: Prof. C. D'Atri Prof.ssa A. Ambrosio	DOCENTI: Prof. Alaia S. Prof.ssa Napolitano A.	DOCENTI: Prof. L. Nunziata Prof.ssa A. Pescatore
<b>CICCOMASCOLO LORENZO 3 B</b>	<b>PAGANO MELANIA 3 C</b>	<b>LO IACONO CARLO 2G</b>	<b>AMBROSIO PASQUALE A. 1G</b>	<b>CASILLO PASQUALE 2 G</b>
<b>HAVANA LIBRE</b>	<b>PINA FRAGOLATA</b>	<b>EXOTIC PUNCH</b>	<b>CIOCCOLAT DRINK</b>	<b>INCONTRO</b>
5 cl amarico aperitivo americano 10 cl chino 1 cl sciroppo di zucc. - 4 cubetti di ghiaccio aromatizzato al lim.	4 cl rum 1,5 cl scir. fragola 1,5 succo di limon 8 cl ananas e cocco -Top di ginger ale	3 cl succo limone 3 cl succo arancia 1 cl scir. Granatina - top soda	4 cl cioccolato a latte 3 cl crema di latte cacao	6 cl arancia 3 cl succo ananas 2 cl scir. fragola 5 cl lemonsoda
DOCENTI: Prof. Alaia S. Prof. Nappi S.	DOCENTI: Prof. Prof. L. Nunziata Prof.ssa C. Battaglia	DOCENTI: Prof. La Marca T. Prof.ssa	DOCENTI: Prof. La Marca T. Prof.ssa Nunziata A.—Pescatore A.	DOCENTI: Prof. La Marca T. Prof. Venezia T.

## PROPOSTE FOOD IN DIRIZZO ENOGASTRONOMIA

<b>D'AVINO FRANCESCO 2 A.</b>	<b>-ACERRA AURORA 1 E.</b>	<b>-NOCERINO CHIARA 3B.</b>	<b>-CIMMINO MATTEO 5 D.</b>
<b>PASTA AND POTATOES WITH PROVOLA</b>	<b>MEZZO PACCHERO CON SEPIA DOPPIA CONSISTENZA, SU CREMA DI PISELLI, SENTORI DI LIMONI GEL E POLVERE DI</b>	<b>MEZZA MANICA RIGATA DI GRAGNANO ALLA PARTENOPEA</b>	<b>LA BRACIOLA DI VENTRESCA DI TONNO</b>
-Pasta mista -Patate -Pancetta -Provola affumicata -Sedano, carote, cipolle -Concentrato di pomodoro -Rsmarino, parmigiano, olio	-Paccheri di Gragnano, seppie, piselli, Pomodorini, Pomodorini del pinello, olio evo	-Pasta -panna da cucina -pomodorino rosso e giallo -Olio extravrgine -Mozzarella di bufala -aglio, basilico, grana pad.	-ventresca di tonno, pecorino romano dop, pane cafone, asparagi, basilico, prezzemolo, aglio, uva sultanina
Affianc. F. Prevet DOCENTI: Prof. F. Boccia Prof.ssa R. Fornaro	Affianc. Cortile Marika 1E DOCENTI: Prof. M. Prisco Prof.ssa Cozzolino Rosa	Affianc. G. Giugliano DOCENTI: Prof. C. D'Avino Prof.ssa M. Torra'	Affianc. G. Passarelli DOCENTI: Prof. Ssa De Francesco A. Prof.ssa
<b>-FLAVIANO ASSUNTA 1 C.</b>	<b>-AMBROSIO GAETANO 5 F.</b>	<b>-SORRENTINO LEONARDO 4H.</b>	
<b>PASTA E PISELLI ALLA VESUVIANA GLUTEN FREE</b>	<b>TAGLIATA DI SEPIE SU CREMA DI PISELLI 100 GIORNI CROCCANTE DI CARCIOFI DI SCHITO</b>	<b>LA MELANZANA</b>	
Ditali rigati gluten free , pancetta, pecorino, piselli freschi, cipolline, olio, sale, pepe	Cipollotto di Nocera inf., seppia , carciofi, aglio prezzemolo, pane cafone, farina rimacinata, olio evo , olio di semi, limoni di Sorrento -origano	Melanzane, ricotta, farina, pomodorini, aglio, basilico, olio evo .	
Affianc. M. Boccia DOCENTI: Prof. Bifulco B. Prof.ssa Simonelli - Beracci	Affianc. La Marca DOCENTI: Prof. M. Prisco Prof. Siniscalchi—De Stefano	Affianc. A. Stingone DOCENTI: Prof. Ssa Giacco M.G. Prof.ssa De Risi G.	
<b>-SCARCIELLO AGOSTINO 5 H.</b>	<b>-SANCHEZ GIUSEPPE 3 H.</b>	<b>-RAGOSTA MANUEL 1 M.</b>	<b>CIARAVOLA M. FRANCESCA 2 B.</b>
<b>IL VULCANO</b>	<b>GNOCCHI ALLA VESUVIANA</b>	<b>L'UOVO A MODO MIO</b>	<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b>
Pasta sfoglia, farina, panna, va niglia, cioccolato fondente, cioccolato bianco, mascarpone, nocciole, cacao	Pomodori pelati, fior di latte, olio evo, patate, aglio, basilico, farina	Uova, asparagi- Spinaci, pan grattato, olio, Parmigiano Maggiorana	Pomodori pelati, fior di latte, olio evo, patate, aglio, basilico, Fariana
Affianc. F. Franzese DOCENTI: Prof. Ssa Giaccio M.G.	Affianc. D. Cutolo DOCENTI: Prof. Ssa Giaccio M.G. Prof.ssa Soviero L.	Affianc. V. Catapano DOCENTI: Prof. Acanfora D. Prof.ssa Franzese A	DOCENTI: Prof. Boccia F. Prof.ssa Cimmino R.

## PROPOSTE IN DIRIZZO RICEVIMENTO

<b>COSENZA MARCO 1 E</b>	<b>VAIANO CRISTIAN 2 L</b>	<b>RUOPOLO RIZIERO 1 F</b>	<b>DI LORENZO FRANCESCO 1 F</b>	<b>NARGI SALVATORE 1 C</b>
Presentazione degli elaborati. Contributo fondamentale per arricchire l'esperienza e promuovere l'eccellenza nel campo dell'accoglienza turistica	Presentazione degli elaborati. Contributo fondamentale per arricchire l'esperienza e promuovere l'eccellenza nel campo dell'accoglienza turistica	Presentazione degli elaborati. Contributo fondamentale per arricchire l'esperienza e promuovere l'eccellenza nel campo dell'accoglienza turistica	Presentazione degli elaborati. Contributo fondamentale per arricchire l'esperienza e promuovere l'eccellenza nel campo dell'accoglienza turistica	Presentazione degli elaborati. Contributo fondamentale per arricchire l'esperienza e promuovere l'eccellenza nel campo dell'accoglienza turistica
DOCENTI: Prof. Ssa Casillo R. Prof.ssa Marino L.	DOCENTI: Prof. Ssa Criscuola M. Prof.ssa Castellano A.	DOCENTI: Prof. Ssa Radunanza F.. Prof.ssa Auricchio A.	DOCENTI: Prof. Ssa Radunanza F Prof.ssa Simonelli A.	DOCENTI: Prof. Salvati L. Prof.ssa Simonelli -