La Scuola Dieffe di Spinea (VE) si aggiudica la 1° edizione della 'Mixer Legacy'

20250311151722scuoladieffe-9aa02830

La mixology è una forma d’arte che si nutre di inventiva, di un profondo sapere sugli elementi del bere e di quella scintilla innovativa che trasforma ogni sorso in un’esperienza memorabile. Fondamentale, quindi, il ruolo dei bartender, siano essi i più affermati o quelli all’inizio della loro carriera, che con lo studio e il loro estro riescono creare viaggi sensoriali.

Per sostenere questa crescita professionale e credendo fortemente nei talenti di domani, nonché nel valore del legame tra scuola e mondo del lavoro, *Mixer* ha scelto di coinvolgere **gli studenti di 50 Istituti Professionali per i Servizi Enogastronomici e l’Ospitalità Alberghiera di Stato e Paritari nel suo primo laboratorio creativo: 'Mixer Legacy - Rivisitare il passato, mixare il futuro'**, un’iniziativa pensata per dimostrare e affinare le loro competenze, preparandoli al meglio ad affrontare il contesto lavorativo.

A salire sul gradino più alto del podio è stata la **Scuola della Formazione Professionale Dieffe di Spinea.**

IL PROGETTO

Il laboratorio creativo, progettato per **l’anno scolastico 2024/2025 e avviato nel mese di ottobre,** ha invitato gli studenti delle c**lassi quarte dell’indirizzo Sala e Vendita degli istituti professionali alla rivisitazione dei grandi classici della mixology.**

Il progetto aveva come obiettivi il potenziamento delle competenze disciplinari e linguistiche, il miglioramento della didattica e dei rapporti con gli enti territoriali, la valorizzazione delle tradizioni locali tramite tecniche di comunicazione orientate al cliente e l’ottimizzazione del servizio, creando relazioni costruttive con i *player* del mercato.

Sulla base di queste finalità, agli alunni è stato richiesto di **creare un twist on classic, e ideare una modalità di servizio innovativa e/o un abbinamento con il cibo, attraverso un accurato lavoro di ricerca sulla storia della miscelazione e dei prodotti utilizzati, scegliendo tra quelli proposti dalla redazione.** Ma non solo. Ai ragazzi e alle ragazze è stato anche chiesto di elaborare **un piano di comunicazione per i social media, anche in lingua inglese.**

Ricevuti gli elaborati dalle scuole, Mixer ha nominato un **Comitato tecnico per la fase di valutazione** , che ha assegnato **a ciascuna scuola un punteggio massimo di 50 punti**, suddivisi tra stesura e correttezza della ricetta, valorizzazione dei prodotti del paniere, presentazione e originalità del lavoro svolto.

L'ESPERIENZA DEGLI ALUNNI

Dopo un'attenta valutazione di tutti gli elaborati, il Comitato tecnico di Mixer ha deciso di selezionare 15 progetti, e, dopo un'ulteriore analisi dei lavori, **è stata premiata la Scuola della Formazione Professionale Dieffe di Spinea con 46 punti per aver presentato i progetti di ben cinque studenti che hanno saputo reiventare i grandi classici della miscelazione con originalità.** Inoltre, è stato riconosciuto l'impegno da parte della scuola nella promozione dell'inclusione, grazie alla partecipazione di una ragazza con sindrome di Down. Gli alunni hanno dedicato ore preziose al progetto, sia a scuola che a casa, mettendosi in gioco, prima in piccoli gruppi per poi lavorare in modo autonomo.

«*Inizialmente, abbiamo presentato il regolamento accompagnandolo con esempi di twist famosi e approfondimenti sugli spirits, poi abbiamo lasciato spazio ai partecipanti per confrontarsi e organizzarsi* - **spiega a Mixerplanet Alberto Previatti, professore di Sala della scuola vincitrice** -. *In piccoli gruppi si sono dedicati ai cocktail classici e a prove di ragionamento, per poi decidere di lavorare individualmente. Successivamente, i ragazzi e le ragazze hanno lavorato durante il pomeriggio sia a casa in autonomia, sia a scuola dove abbiamo offerto supporto mirato su pratica, calcolo calorico e lingua inglese*».

Ma non solo. Gli alunni hanno avuto la possibilità di **confrontarsi anche con il bartender Matteo Cassan**, ex alunno della scuola di Spinea, che attraverso i suoi consigli ha dato un aiuto concreto ai ragazzi e alle ragazze. «*È stato molto stimolante poter supportare gli studenti in questo progetto* - **ci racconta Matteo Cassan** -. *Si sono messi in gioco fin da giovanissimi, mostrando un grande interesse per lo studio degli ingredienti dei cocktail. Hanno lavorato con particolare attenzione al bilanciamento del drink e alla sua realizzazione in ogni dettaglio*».

Il progetto non ha coinvolto solo gli studenti della classe quarta, ma tutta la scuola. Infatti, **i cocktail dei cinque ragazzi sono stati introdotti nel menu del ristorante della scuola, a cui si può accedere solo su invito.** «*Tutta la classe ha testato le creazioni degli alunni a scuola per bilanciare gli ingredienti* - continua Previatti -. *Inoltre*, *i cocktail sono stati inseriti nel menu del ristorante della scuola, gestito dalle classi terze nella sua interezza: dalla cucina alla sala, dalla creazione del menu alla scelta dei drink e delle bevande*».

Non è la prima volta che gli studenti della Scuola della Formazione Professionale Dieffe di Spinea collaborano con il mondo del lavoro. Infatti, a partire dalle classi seconde i ragazzi e le ragazze svolgono esperienze di stage. «*Collaboriamo attivamente con le aziende: già dalla seconda gli studenti svolgono stage, che continuano in terza, mentre in quarta e quinta sono coinvolti nell'alternanza, con tre giorni in azienda e due a scuola. Le imprese sono spesso presenti anche a scuola, dove vengono invitate per il ristorante, creando momenti di confronto tra studenti, docenti e professionisti*», conclude il professore.

I TWIST ON CLASSIC DEI VINCITORI

Denis Vian con Paradise Cocktail, Francesco Chicu con Spuma di Piña Colada, Marta Vianello con Spompelmo, Giada Da villa con Me.ri.gold, e Melissa Saporita con Insolito Flip. Sono questi i nomi dei vincitori e dei loro cocktail del primo laboratorio creativo promosso da Mixer.

Denis Vian ha reinterpretato il classico Paradise, sostituendo l'Apricot Brandy e la spremuta d'arancia della ricetta originale con il Rum Ron Barceló e il succo di mirtillo. Il risultato è un cocktail dal profilo aromatico unico, con grande attenzione ai flavour e ai sentori complessivi.

Francesco Chicu ha presentato una schiuma di Piña Colada su carpaccio, dimostrando un ottimo approccio nella ricerca e nella conoscenza dei distillati e delle loro materie prime. Pur modificandone l'ideologia, è riuscito a mantenere intatta l'essenza del drink.

Marta Vianello si è cimentata in un twist di cocktail analcolico, il Florida, arricchendo la ricetta originale con lamponi. Grazie a un lavoro accurato, è riuscita a bilanciare perfettamente gli ingredienti, conferendo al cocktail freschi sentori fruttati.

Giada Da Villa ha proposto un twist sul Ve.N.To, esplorando l'utilizzo della grappa aromatizzata alla calendula, combinando sentori floreali con il miele. Come garnish, ha presentato un fiore di calendula intrappolato in un cubo di ghiaccio, accompagnato da una fetta di limone sul bordo del bicchiere.

Infine, **Melissa Saporita** ha omaggiato la sua regione, il Veneto, con un twist sul Porto Flip, utilizzando un vermouth al radicchio e la grappa secca.

«*Fin da subito, ho notato che gli studenti avevano interessi ben precisi sui distillati, in particolare sulla grappa. I giovani tendono generalmente a non approcciarsi a questo distillato; quindi, mi ha sorpreso molto questa loro passione*», conclude Cassan.

PARADISE by Denise Vian

Ingredienti

30 ml di Gin Mare

25 ml Rum Ron Barcelò

15 ml di succo di mirtillo

Garnish: Crusca di zucchero

Preparazione

Spremere i mirtilli e prelevare il succo. Raffreddare il bicchiere con il ghiaccio. Versare il gin, il rum e il succo di mirtillo nello shaker. Shakerare. Filtrare il composto nel bicchiere. Guarnire con la crusca di zucchero.

SPUMA DI PINA COLADA by Francesco Chicu

SCHIUMA

Ingredienti

100 ml di Ron Barcelò Imperial

100 ml di latte di cocco

100 ml di succo d’ananas

50 ml di crema di cocco

20 ml di sciroppo di zucchero di Demerara

10 ml di succo di lime

Garnish: fiore hawaiano

Preparazione

Frullare tutti gli ingredienti con qualche cubetto di ghiaccio. Versare il composto nel sifone. Impiattare sopra il carpaccio d’ananas.

CARPACCIO D’ANANAS

Ingredienti

1 ananas fresco

1-2 cucchiai di zucchero

1 cucchiaio di rum

Preparazione

Tagliare a fetta l’ananas, rimuovere la buccia e il torsolo. Marinarlo con rum e zucchero per 10-15 minuti. Grigliare le fette d’ananas per 2-3 minuti per lato fino a che non risultino dorate.

FLORIDA by Marta Vianello

Ingredienti

Mezzo lime

10 g di zucchero di canna

6 lampomi

4 cl di succo di pompelmo

4 cl di succo d’arancia

Soda

Garnish: crusta di crackle crystals alla frutta

Preparazione

Creare nel tumbler alto la crusta frizzante. Mettere nel tin lo zucchero, il lime e i lamponi. Pestare tutto con il muddler. Aggiungere il succo di pompelmo e il succo d’arancia. Shakerare. Versare nel tumbler filtrando con lo strainer. Completare con la soda.

ME.RI.GOLD by Giada Da Villa

Ingredienti

45 ml di Grappa Sarpa di Poli, aromatizzata alla calendula

25 ml di honey mix 20 ml di succo di limone

Top di seltz

Granish: fiore di calendula intrappolato in un cubo di ghiaccio e una fetta di limone sul bordo.

Preparazione

Stir

INSOLITO FLIP by Melissa Saporita

Ingredienti

1 cl di grappa

2 cl di vermouth al radicchio

1 uovo

Mezzo cucchiaino di zucchero semolato

Preparazione

Shakerare gli ingredienti con ghiaccio per creare una consistenza liscia. Filtrare e versare in un bicchiere da liquore Opera.