

L'alunno Palanti Vieri della classe V M sala si è classificato al primo posto al Contest finale della Florence Cocktail Week 2018 nella categoria "Giovane Talento" che si è svolta Domenica 6 Maggio nella sala Vanni in Piazza del Carmine alla presenza dei migliori barman dei locali più prestigiosi di Firenze e non solo.

Il suo cocktail "Rosalin", a base di liquore home made alla rosa canina, è stato preso in considerazione fin da subito durante le selezioni per la partecipazione al contest e gli ha permesso di accedere alla finale assieme ad altri due giovani talenti selezionati, già inseriti nel mondo del lavoro.

Il cocktail preparato da Vieri davanti ad un pubblico di circa 200 persone e ad una giuria composta da bartender di fama mondiale tra i quali l'ospite d'onore Philip Bischoff alla guida di uno dei bar più premiati al mondo, il Manhattan Bar di Singapore, Lucia Montanelli e Daniele Gentili e il giornalista Federico De Cesare Viola, ha colpito tutti per la sua eleganza e semplicità, per la presentazione attenta, la professionalità con la quale è stato eseguito e servito, e per la giusta aderenza al tema richiesto dal concorso.

Molti bar manager hanno dimostrato interesse nei confronti delle qualità professionali di Vieri e non sono mancate le proposte per importanti sbocchi di lavoro futuri.

Insomma un grande successo per il nostro allievo del Buontalenti in una vetrina così importante nel mondo della miscelazione.

Sono molto felice ed orgoglioso per il traguardo raggiunto da Vieri; un alunno che in questi anni ha dimostrato grande impegno per la professione, grande voglia di imparare e di mettersi in gioco.

Un grande in bocca al lupo da parte mia per un futuro professionale brillante e ricco di soddisfazioni!

Prof. Cioni Nicolas