



## **La scuola alberghiera Ritz al Merano Flower Festival**

Cucina e servizio nella serata di gala e i Flower Cocktail

La scuola professionale provinciale alberghiera Cesare Ritz di Merano, che quest'anno festeggia i 60 anni, è coinvolta attivamente nelle iniziative del Merano Flower Festival.

Saranno i giovani della Ritz, infatti, a curare al Pavillon des Fleurs il servizio e la cucina – guidata da Luigi Ottaiano, loro insegnante e affermato chef - della serata ufficiale (5 aprile) per la presentazione dell'evento e dello speciale che la rivista Gardenia dedica alla manifestazione.

Portano inoltre la firma dell'alberghiera Ritz i due cocktail del Merano Flower Festival. In omaggio al tema dell'evento, si tratta dell'Alpine Apple Dream e del Mediterraneo. La loro creazione è frutto della collaborazione tra gli allievi di sala/bar e l'insegnante di laboratorio Diana Donato che ha messo a disposizione competenze e conoscenze in materia per rendere possibile la loro ideazione.

Saranno serviti all'inaugurazione del Merano Flower Festival (27 aprile, ore 12.30, piazza Terme) e potranno essere assaporati in diversi locali della città.

## **ALPINE APPLE DREAM**

### **Ingredienti:**

- Ghiaccio (2-3 cubetti)
- Prosecco (10 cl)
- Sciroppo di mela (2cl)
- Ginger Ale (8 cl)

### **Guarnizione:**

- Mela tagliata a fette, cannuccia

### **Procedimento:**

Riempire il bicchiere con 2-3 cubetti di ghiaccio, aggiungere prosecco fino ad arrivare a circa metà bicchiere, mettere 2cl di sciroppo alle mele e colmare con il ginger ale.

Mescolare leggermente e guarnire con mela tagliata a fettine e una cannuccia.

È un cocktail sparkling a base dolce che può essere bevuto in qualsiasi momento della giornata.

## **MEDITERRANEO**

### **Ingredienti:**

- Ghiaccio (2-3 cubetti)
- Prosecco (10 cl)
- Sciroppo alle rose (2cl)
- Acqua tonica (8 cl)

### **Guarnizione:**

- Ciuffo di rosmarino bagnato con succo di limone e passato poi nello zucchero, cannuccia

### **Procedimento:**

Mettere nel bicchiere il ghiaccio, aggiungere prosecco fino a metà bicchiere, mettere 2cl di sciroppo alle rose e aggiungere acqua tonica fino a colmare. Dare una leggera mescolata e guarnire con il ciuffo di rosmarino e la cannuccia.

È uno sparkling cocktail a base leggermente amara data dall'acqua tonica e può essere bevuto prima dei pasti oppure in qualsiasi momento della giornata.