

Pubblicazioni

The Greatest
Coffee Maker

 gp.studios

Pubblicazioni cartacee

- Corriere di Romagna, 1 dicembre 2017
- Resto del Carlino, 1 dicembre 2017
- Resto del Carlino, 5 dicembre 2017

Pubblicazioni sul web

- [Forlì Today, 01 dicembre 2017](#)
- [Forlì Today, 02 dicembre 2017](#)
- [Sharing Tourism, 07 dicembre 2017](#)
- [YouTube Gp.Studios, The Greatest Coffee Maker](#)

Pubblicazioni cartacee:

Alberghiero Protagonisti i migliori caffè



Tazzina di caffè protagonista

FORLIMPOPOLI
Si svolgerà oggi e domani all'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" la premiazione dei tre vincitori dell'iniziativa "Un Caffè! Quale?", che ha visto sfidarsi il 23 novembre scorso a colpi di espresso e cappuccino 20 alunni provenienti dalle classi 4ª e 5ª dell'indirizzo sala-vendita. Al termine della gara, sono stati Eric Venturi (1° classificato), Riccardo Dalmo (2° classificato) e Giulia Provvedi (3° classificata) a dare prova delle migliori conoscenze teoriche e delle migliori competenze tecnico-pratiche. Il concorso è stato organizzato allo scopo di valorizzare la figura del barista professionista, sviluppare la conoscenza del prodotto-caffè e promuovere la cultura del caffè e della caffetteria quale grande patrimonio del nostro Paese. La consegna dei riconoscimenti avverrà nel contesto delle due giornate del concorso "The Greatest Coffee Maker" - rivolto agli allievi di sala-bar del 4° e 5° anno di 20 Istituti alberghieri italiani ed Europei che si svolgerà al Grand Hotel Forlì in via del Partigiano, organizzato da Gp Studios, sempre in collaborazione con l'Istituto superiore artusiano e Lavazza, lo sponsor principale. «Non chiamatela semplicemente tazzina, ossia si fa presto a dire caffè - ricordano i promotori -. Allestimento della postazione di lavoro, servizio al tavolo, descrizione del metodo di estrazione e preparazione dell'espresso, e altri ancora, sono i segreti che fanno della tazzina di caffè una vera e propria arte, su cui si sono misurati i finalisti.

CONCORSO Grand Hotel, sfida del caffè fra studenti

ARRIVA a Forlì il concorso sulla tazzina di caffè 'The Greatest Coffee Maker'. Un evento su scala nazionale dedicato al mondo della caffetteria, con 20 allievi di sala-bar del 4° e 5° anno di altrettanti istituti alberghieri a contendersi il prestigioso titolo. L'evento, in programma oggi e domani al Grand Hotel di Forlì, è organizzato da Gp Studios in collaborazione con l'istituto alberghiero Artusi di Forlimpopoli, la scuola di cucina Cast Alimenti e altre prestigiose aziende del settore, tra cui il main sponsor Lavazza. Ogni partecipante avrà 4 prove. I contendenti si misureranno prima in presentazione del prodotto caffè, suo racconto e descrizione del metodo di estrazione scelto; poi nella realizzazione pratica di caffè espresso e di caffè filtro serviti ai membri della giuria; quindi in una ricetta inedita di caffetteria, calda o fredda, da prima colazione, coffee break o cocktail; e, infine, nella contestualizzazione della ricetta nel format di caffetteria ritenuto più appropriato. Ospiti d'onore saranno i tre vincitori del Coffee Contest d'Istituto proclamati il 23 novembre all'Istituto alberghiero 'Artusi' di Forlimpopoli, partner del concorso. Eric Venturi, Riccardo Dalmo e Giulia Provvedi verranno premiati durante la seconda giornata della manifestazione. Il titolo di Greatest Coffee Maker nazionale sarà assegnato domani alle 13 a chi avrà dato prova delle migliori conoscenze teoriche, delle competenze tecnico-pratiche e di talento creativo.

Matteo Bondi

CONCORSO 'Greatest Coffee Maker' il Grand Hotel incorona una studentessa ligure



SI CHIAMA Denise Cerro dell'istituto alberghiero 'Giancardi-Galilei-Aicardi' di Alassio la Tazzina d'Oro proclamata ieri, al Grand Hotel di Forlì, al termine delle due giornate della prima edizione del concorso 'The Greatest Coffee Maker' che ha visto 20 studenti di sala-bar delle classi 4° e 5° di altrettanti istituti alberghieri italiani sfidarsi per il titolo di migliore coffee maker. Al secondo posto, Marco Priasca di Torino seguito da Greta Bonelli di Idro (Bs). Podio d'onore anche per Eric Venturi, Riccardo Dalmo e Giulia Provvedi dell'alberghiero 'P. Artusi' di Forlimpopoli, vincitori del concorso d'istituto. Gli allievi dell'istituto artusiano non hanno preso parte al concorso nazionale in quanto co-organizzatori dell'evento insieme a Gp.Studios, la scuola di cucina Cast Alimenti e il main sponsor Lavazza. Nel corso delle due giornate di concorso, i contendenti si sono sfidati mettendo alla prova conoscenze e know-how in un viaggio alla scoperta del caffè, dalle origini di questo prezioso frutto fino ad arrivare ai più moderni metodi di estrazione e contestualizzazione negli esercizi commerciali. Vincente è risultata la formula inedita proposta, che ha visto alternarsi tavole rotonde e prove pratiche con l'obiettivo di trasferire ai futuri professionisti dell'ospitalità una visione concreta dei nuovi trend di mercato, rapportandolo al ruolo della formazione e alle esigenze del consumatore finale.

Matteo Bondi

Pubblicazioni sul web:

Forlì Today
1 dicembre 2017

Un viaggio alla scoperta del caffè: nuova sfida per gli studenti dell'Alberghiero

Due giornate in cui formazione e pratica, conoscenze e know-how si intrecceranno in un viaggio alla scoperta del caffè

Si tratta del primo concorso evento su scala nazionale dedicato al mondo del caffè e della sua applicazione nella caffetteria, in cui saranno 20 allievi di Sala-Bar del quarto e quinto anno di 20 istituti alberghieri italiani a contendersi il prestigioso titolo di "The Greatest Coffee Maker". L'evento, in programma venerdì e sabato al Grand Hotel di Forlì, è organizzato da Gp.Studios, società di consulenza leader nel settore del turismo e della ristorazione, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli, la scuola di cucina Cast Alimenti e altre prestigiose aziende del settore.

Due giornate in cui formazione e pratica, conoscenze e know-how si intrecceranno in un viaggio alla scoperta del caffè, dalle origini di questo prezioso frutto fino ad arrivare ai più moderni metodi di estrazione e contestualizzazione negli esercizi commerciali. Con una formula inedita, che offre 24 ore di scambio e confronto tra allievi, insegnanti e aziende di settore, ogni partecipante si sfiderà in 4 prove. I contendenti si misureranno prima nella presentazione del prodotto caffè, storytelling sul prodotto e descrizione del metodo di estrazione scelto; poi si cimenteranno nella realizzazione pratica di caffè espresso e di caffè filtro e servizio ai membri della Giuria;

Via del Cavone, 7 47121 Forlì FC
tel. +39 0543 84099 fax +39 0543 558027
email: info@gpstudios.it web: gpstudios.it



di seguito proporranno una ricetta inedita di caffetteria, calda o fredda, da prima colazione, coffee break o cocktail after dinner; e infine presenteranno ai giurati la contestualizzazione della ricetta nel format di caffetteria ritenuto più appropriato.

Il concorso vero e proprio prende il via venerdì alle 14 e riprenderà sabato, dalle 9 alle 12.30, ma saranno due giornate intere di evento nella location esclusiva del Grand Hotel di Forlì, in cui si alterneranno tavole rotonde e prove pratiche con l'obiettivo di trasferire ai futuri professionisti dell'ospitalità una visione concreta dei nuovi trend di mercato, rapportandolo al ruolo della formazione e alle esigenze del consumatore finale. Allievi e docenti potranno vivere insieme un'esperienza formativa del tutto nuova, caratterizzata da momenti collettivi di training, con lo scopo di rivisitare i modelli attuali di accoglienza e di servizio dell'ospitalità in una chiave di vendita accattivante che valorizzi il mondo della caffetteria, quale grande patrimonio culturale del nostro paese.

Special guests dell'evento saranno i tre vincitori del Coffee Contest d'Istituto proclamati lo scorso giovedì 23 novembre all'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli, partner del concorso. Eric Venturi, Riccardo Dalmo e Giulia Provvedi verranno premiati domani durante la seconda giornata della manifestazione, testimoniando l'eccellenza e il forte impegno che gli Istituti e gli insegnanti tecnico-pratici mettono in campo tutti i giorni al servizio dei nuovi manager dell'ospitalità. Il titolo di Greatest Coffee Maker nazionale sarà, infine, assegnato sabato alle 13 a chi, al termine delle sessioni di prove pratiche, avrà dato prova delle migliori conoscenze teoriche, competenze tecnico-pratiche e talento creativo.

Denise Cerro di Alassio è la tazza d'oro del concorso "The greatest coffee maker"

Riconoscimento speciale anche per Valentina Melangola dell'Istituto "S. Savioli" di Riccione e per Federico Zanarella dell'Ipsseoa "B. Scappi" di Castel San Pietro

Si chiama Denise Cerro dell'Istituto Alberghiero "Giancardi-Galilei-Aicardi" di Alassio ed è lei la tazza d'oro proclamata venerdì, al Grand Hotel di Forlì, al termine delle due giornate della prima edizione del concorso evento "The Greatest Coffee Maker" che ha visto 20 studenti di sala-bar delle classi 4° e 5° di altrettanti istituti alberghieri italiani sfidarsi per il titolo di migliore coffee maker. Al secondo posto, Marco Priasca dell'Istituto "G. Giolitti" di Torino seguito da Greta Bonelli dell'Ipsseoa "G. Perlasca" di Idro (Bs) che si è, inoltre, distinta ricevendo la menzione speciale per la migliore ricetta inedita di caffetteria, calda o fredda, da prima colazione, coffee break o cocktail after dinner.

Riconoscimento speciale anche per Valentina Melangola dell'Istituto "S. Savioli" di Riccione e per Federico Zanarella dell'Ipsseoa "B. Scappi" di Castel San Pietro per la migliore concept card, ossia per la migliore contestualizzazione del prodotto nel locale adatto. Podio d'onore anche per altri tre giovani talenti del caffè, Eric Venturi, Riccardo Dalmo e Giulia Provvedi dell'Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli, vincitori del concorso d'istituto e premiati in questa prestigiosa ribalta nazionale. Nel corso delle due giornate di concorso, i contendenti si sono sfidati mettendo alla prova conoscenze e know-how in un viaggio alla scoperta del caffè, dalle origini di questo prezioso frutto fino ad arrivare ai più moderni metodi di estrazione e contestualizzazione negli esercizi commerciali.

Il concorso, che visto il successo della prima edizione sbarcherà in Europa nel 2018, è stato organizzato da Gp.Studios, società di consulenza leader nel settore del turismo e della ristorazione, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli, la scuola di cucina Cast Alimenti e altre prestigiose aziende del settore, tra cui il main sponsor Lavazza. Vincente è risultata la formula inedita proposta, che ha visto alternarsi, nella location esclusiva del Grand Hotel di Forlì, tavole rotonde e prove pratiche con l'obiettivo di trasferire ai futuri professionisti dell'ospitalità una visione concreta dei nuovi trend di mercato, rapportandolo al ruolo della formazione e alle esigenze del consumatore finale. Allievi e docenti hanno vissuto insieme un'esperienza formativa del tutto nuova, caratterizzata da momenti collettivi di training, con lo scopo di rivisitare i modelli attuali di accoglienza e di servizio dell'ospitalità in una chiave di vendita accattivante che valorizzi il mondo della caffetteria, quale grande patrimonio culturale del nostro paese."

Sul podio di “The Greatest Coffee Maker” 2017 i talenti di Alassio, Torino e Idro

Si è chiusa sabato 2 dicembre, nella prestigiosa location del Grand Hotel di Forlì, la prima edizione di **The Greatest Coffee Maker**, evento organizzato da Gp.Studios in collaborazione con l’Istituto Alberghiero “Pellegrino Artusi” di Forlimpopoli, la scuola di cucina Cast Alimenti e altre grandi aziende del settore, tra cui il main sponsor Lavazza.

Nel corso di **24 ore** si sono sfidati gli allievi dagli Istituti di formazione alberghiera di tutta Italia, dimostrando grandi conoscenze e capacità pratiche. In questa gara a **4 fasi** sono state introdotte **prove inedite** che ad oggi differenziano The Greatest Coffee Maker da tutti i concorsi esistenti.

In questa prima edizione sul gradino più alto del podio l’Istituto Alberghiero “Giancardi-Galilei-Aicardi” di Alassio con Denise Cerro, ultima allieva in gara secondo l’ordine di estrazione. A decidere le sorti della competizione ha giocato un ruolo fondamentale la sua ricetta inedita, *Violet Coffee*, dolce, delicata e guarnita con fiori eduli cristallizzati. Quando si dice *The last but not the least...*

Secondo posto per l’Istituto “Giolitti” di Torino rappresentato da Marco Priasca, eccellente in tutte e quattro le prove sotto lo sguardo attento della famiglia. A seguire Greta Bonelli, proveniente dall’Istituto “Perlasca” di Idro, alla quale è stata riconosciuta anche la menzione speciale per la miglior ricetta inedita: *Sweet Atmosphere*. Un sapiente gioco di parole, dal momento che questa preparazione conteneva una grande sfera di ghiaccio sospesa sul bicchiere.

Altri due **riconoscimenti speciali** per Valentina Melangola dell’Istituto “Savioli” di Riccione e Federico Zanarella dell’Istituto “Scappi” di Castel San Pietro Terme come migliori contestualizzatori della propria invenzione in un format di caffetteria.

Premiati in questa prestigiosa ribalta nazionale, anche tre giovani talenti del caffè dell'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli, che non ha potuto gareggiare a *The Greatest Coffee Maker* in quanto partner tecnico dell'evento.

Gli istituti partecipanti

Le diciannove scuole alberghiere giunte a Forlì per contendersi il titolo di *The Greatest Coffee Maker* sul suolo nazionale sono state:

IPSSAR S. P. MALATESTA Rimini

IPSEOA TONINO GUERRA Cervia

IPSEOA CATERINA DE MEDICI Desenzano del Garda

IIS BARTOLOMEO SCAPPI Castel San Pietro Terme

IIS VERGANI NAVARRA Ferrara

IIS G.GIOLITTI Torino

IPSSEOA KAROL WOJTYLA Catania

IPSSEOA GIOVANNI FALCONE Giarre

IPSSAR MASSIMO ALBERINI Treviso

IIS DI VALLE SABBIA G. PERLASCA Idro

IPSSEOA F.MARTINI Montecatini Terme

IIS GIANCARDI-GALILEI-AICARDI Alassio

IPSEOA G. VARNELLI Cingoli

IPSSEOA G. MINUTO Marina di Massa

IIS R. BRINDISI Lido degli Estensi

IPSSAR P. ARTUSI Riolo Terme

ISS TONINO GUERRA Novafeltria

IPSSEO S. SAVIOLI Riccione

ISIS B. STRINGHER Udine

Visto il grande successo della prima edizione, nel 2018 The Greatest Coffee Maker sbarcherà in Europa aumentando così il numero di partecipanti ammessi alla competizione.

Premi The Greatest Coffee Maker 2017

- **1° Classificato** (Cerro Denise, IIS “Giancardi-Galilei-Aicardi” Alassio): Corso di formazione professionale presso Training Center Lavazza, tazzina d’oro Lavazza, macchina da caffè Jolie Plus, fornitura di 100 kg di caffè all’Istituto di provenienza.
- **2° Classificato** (Priasca Marco, IIS “G.Giolitti” Torino): Corso di formazione presso Gp.Studios all’interno del percorso ‘*Manager di successo*’, macchina da caffè Jolie Plus, fornitura di 60 kg di caffè all’Istituto di provenienza.
- **3° Classificato** (Bonelli Greta, IIS “G.Perlasca” Idro): Corso di formazione presso Gp.Studios all’interno del percorso ‘*Manager di successo*’, macchina da caffè Jolie Plus, fornitura di 30 kg di caffè all’Istituto di provenienza.

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Andrea Da Ros (Lavazza)

“Un bellissimo impegno per gli allievi e per i docenti, e soprattutto una grandissima soddisfazione per Lavazza. Vedere le nuove leve così cariche di tensione e di emozione è stato veramente interessante.”

Andrea Da Ros, Training Center Lavazza

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/J6rXf2>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Alberto Cacciari (Keyrà)

“E’ stata una bellissima esperienza, io ero in Giuria Gustativa. Abbiamo assaggiato caffè, estrazioni e ricette di ragazzi che ci hanno fatto veramente star bene.”

Alberto Cacciari, Keyrà

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/fmyGjj>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Fabrizio Benedetti (Rancilio)

“Ho partecipato con molto piacere al concorso, sia per l’emozione che questi ragazzi sono riusciti a trasmettere, sia perché ci siamo trovati in una situazione davvero piacevole. Un’esperienza sicuramente da ripetere.”

Fabrizio Benedetti, Rancilio

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/Yp8XJB>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - La vincitrice Denise Cerro

“La soddisfazione di questa vittoria è veramente grande.”

Sara Ceccatelli e Denise Cerro, IIS Giancardi-Galilei-Aicardi (Alassio)

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/5cc9a9>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Davide Baruzzi (IIS Giacomo Perlasca)

“Un concorso che vorrei consigliare non solo agli studenti ma anche agli adulti. Questa situazione formativa penso possa accrescere il valore professionale e il valore delle emozioni in sé.”

Davide Baruzzi, IIS Giacomo Perlasca (Idro)

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/wxj9Cn>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Luigi Di Sorbo (IPSSAR Massimo Alberini)

“Una bellissima novità, richiede una preparazione molto completa. Il fulcro di questo evento è il saper presentare e comunicare il prodotto caffè, che spesso in questo genere di concorsi manca.”

Luigi Di Sorbo, IPSSAR Massimo Alberini (Treviso)

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/ezPDE3>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Valeria Midollo (IPSSEOA Karol Wojtyla)

“Devo dire che è stata un’esperienza veramente bella, sia per l’allieva che per me. L’organizzazione è stata ineccepibile, i ragazzi sono stati coccolati e trattati benissimo. Sarà un piacere ritornare il prossimo anno.”

Valeria Midollo, IPSSEOA Karol Wojtyla (Catania)

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/tsVNYM>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Raffaele Musolino (IPSSCOA Severo Savioli)

“E’ stato fantastico partecipare poiché si ha la possibilità di interagire e confrontarsi con gli altri Istituti Alberghieri, con queste tecniche che stanno conquistando il mondo dei coffee lovers. Mi piacerebbe partecipare anche alla prossima edizione.”

Raffaele Musolino, IPSSCOA Severo Savioli (Riccione)

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/EXgGFv>

YouTube Gp.Studios

14 dicembre 2017



The Greatest Coffee Maker #1 - Antonio Germani (ISIS Bonaldo Stringher)

“Un concorso molto interessante e complesso, che si suddivide in quattro prove impegnative, dall'estrazione alla comunicazione. Grazie per avermi invitato a The Greatest Coffee Maker e complimenti a tutti.”

Antonio Germani, ISIS Bonaldo Stringher (Udine)

Link alla video intervista completa:

<https://goo.gl/cNHeBC>