







Il succo naturale di arancia rossa è arricchito dai succhi della frutta maturata al sole di Sicilia: il fico d'India, noto per le sue proprietà depurative ed energizzanti, la melagrana e l'uva rossa, noti per l'alto potere antiossidante contro l'invecchiamento cellulare. Frutti Rossi di Sicilia è un mix fresco e dissetante, con vitamina C, che unisce al gusto le proprietà dei succhi naturali della frutta.







Il Liquore di Limoni Libera Terra è frutto dell'accurata lavorazione di limoni coltivati nelle province di Trapani e Palermo, non contiene coloranti né additivi chimici

Ottimo a fine pasto, può essere servito anche come aperitivo, in purezza o in <u>aggiunta ad altri ingredienti</u> per la preparazione di cocktail. Ideale per arricchire macedonie di frutta, creme e gelati





Il Liquore di Arance Amare Libera Terra è frutto dell'accurata lavorazione delle arance amare coltivate nelle province di Catania e Siracusa. Non contiene coloranti, né additivi chimici.

Ottimo a fine pasto, può essere servito anche come aperitivo, in purezza o in aggiunta ad altri ingredienti per la preparazione di cocktail. E' ideale per arricchire macedonie di frutta, creme e gelati.







## STEP 1. "Oggi Cocktail"

Il docente da indicazione agli allievi di ideare 2 cocktail aperitivi ,uno alcolico ed uno analcolico, utilizzando come base i prodotti di libera terra.

I COCKTAIL POSSONO ESSERE REALIZZATI UTILIZZANDO QUALSIASI TECNICA DI LAVORO ( EX. BUILD; SHAKE & STRAIN; BLEND; MUDDLE ,ECC.)

DOPO LA SCADENZA DATA DAL DOCENTE,OGNI ALLIEVO PRESENTERÀ IN FORMATO PPT O WORD LA SCHEDA DEI DUE COCKTAIL ALLA CLASSE E AL DOCENTE.

LE 4 RICETTE ( 2 ALCOLICI E 2 ANALCOLICI) PIÙ ORIGINALI E ALLO STESSO TEMPO EQUILIBRATE E PROPORZIONATE SARANNO PROVATE,ASSAGGIATE ED EVENTUALMENTE CORRETTE, SUCCESSIVAMENTE IN ATTIVITÀ LABORATORIALI.

## STEP 2. Realizziamo i nostri Cocktail

VENGONO SCELTE LE QUATTRO RICETTE ,IL DOCENTE PREDISPONE UN ATTIVITÀ DI LABORATORIO PER PROVARE A REALIZZARE LE RICETTE IDEATE DALLA CLASSE.

DOPO VARIE PROVE E ASSAGGI PER AVERE DEI PRODOTTI PROPORZIONATI ED EQUILIBRATI NEL COLORE,NEL PROFUMO E NEL GUSTO E TROVANDO LE GIUSTE DECORAZIONI CHE SERVONO A VALORIZZARE L'ASPETTO ESTETICO DEL DRINK,OLTRE AL CORRETTO BICCHIERE DI SERVIZIO.

ABBIAMO I QUATTRO COCKTAIL.

## STEP 3. Troviamo i Nomi

ORA I COCKTAIL SONO STATI SCELTI ED ULTIMATI IN TUTTE LE COMPONENTI PER UN SERVIZIO OTTIMALE.

ORA I NOMI.

IL DOCENTE IN CLASSE CHIEDE DI SCRIVERE ALLA LAVAGNA AI SINGOLI STUDENTI NOMI INERENTI ALL'ASSOCIAZIONE LIBERA O ALLA LEGALITÀ ALLA LAVAGNA . OGNI ALLIEVO A TURNO SI ALZA E SCRIVE QUALCOSA ALLA LAVAGNA. IL DOCENTE DICE ALLA CLASSE DI TENER CONTO ANCHE DELLA STRUTTURA E DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL COCKTAIL, NONCHÉ DEGLI INGREDIENTI.

DOPO UN CONFRONTO VENGONO DECISI I QUATTRO NOMI.

## STEP 4. Prepariamo le Schede Tecniche.

ULTIMO LAVORO REALIZZARE DELLE **SCHEDE TECNICHE** PER OGNI COCKTAIL. CHE DESCRIVONO LE INFORMAZIONI TECNICHE E DI SERVIZIO DEL COCKTAIL, COMPRENSIVE DI VALORI NUTRIZIONALI E DOSI DEGLI INGREDIENTI.

IN MODO DA RENDERE IL COCKTAIL REALIZZABILE ANCHE DA LTRE PERSONE.

DI SEGUITO LE SCHEDE COMPLETE DEI COCKTAIL SERVITI ALLA CENA DELLA LEGALITÀ COME APERITIVI.