

Premi

Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese • Mario Caputo e Maria Domenica Caroli

---



**VIII Concorso Internazionale  
tra Istituti Professionali per i  
Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera  
Indirizzi: Enogastronomia, Servizi Sala  
e Vendita e Accoglienza Turistica**

---

**GALLIPOLI • SANTA MARIA DI LEUCA  
15 - 18 MARZO 2023**



È stato richiesto il patrocinio a:



Ambasciata di Svezia  
Roma



Regno del Belgio  
Consolato Onorario di Bari



Repubblica di Lettonia  
Consolato Onorario della Puglia



Provincia di Lecce



UPI



Riga City Council



LUNDS  
KOMMUN



Roma Capitale



Città di Genova



Città di Torino



Città di Brindisi



Città di Brescia



Città di Cremona



Città di Enna



Comune di Casarano



Comune di  
Castellana Grotte



Comune di Cervia



Comune di Cingoli



Comune di Gallipoli



Comune di  
Finale Ligure



Comune di Loreto



Comune di Maglie



Comune di Nardò



Comune di Otranto



Comune di  
Villa Santa Maria



Diocesi di Nardò - Gallipoli



Diocesi di Ugento  
Santa Maria di Leuca



Associazione Italiana  
Sommelier



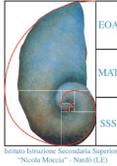
ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉCOLES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME  
EUROPEAN ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS  
ASSOCIAZIONE EUROPEA DELLE SCUOLE ALBERGHIERE E TURISTICHE



Camera di Commercio  
Lecce



# ISTITUTI ALBERGHIERI



# GYMNASIESKOLAN VIPAN



Riservato a studenti degli Istituti Professionali - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

## **NORME GENERALI**

1. La manifestazione è aperta agli allievi del quarto e del quinto anno degli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Stato e Paritari d'Europa. Articolazioni: Enogastronomia; Servizi di Sala e Vendita; Accoglienza Turistica.

2. La richiesta di partecipazione al Concorso è subordinata al pagamento di una quota d'iscrizione e all'acquisizione del trattamento dei dati personali come da informativa allegata in separato file. Gli Istituti Professionali che intendano partecipare individueranno autonomamente gli alunni da segnalare per la partecipazione, scegliendone non più di uno per ogni settore di gara, fino ad un massimo di tre partecipanti. A chi lo richiederà saranno riconosciute n° 15 ore come periodo di alternanza scuola lavoro per ciascun allievo partecipante.

3. Tema del Concorso è la presentazione di piatti a base di ingredienti tipici salentini che compongono il "paniere" (All. 4), l'illustrazione, attraverso un role-play (ospite-adetto al ricevimento), di attività turistiche nel Salento partendo dai Caroli Hotels.

4. La manifestazione si articola in tre distinte categorie di concorso, per ciascuna delle quali è prevista una prova:

a) **Enogastronomia**;

b) **Servizi di Sala e Vendita**;

c) **Accoglienza Turistica**.

- Nella gara di **Enogastronomia**, il concorrente dovrà realizzare un piatto sulla base degli ingredienti tipici riportati nel "paniere" (All. 4).

- Nella gara di **Servizi di Sala e Vendita**, il concorrente dovrà realizzare un piatto a base di ingredienti tipici riportati nel "paniere", anche utilizzando la tecnica flambé; si occuperà del servizio del piatto e del servizio del vino prescelto motivandone l'abbinamento e della realizzazione di un cocktail.

- Nella gara di **Accoglienza Turistica**, i concorrenti dovranno partecipare ad un role-play, dove consiglieranno agli ospiti, possibili attività da fare, sulla base di alcune località salentine sorteggiate dalla giuria. A ciascuna squadra verrà assegnato un target di ospiti sorteggiato. Le squadre suggeriranno le possibili attività considerando anche l'upselling di servizi alberghieri dei Caroli Hotels e si potranno trovare a gestire un possibile complaint. Una parte della prova dovrà essere svolta anche attraverso l'utilizzo della lingua inglese. I concorrenti stabiliranno autonomamente, all'interno della squadra di appartenenza, i ruoli del role-play.

## **DATE E SCADENZE**

### **Prima fase**

La domanda di iscrizione, redatta utilizzando gli appositi moduli, dovrà essere inviata all'indirizzo mail: [concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it), entro il 23/01/2023, unitamente ai seguenti allegati:

### ***per la partecipazione alla gara di Enogastronomia***

- ricetta del piatto, specificando correttamente: titolo, ingredienti scelti dal "paniere", dosi, specifiche degli ingredienti e metodo di esecuzione, elenco degli utensili e dell'attrezzatura necessari, glossario dei termini tecnici, note e curiosità sugli ingredienti impiegati, foto dell'allestimento del piatto (all.1);

### *per la partecipazione alla gara di Servizi di Sala e Vendita*

- scheda tecnica della ricetta e dei vini utilizzati, scheda di degustazione con le motivazioni dell'abbinamento (all.2);

### *per la partecipazione alla gara di Accoglienza Turistica*

- elaborato di un percorso turistico nel Salento (all.3) partendo dai Caroli Hotels, anche attraverso l'utilizzo della lingua inglese.

Le ricette e gli elaborati saranno presi in esame ai soli fini della preselezione degli Istituti da invitare.

## **Seconda fase**

La fase di preselezione, curata da un'apposita Commissione, si concluderà entro il 27/01/2023. L'esito sarà comunicato agli Istituti prescelti via e-mail entro il 1/02/2023. Gli Istituti selezionati dovranno confermare la propria partecipazione entro due giorni dal ricevimento della comunicazione utilizzando il seguente indirizzo mail: [concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it). Alla conferma della partecipazione dovrà seguire il pagamento della quota d'iscrizione.

## **Terza fase**

La gara si svolgerà da mercoledì 15/03/2023 a sabato 18/03/2023, nelle strutture dei Caroli Hotels. Gli alunni individuati saranno accompagnati da un solo docente e verranno ospitati in una delle strutture della catena Caroli Hotels scelta dall'organizzazione, con arrivo mercoledì 15/03/2023 e partenza sabato 18/03/2023. L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare, posticipare o modificare la data della manifestazione.

## **ORGANIZZAZIONE E LOGISTICA**

1. Saranno a carico dell'organizzazione :

- la messa a disposizione di uno spazio di preparazione per la mise en place di cucina e per l'allestimento del centrotavola;
- la messa a disposizione di una postazione di cucina completa;
- la messa a disposizione di una postazione Mac e di strumenti informatici utili per la prova di accoglienza turistica;
- la fornitura delle materie prime del "paniere" necessarie per la realizzazione del piatto;
- Caroli Hotels assicura la pubblicazione di materiale informativo: locandine, manifesti pubblicitari e l'eventuale pubblicazione finale della raccolta delle ricette presentate nel Concorso.

2. Saranno a carico dell'Istituto selezionato:

- il pagamento della quota d'iscrizione pari a € 600,00 iva esclusa, comprensiva della quota relativa all'ospitalità in pensione completa degli allievi e di un solo docente accompagnatore, a partire dalla cena di mercoledì 15/03/2023, fino alla colazione di sabato 18/03/2023; per tutti gli istituti che confermeranno la propria adesione entro il 30/11/2022, la quota d'iscrizione da versare sarà pari a € 300,00 iva esclusa;
- le spese relative al viaggio dalla propria sede sino a Gallipoli;
- la copertura assicurativa INAIL già in vigore per gli alunni.

3. I laboratori sono allestiti in modalità standard; eventuali attrezzature specifiche per la preparazione della portata faranno parte della dotazione individuale dei concorrenti, previo accordo con la segreteria organizzativa.

4. Al termine delle attività, i laboratori dovranno essere riconsegnati al responsabile preposto in buono stato d'ordine, così come presi in consegna.

## **MODALITÀ**

1. Per ciascun settore di gara, la Giuria provvederà a formare le squadre, raggruppando i concorrenti di diversa provenienza, che dovranno collaborare per la realizzazione di un elaborato coerente con la prova sorteggiata.

2. Il commissario di Enogastronomia verificherà che i materiali siano conformi al bando di Concorso e facenti parte del "paniere" messo a disposizione dall'organizzazione. Ha facoltà di impedire l'utilizzo del materiale non idoneo da parte dei concorrenti. Ogni squadra impegnata in enogastronomia deve presentare porzioni singole per l'assaggio dei giudici.

3. Per la gara di Servizi di Sala e Vendita, il centrotavola dovrà essere completamente allestito in loco, nei tempi richiesti, utilizzando il materiale assegnato. Il vino dovrà essere aperto durante il servizio a tavola. Ogni squadra impegnata in servizi di sala e vendita deve presentare porzioni singole per l'assaggio dei giudici.

Inoltre l'allievo dovrà realizzare un cocktail con i prodotti messi a disposizione e sarà giudicato da un membro AIBES.

4. Per la gara di Accoglienza Turistica, una sezione a scelta dovrà essere esposta in lingua inglese.

## **TEMPI**

I tempi sono stabiliti così come segue: 90 minuti.

Sezione Enogastronomia (preparazione, elaborazione e guarnizione del piatto).

Sezione Sala e Vendita (portamento ed esecuzione alla lampada, abilità nella presentazione della ricetta, realizzazione del centro tavola, presentazione del vino).

Sezione Accoglienza Turistica (progettazione, preparazione, esposizione anche in lingua inglese).

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

### **GIURIA PER LA PRESELEZIONE**

Per la fase di preselezione verrà nominata una giuria composta da un rappresentante professionista per ogni categoria in gara.

Punteggio assegnato dalla commissione preselezionatrice:

## **CRITERI**

### **ENOGASTRONOMIA**

Materiale presentato in fase di iscrizione - Max punti 20

Stesura completa e corretta della ricetta e della scheda tecnica 0-10.

Originalità del lavoro presentato. 0-10

### **SERVIZI DI SALA E VENDITA**

Materiale presentato in fase di iscrizione - Max punti 20

Stesura completa e corretta della scheda tecnica, di abbinamento e di degustazione 0-10.

Originalità del lavoro presentato. 0-10

### **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Materiale presentato in fase di iscrizione - Max punti 20.

Presentazione del percorso turistico. 0-10.

Originalità del percorso turistico. 0-10.

## GIURIA DI GARA

I membri della Giuria sono esperti designati dal comitato organizzatore: un chef membro di Euro-Toques, un giornalista gastronomico, un maître dell'AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi), un capo ricevimento, un sommelier, il Direttore della catena Caroli Hotels e due collaboratori, un docente di lingua inglese.

Le decisioni della giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi. Punteggio assegnato dalle commissioni di gara.

## CRITERI PUNTI

**Enogastronomia:** Max 100 punti

Progettazione dell'elaborato di squadra. 0-20 Rispetto delle norme igieniche e di sicurezza, 0-20 corretto utilizzo delle attrezzature nella fase di preparazione della portata in laboratorio.

Corretta cottura e manipolazione degli alimenti. 0-20 Efficacia del lavoro di squadra. 0-20 Presentazione del piatto e suo impatto cromatico. 0-20

**Servizi di Sala e Vendita:** Max 100 punti

Portamento ed esecuzione alla lampada. 0-20 Abilità nella presentazione della ricetta 0-20 (conoscenza dei prodotti).

Decorazione proposta e rispetto delle proporzioni 0-20 del centro tavola.

Presentazione del vino. 0-20

Flambata. 0-20

**Accoglienza Turistica:** Max 100 punti.

Progettazione dell'elaborato di squadra. 0-20 Presentazione del role play. 0-20

Esposizione in lingua inglese. 0-20 Risoluzione del complaint. 0-20 Portamento e capacità di relazionarsi. 0-20

## PREMI E RICONOSCIMENTI

Le squadre prime classificate per ciascuna categoria di concorso riceveranno una borsa di studio di € 300,00 unica per tutti i componenti la squadra ed un contratto di lavoro stagionale in una struttura dei Caroli Hotels.

A tutti gli alunni partecipanti verrà riconosciuta la possibilità di effettuare uno stage mensile in una delle strutture ricettive dei Caroli Hotels; verranno consegnati, inoltre, un diploma e un voucher valido per il soggiorno di una persona per un weekend da trascorrere in un albergo della catena Caroli Hotels. La premiazione si effettuerà nel corso della serata di gala del 18-03- 2023. All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati realizzati in occasione del concorso.

**Attilio Caputo**

*Direttore Generale Caroli Hotels*

**SEGRETERIA**

+ 39 0833 202536 • + 39 349 7155820  
concorsoalberghieri@carolihotels.it  
www.concorsocarolihotels.it

## GENERAL RULES

1. The competition is open to college students aged 17 to 19 years of the European Hotel and Tourism Schools. Categories: Culinary Arts, Restaurant Service and Hospitality.
2. The participation is subject to the payment of a registration fee. The schools will choose the students selecting only one participant for each competition category, up to a maximum of three participants.
3. The competition subject is based on the presentation of dishes prepared with typical Puglia ingredients provided by the organization and a role-play presentation of a tourist trip in Salento departing from one of the Caroli Hotels.
4. There are three different competitions: a) culinary arts; b) restaurant service; c) hospitality.
  - In "Culinary arts" competition the students will cook a dish based on typical Puglia ingredients listed in the "basket" (Appendix 4)
  - In the "Restaurant Service" competition, the students will cook a dish based on typical Puglia ingredients listed in the "basket" (appendix 4), including the possibility of using the flambé technique. Students will show their skills in food presentation and wine service, explaining their reasons for the wine and food pairing. Students will prepare also a cocktail.
  - In the "Hospitality" competition, the competitors will take part in a role-play. They will suggest guests possible activities to do in Salento. The activities suggested will be selected by the jury. Each team will be assigned a random target of guests. The teams will suggest possible activities also considering Caroli Hotels service upselling. They could also manage a possible complaint. A part of the competition will be carried out in English. The competitors will establish the roles of the role-play independently within the team they belong to.

## EVENT DATES AND DEADLINE

### *First phase*

The application form, filled in using the official Caroli Hotels competition forms, must be sent to the e-mail address: [concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it) by 23/01/2023, including the following attachments:

food competition (appendix 1) - recipe of the dish, specifying correctly: title, ingredients chosen from the "basket" (appendix 4), doses, ingredient specifications and method of execution, list of tools and equipment needed, glossary of technical terms, notes and curiosities about the ingredients used and photos of the preparation of the dish;

restaurant service (appendix 2) - recipe of the dish, specifying correctly: title, ingredients chosen from the "basket" (appendix 4), doses, ingredient specifications and method of execution, photos of the preparation of the dish and wine paired sheet.

hospitality (appendix 3) – explanation of a tourist trip in Salento, also in english language, departing from one of the Caroli Hotels.

The works will be examined only with the aim of pre-selecting the institutes that will participate in the competition.

### *Second phase*

The pre-selection phase will be completed by 29/01/2023. The results

will be communicated to the selected Schools by e-mail by 01/02/2023. The selected Schools must confirm their participation within two days of the receipt of the communication, using the following e-mail address: [concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it). Once the School confirms the participation, the registration fee must be paid.

### *Third phase*

The Competition will take place from 15th March 2023 to 18th March 2023, in Gallipoli (Le) – Italy. The location of the competition will be one of the hotel of the Caroli Hotels chain. The students will be accompanied by a single teacher and hosted in one of the hotels of the Caroli Hotels chain. Arrival date 15th March 2023, departure date 18th March 2023. The organization reserves the right to cancel, postpone or change the dates of the event.

## **ORGANIZATION AND LOGISTICS**

1. The organization will provide:

- the provision of a space where students can do the mise-en-place and the preparation of the centrepiece;
- the provision of a designated area in the hotel kitchen;
- the provision of an Apple computer and multimedia tools to be used by the hospitality teams;
- the supply of all the raw materials of the “basket” necessary for the realization of the dishes;
- Caroli Hotels ensures the publication of information material: posters, advertising posters and any final publication of the collection of recipes presented in the Competition.

2. The Schools will pay:

- the registration fee of 600.00 euros (vat excluded) including the hospitality of the students and one teacher in full board treatment, from the dinner of 15th March 2023 until breakfast of 18th March 2023. For schools which confirm their participation by 30/11/2022 the registration fee will be 300.00 euros (vat excluded);
- the journey from their city to the location of the event;
- the insurance for the students and the teacher.

3. The laboratories are made up of standard equipment. Any specific tool required for the preparation of the course will be part of the individual equipment of the competitors only upon agreement of the contest commission.

4. At the end of the activities, the laboratories must be returned to the responsible person in the same conditions in which they were delivered.

## **MODALITIES**

1. For each sector of the competition, the Jury will form the teams, grouping students of different schools, who will have to work together to accomplish the chosen task.

2. The Culinary Arts Jury will verify that the materials comply with the contest rules and are part of the “basket” made available by the organization. The jury has the right to prevent the use of unsuitable materials. Each team involved in Culinary Arts must present individual tasting portions to all the judges.

3. For the competition of Restaurant Service, the centrepiece must be

completely set up on site, within the required time, using the assigned materials. The wine must be opened during the table service. Each team must serve individual tasting portions to all the judges.

4. For the Hospitality competition a part of the competition must also be carried out in English.

### **DURATION**

The duration of each competition is 90 minutes.

Culinary Arts (food preparation and garnishing-plating techniques).

Restaurant Service (food flambé technique, table centrepiece realization, recipe presentation, wine presentation).

Hospitality (itinerary planning, role-play presentation in Italian and English).

### **EVALUATION CRITERIA • PRE-SELECTION JURY**

For the pre-selection phase a jury, composed by one professional representative for each category in the competition, will be appointed.

Score assigned by the jury:

#### **CULINARY ARTS**

Submitted application form: Max. 20 points

Complete description of the recipe preparation and its technical sheet: 0-10

Originality of the submitted work: 0-10

#### **RESTAURANT SERVICE**

Submitted application form: Max. 20 points

Complete description of the recipe preparation and its technical sheet: 0-10

Originality of the submitted work: 0-10

#### **HOSPITALITY**

Submitted application form: Max. 20 points

Role-play presentation: 0-10

Originality of the tourist itinerary: 0-10

#### **COMPETITION JURY**

The members of the Jury are experts appointed by the organizing committee:

one Eurotoques member Chef, one gastronomic journalist, one Amira member Maître, one Reception Manager, one Sommelier, the Caroli Hotels Chain General Manager with two collaborators and one English language teacher.

The decisions of the jury are final and irrevocable, and any type of complaint is not allowed.

Score assigned by the competition commissions.

## POINTS CRITERIA

### **CULINARY ARTS:** Max 100 points

Teamwork project: 0-20

Compliance with hygiene and safety standards: 0-20

Correct use of equipment in the laboratory during the preparation phase: 0-20

Proper food handling and cooking: 0-20

Teamwork effectiveness: 0-20

Presentation of the dish and its chromatic impact: 0-20

### **RESTAURANT SERVICE:** Max 100 points

Posture during flambé presentation: 0-20

Recipe presentation (knowledge of the ingredients): 0-20

Dish decoration and table centrepiece realization: 0-20

Wine presentation: 0-20

Food flambé technique: 0-20

### **HOSPITALITY:** Max 100 points

Teamwork project: 0-20

Role Play Presentation: 0-20

English Language Presentation: 0-20

Customer Complaint management: 0-20

Posture and way of relating: 0-20

## PRIZES AND ACKNOWLEDGEMENT

The top teams in each category of competition will receive a SINGLE scholarship of € 300.00 for all the members of the team and one seasonal work contract in one of the receptive structures of the Caroli Hotels chain.

All participating students will receive a diploma and a voucher valid for a stay of 1 person for a weekend in one hotel of the Caroli Hotels chain. It will be also possible to spend an internship lasting one month - board and lodging included - in one of the receptive structures of the Caroli Hotels chain.

The award ceremony will take place during the gala evening on 18th March 2022. All the rights deriving from the use of the recipes, photos and films made during the competition are reserved to the Caroli Hotels organization.

**Attilio Caputo**

*General Manager Caroli Hotels*

### SECRETARY

+39 (0)833 202536 • +39 349 7155820

[www.concorsocarolihotels.it](http://www.concorsocarolihotels.it)

[concorsoalberghieri@carolihotels.it](mailto:concorsoalberghieri@carolihotels.it)

## LE GIURIE

### Giuria di Accoglienza Turistica:

Gennaro Petillo – Consulente Marketing Caroli Hotels  
Antonio Lezzi – Docente Morgan School  
Donato Renna – Caporicciamento Ecoresort Le Sirené Caroli Hotels  
Maria Grazia Piscopello - Supervisor Centro Prenotazioni Caroli Hotels  
Favale Catia - Guest Relation Manager Caroli Hotels  
Pino Vergari - A.D.A. Associazione Direttori Albergo

### Giuria di Enogastronomia:

Onofrio Terrafino - Chef Euro Toques Caroli Hotels  
Massimo De Matteis - Chef Euro Toques Caroli Hotels  
Stefano Rizzelli - Chef Caroli Hotels  
Sabrina Merolla - Travel Blogger

### Giuria Servizi di Sala e Vendita:

Nicola Carini - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento  
Domenico Pignatelli - Gran Maestro AMIRA  
Vincenzo Samarelli - Maître AMIRA  
Giuseppe Colagiorgio - Maître AMIRA Salento  
Massimo De Nuzzo - AIBES Associazione Italiana Barmen e Sostenitori  
Alessandro Isaia - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento  
Giuseppe Mello - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento  
Antonio D'Avino - Maître Caroli Hotels AMIRA Salento  
Rosario Magrì - Gran Maestro della ristorazione AMIRA

### Coordinamento esecutivo

Davide Magrì - Barman Caroli Hotels AMIRA

### Cena di Gala

conducono Attilio Palma ed Ester Franco



## CAROLI HOTELS

**CAROLI**



**Hotels**

E' il 1965 quando Attilio Caroli e Gilda Nuzzolese decidono di intraprendere a Santa Maria di Leuca una nuova scommessa.

Attilio, originario di Taurisano centro agricolo del Capo di Leuca, e Gilda maestra, di scuola che dalla natia Bari si era trasferita a Taurisano per insegnare agli allievi delle elementari, erano nuovi arrivati nel mondo dell'ospitalità alberghiera; con il padre Cosimo ed i fratelli, Attilio seguiva l'azienda agricola di famiglia che, oltre al commercio di vini ed olio del Salento, era nota per la raccolta dei fichi secchi che venivano utilizzati dalle aziende di trasformazione per produrre distillati e surrogativi di caffè, esportati sin nel mercato austriaco.

Sostenuti dalla figlia Maria Domenica e dal genero Mario, medico chirurgo prestatò all'arte alberghiera, l'espansione dall'Hotel Terminal di Santa Maria di Leuca prosegue con l'acquisizione ed il completamento nel 1976 del Complesso Alberghiero Le Sirenuse (ora Ecoresort Le Sirenè) di Gallipoli. Siamo ai primordi dell'industria turistica salentina e gli ottimi rapporti con agenti di viaggio italiani e tour operator stranieri confermano che la scommessa è vinta. Con impegno e presenza costante Attilio e Gilda gestiscono, supportati da validi collaboratori alcuni dei quali ancora oggi in servizio, le aziende alberghiere.

Con l'arrivo della terza generazione della famiglia Caroli-Caputo e l'acquisizione di nuove strutture ricettive a Gallipoli, il Joli Park Hotel ed il Bellavista Club, ed a Santa Maria di Leuca, Villa La Meridiana, nasce la Caroli Hotels, che oggi affianca alla gestione di oltre mille posti letto la commercializzazione con il marchio Caroli House & Boat di immobili di pregio in Puglia e charter in barca a vela e con La Dispensa di Caroli promuove le prelibatezze enogastronomiche salentine, riprendendo la tradizione di famiglia, in un felice connubio fichi-hotellerie.

# Sanelli



**PER OGNI PROFESSIONISTA, PER OGNI AMATORE E PER OGNI APPASSIONATO**  
MADE IN ITALY

# I PARTECIPANTI 2023

IISS ANDREA MANTEGNA  
Brescia



SALA E VENDITA

ENOGASTRONOMIA  
GUSSAGO  
GRETA

ACCOGLIENZA TURISTICA  
GUEYE  
FATI



IPS JACOPO B. BECCARI  
Torino

SALA E VENDITA  
MOLLO  
CHRISTIAN

ENOGASTRONOMIA  
NOVALLET  
EDOARDO

ACCOGLIENZA TURISTICA

IPSSAR G. MARCHITELLI  
Villa Santa Maria · Ch



SALA E VENDITA  
GESSO  
VANESSA

ENOGASTRONOMIA  
DI IORIO  
NICOLA

ACCOGLIENZA TURISTICA  
FEDELE  
AURORA



COLOMAPLUS  
Mechelen · Royaume de Belgique (Belgio)

SALA E VENDITA

ENOGASTRONOMIA  
GABRYELLA  
MASSARUTO

ACCOGLIENZA TURISTICA

TECHNICAL SCHOOL OF TOURISM  
AND CREATIVE INDUSTRY  
Riga · Latvia (Lettonia)



SALA E VENDITA  
SIRMA  
SANDIJA

ENOGASTRONOMIA  
GRAUDINS  
EMILS

ACCOGLIENZA TURISTICA  
ABOLTINS  
MATISS

*Antonio Caratino*



AMERICAN BAR **RISTORANTE**

ZEROSTELLE

I-73014 · GALLIPOLI · LE  
Corso Roma, 219  
+39 0833 261831 · [zerostelle@carolihotels.it](mailto:zerostelle@carolihotels.it)  
[www.carolihotels.it](http://www.carolihotels.it)

# I PARTECIPANTI 2023

**IPSSAR FEDERICO II**  
Enna



**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
TRISHA  
DELOS SANTOS

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
DI FRANCESCO  
AURORA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
DI BLASI  
GIUSEPPE

**GYMNASIESKOLAN**  
VIPAN

**GYMNASIESKOLAN VIPAN**  
Lund · Sverige

**SALA E VENDITA**  
ARNTZEN  
JOAHAN

**ENOGASTRONOMIA**  
ALBERTEN  
SOFIA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
JOHANSSON  
IDA

**IISS ANGELO CONSOLI**  
Castellana Grotte · Bari



**SALA E VENDITA**  
CAPUTO  
MIRKO

**ENOGASTRONOMIA**  
ABBRACCIAMENTO  
VINCENZO

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
POLIGNANO  
VALENTINA



**IIS TONINO GUERRA**  
CERVIA · RA

**SALA E VENDITA**  
TROSSERO  
THOMAS

**ENOGASTRONOMIA**  
CIUFFO  
ANDREA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
LUPASCO  
GABRIELA

**IPSEOA TOR CARBONE - ALESSANDRO NARDUCCI**  
Roma



**SALA E VENDITA**  
SPERA  
ADRIANO

**ENOGASTRONOMIA**  
MIRISOLA  
ANDREA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
CASTUCIANO  
JAMAIMA FRANCISCO

# Tognana

Salento Collection



# I PARTECIPANTI 2023

**IIS FILIPPO BOTTAZZI**  
Casarano - Le



**SALA E VENDITA**  
TOMA  
KATIA

**ENOGASTRONOMIA**  
MORELLI  
GIULIA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
PALMA  
ASIA



**IISs EINSTEIN - NEBBIA**  
Loreto · An

**SALA E VENDITA**  
BALDASSARI  
ELISA

**ENOGASTRONOMIA**  
CECCHINI  
ELIA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
MARCHEGIANI  
RICCARDO

**IPEOA SANDRO PERTINI**  
Brindisi



**SALA E VENDITA**  
LOBELLO  
JASMINE

**ENOGASTRONOMIA**  
ZANZARELLI  
GIULIA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
GARGARO  
VITTORIA VINCENZA



**IPSSA NINO BERGESE**  
Genova

**SALA E VENDITA**  
TEDESCO  
SOFIA

**ENOGASTRONOMIA**  
MACCIÒ  
MARIA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

**IPSEOA VARNELLI**  
Cingoli · Mc



**SALA E VENDITA**  
FRASCARELLI  
ALICE

**ENOGASTRONOMIA**  
ACQUAVIVA  
SIMONE

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
MARRA  
TERESA

**S.PELLEGRINO**



**S.PELLEGRINO**



# I PARTECIPANTI 2023

**IPSSCOA EGIDIO LANOCE**  
Otranto • Le



**SALA E VENDITA**  
BONALDI  
PIERFRANCESCO

**ENOGASTRONOMIA**  
NUTRICATI BRIGANTI  
BEATRICE

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
PERSONÉ  
FRANCESCA



**IPSSAR A. MIGLIORINI**  
Finale Ligure • Sv

**SALA E VENDITA**  
GROSSI  
FEDERICO

**ENOGASTRONOMIA**  
MARCHETTO  
GIACOMO

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
ZACCARIELLO  
SIMONE

**IISS NICOLA MOCCIA**  
Nardò • Le



**SALA E VENDITA**  
CARLUCCIO  
GRAZIANO

**ENOGASTRONOMIA**  
SANTORO  
ELEONORA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
BIANCO  
MARTA



**IIS LUIGI EINAUDI**  
Cremona

**SALA E VENDITA**  
CORTI  
MARTINA MARIA

**ENOGASTRONOMIA**  
ZANARDI  
BRIGIDA

**ACCOGLIENZA TURISTICA**



**BUON VENTO®**  
video & branding



MAGiSTAR

COMBI

UNA STELLA  
IN CUCINA

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

**ENOGASTRONOMIA**

FERRAZOLI MASSIMO · IISS MANTEGNA - BRESCIA  
DE MEO SIMONE · IISS EINAUDI - FOGGIA  
DE NITTO MAURIZIO · IPSEOA PERTINI - BRINDISI

**ACCOGLIENZA TURISTICA**  
ZANZARIELLO ILARIA · IPSEOA PERTINI - BRINDISI  
LORENZON GIORGIA · IPSSAR ALBERINI - VILLORBA  
HUIDUMAC DRAGOS · IPSSAR MARCHITELLI - VILLA S. MARIA

**SALA E VENDITA**

USAI FEDERICO · IPSEOA ARTUSI - ROMA  
CHIRILLI ROBERTA · IISS OTRANTO  
BAGGIO ALBERTO · IPSSAR MAFFIOLI - CASTELFRANCO VENETO

## 2016

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

CIRCHETTA AURORA · IPSEO A. MORO - S. CESAREA TERME  
ARGENIO NICOLA · IS EINAUDI - FOGGIA  
CASALUCE SILVIA · IISS M. MOCCIA - NARDO'  
TURRINI MELISSA · IPSSAR G. PASTORE - GATTINARA

**SALA E VENDITA**

MARINO SARA · IISS MEDITERRANEO - PULSANO  
CARIGLIA JESSICA · IPSSAR E. MATTEI - VIESTE  
SPICOLA FRANCESCO · IIS M. PERRONE - CASTELLANETA

**ENOGASTRONOMIA**

MAZZOLENI MATTIA · IPSSAR SAN PELLEGRINO TERME  
GAMBALONGA DEBORA · IISS EINAUDI - CREMONA  
GIUSEPPE DESTRADIS · IIS PERRONE - CASTELLANETA

## 2017

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

ROSSI MARA · IPSSAR S. PELLEGRINO  
CASARANO PAOLA · IPSEO MORO - S. CESAREA  
MYKHAILIUK VITALII · IPSSAR MATTEI - VIESTE  
ZAMPAGLIONE LIDIA · IPALB VILLA SAN GIOVANNI

**SALA E VENDITA**

MUSARO FEDERICA · IIS BOTTAZZI - UGENTO  
BONUSO FRANCESCA · IISS MOCCIA - NARDO'  
TRAVAGLINI DAVIDE · IPSSAR MARCHITELLI - CHIETI  
FEDELE SERENA CECILIA · IPSEO MORO - S. CESAREA

**ENOGASTRONOMIA**

LAZZARI SILVIA · IPS BECCARI - TORINO  
SCIBILIA ANTONIO · IPALB VILLA SAN GIOVANNI  
BONETTI ALESSANDRO · IISS EINAUDI - CREMONA  
BALDONI MANUELE · IIS EINSTEIN NEBBIA - LORETO

## 2018

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

MANNI CORRADO · IIS BOTTAZZI - UGENTO  
KARONYA SAKARI CHARITY · IISS PRESTA COLUMELLA - LECCE  
SANGERMANO JESSICA · IIS EINSTEIN NEBBIA - LORETO

**SALA E VENDITA**

SCHIPPO ILARY · IS EINAUDI - FOGGIA  
CATALANO DANIELA · IPSSAR MATTEI - VIESTE  
SOGLIUZZO SARA · ISCHIAVV  
BONETTI MATILDE · IPSSAR S. PELLEGRINO  
BERGANTINO DIEGO · IISS EINAUDI - CREMONA

**ENOGASTRONOMIA**

ROBELLO ASTRID · IIS MIGLIORINI - FINALE LIGURE  
SANTORO GESUALDO · IISS OTRANTO  
VISELLI LUCA · IPSSAR U. TOGNAZZI - VELLETRI  
QUARTA SAMUELE · IISS MOCCIA - NARDO'

## 2019

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

PETRARCA THOMAS · IISS PRESTA COLUMELLA - LECCE  
BRIGNONE DEBORA · IIS MIGLIORINI - FINALE LIGURE  
AMORE GIOVANNI · IPSSAO VIVIANI - CASTELLAMMARE

**SALA E VENDITA**

COLAIANNI MICHELE · IPSSAO MOLFETTA  
BOSIO EMMA HILDA · IIS-LUIGI EINAUDI - CREMONA  
MANUSIA ALICE · IPS PRINCIPI GRIMALDI - MODICA

**ENOGASTRONOMIA**

BISCONTI MIRCO · IISS PRESTA COLUMELLA - LECCE  
FINAMORE ALESSIO · IPSSAR PEROTTI - BARI  
ROSADA BRANDO · IPSSAR-M. ALBERINI - VILLORBA  
PINI FRANCESCA · IIS-A. EINSTEIN A. NEBBIA - LORETO  
GODIO ANDREA · IPSSAR G. PASTORE - VARALLO SESIA

## 2021

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

PREITE DALILA · IIS BOTTAZZI - CASARANO  
SARACINO MARIAGIULI · IISS LANOCE - MAGLIE

**SALA E VENDITA**

VILLANI REBECCA · IISS LANOCE - MAGLIE  
CAPPILLI ALESSIA · IIS BOTTAZZI - CASARANO

**ENOGASTRONOMIA**

CATALDO MARCO · IIS BOTTAZZI - CASARANO  
MAZZEI LORENZO · IISS MOCCIA - NARDO'

## 2022

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

GIULIA TAFURO · IPEOA PERTINI DI BRINDISI  
AURORA FEDELE · IPSSAR MARCHITELLI DI VILLA SANTA MARIA  
KHADIJA AHMAD · IIS ALBERT EINSTEIN DI LORETO

**SALA E VENDITA**

ELEONORA PIZZARELLI · IISS CONSOLI PINTO DI CASTELLANA GROTTE  
KRIŠJĀNIS ŠKĒLS · TECHNICAL SCHOOL OF TORUSIM AND CREATIVE INDUSTRY  
JENNIFER CAMPOS · IIS ALBERT EINSTEIN DI LORETO

**ENOGASTRONOMIA**

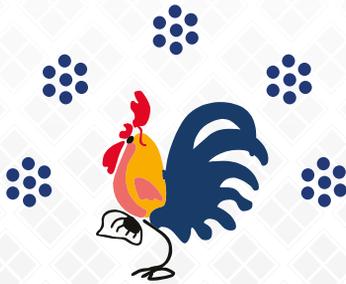
MARIA NUNZIA SFORZA · IISS PAVONCELLI DI CERIGNOLA  
CHRISTIAN GATTO · IIS BOTTAZZI DI CASARANO  
MEES BLANKERT · ROC MONDRIAAN  
GRETA COSTA · IIS SULPICIO DI VEROLI

# PHOTOGALLERY



# PHOTOGALLERY





*La Dispensa di Caroli*

From the South of Italy to London, New York, Sidney, Tokyo, Cape Town.

# I NOSTRI SPECIAL PARTNER



Ciocolato Italiano dal 1875



MenhirSalento



Olio Merico Salento



# Caroli Hotels, in vacanza tutto l'anno



**CAROLI**  **Hotels**



[booking@carolihotels.it](mailto:booking@carolihotels.it) ~ +39 0833 202536 ~ [www.carolihotels.it](http://www.carolihotels.it)