

MASTERCLASS AMIRA SU FLAMBÉ E COCKTAIL: FORMAZIONE PROFESSIONALE A VILLA SIGNORINI

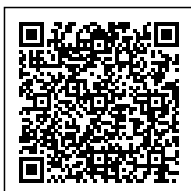
Pubblicato il 23 Maggio 2026 di Daniela Del Prete



I lavori sono stati aperti da Corrado Sorbo, padrone di casa, dal fiduciario AMIRA Napoli Campania Dario Duro e da Guido Avolio, maître di Villa Signorini. Gli interventi introduttivi hanno evidenziato l'importanza della formazione continua e del confronto professionale.

Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)

Etichette: [Amira Napoli](#), [Dario Duro](#)



Napoli, 19 maggio 2026 – Villa Signorini ha ospitato la **Masterclass Flambé & Cocktails**, evento promosso dalla sezione Napoli Campania di **AMIRA – Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi**. La giornata ha riunito professionisti dell'ospitalità, esperti del beverage, studenti, operatori HORECA, giornalisti e fotografi, con l'obiettivo di approfondire tecniche di sala e tendenze del settore.

I lavori sono stati aperti da **Corrado Sorbo**, padrone di casa, dal fiduciario AMIRA Napoli Campania **Dario Duro** e da **Guido Avolio**, maître di Villa Signorini. Gli interventi introduttivi hanno evidenziato l'importanza della formazione continua e del confronto professionale.

La conduzione è stata affidata a **Nello Ciabatti**, addetto stampa della sezione napoletana, **Gran Maestro della Ristorazione** e cerimoniere nazionale, che ha guidato il pubblico attraverso i diversi momenti dedicati a sala, bar e accoglienza.

Interventi tecnici e contenuti formativi

Il **Gran Maestro della Ristorazione Flavio Amirante** ha illustrato il ruolo dell'AMIRA e l'evoluzione della figura del maître, soffermandosi sul valore del servizio e sulla tecnica del flambé.

La parte dedicata alla mixology ha visto protagonisti **Guido Avolio** e **Lino Marchese**, che hanno analizzato l'evoluzione della professione del bartender e l'importanza dell'aggiornamento sulle tendenze internazionali. Il **Maestro dei Vini Pasquale Brillante** ha approfondito il tema dei cocktail **NoLo**, sempre più richiesti per rispondere alle esigenze di gusto e benessere.

Dimostrazioni pratiche

La sessione dimostrativa ha proposto:

- *Tagliolini al limone di Sorrento, crudité di gamberi e menta* di **Pietro Cacciapuoti**, abbinati al cocktail *Acidità alla Strega* di **Guido Avolio**
- *Trilogia di scampi del Mediterraneo flambé* di **Gennaro Panico**, con NoLo Passion Fruit di

Pasquale Brillante

- *Lasagnetta dolce croccante* di Cacciapuoti, con il cocktail *Frutado* di **Lino Marchese**

Partecipazione dell'Istituto "De Medici"

Le studentesse dell'**Istituto Alberghiero "De Medici" di Ottaviano**, coordinate dal prof. **Luigi Nunziata** e con i saluti del dirigente scolastico **Ing. Vincenzo Falco**, hanno presentato la performance vincitrice del premio *Miglior Cocktail* al concorso nazionale AMIRA *Le donne nell'arte del Flambé*. Le allieve **Carmela Luisa Soletti**, **Chiara Ferrara** e **Sharon D'Atri** hanno eseguito piatto alla lampada, cocktail e vino in abbinamento.

Presenze istituzionali

Hanno preso parte all'evento:

- **Massimo Maiorano**, consigliere nazionale AMIRA
- **Luigi Gargiulo**, fiduciario Campania **AIBES**
- **Rosario Lopa**, portavoce della Consulta Nazionale Agricoltura e Turismo, con un intervento sulle normative per turismo e ristorazione
- **Felice Greco** e **Michele Pisapia** dell'Associazione Espresso Napoletano, per la tradizione del caffè

























Chiusura dei lavori

Il fiduciario **Dario Duro** e la vice fiduciaria **Anna Di Sandro** hanno concluso la giornata ringraziando il segretario e tesoriere **Massimo Marchini** e il cerimoniere **Marcello Simonacci**, prima della consegna degli attestati ai nuovi iscritti AMIRA.

L'evento si è concluso con un buffet realizzato grazie al supporto delle aziende partner, confermando il ruolo di Napoli come centro di riferimento per la formazione e la valorizzazione delle professioni dell'accoglienza.

Foto a cura di Alfredo Coppola

