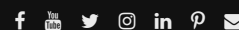




cerca notizie e documenti



cerca aziende e prodotti



AZIENDE RICETTE

BEVANDE ANALCOLICHE

## Cockt-AIL incorona il drink del bere responsabile

06/12/2019 - 53 LETTURE

Share on Facebook

Share on Twitter



Un cocktail spiccatamente “green”, dalle note caraibiche e fruttate, reso inconfondibile dal sapore fresco e salutare del superfood più ricercato del momento, l’aloe: è **“Green Fizz”**, il drink ideato dal barman emiliano Simone Pifferi, il vincitore dell’edizione 2019 del **“Giro d’Italia” del bere benefico, Cockt-AIL**.

Iscriviti alla newsletter!

inserisci la tua email

ISCRIVITI



Davide Gregorini di Acqua Plose a Expo Riva Hotel



L'incoronazione è avvenuta a **Roma**, presso il Crown Plaza Hotel, gran finale e traguardo della peculiare **competizione** che vede sfidarsi a colpi di shaker bartender da tutta Italia con l'obiettivo di **raccogliere fondi per l'AIL – Associazione Italiana contro Leucemie, Linfomi e Mieloma**, che proprio quest'anno celebra il suo 50° anniversario.



Il tour 2019, partito a giugno dallo storico Caffè Gambrinus di Napoli, ha fatto tappa a Rimini (Beer Attraction), Rosignano Marittimo, Riccione, Bologna e Oristano, prima di concludere la sua corsa nella Capitale, in una finalissima dal sapore speciale: la competizione si è svolta nell'ambito del **70° Convegno AIBES (Roma, 2-5 dicembre)**, che, insieme a **Fabbri 1905**, sostiene la gara. **Cockt-AIL** nasce infatti nel 2015 su idea di **Nicola Fabbri**, Amministratore dell'omonima azienda, che ha creduto nella possibilità di unire due mondi e due talenti – la mixology e la ricerca – che difficilmente vengono accostati.

*“Ringrazio AIBES e tutte le altre aziende che hanno creduto e hanno scelto di unirsi al progetto Cockt-AIL – ha affermato **Nicola Fabbri**, consegnando l'attestato ai vincitori della competizione -. È infatti grazie alla volontà di tutti che siamo giunti al traguardo della 5° edizione, che ogni anno cresce nei numeri e nella qualità e che già ci fa intravedere grandi progetti per il prossimo anno”.*

Il “Giro d'Italia” 2019 ha visto infatti la partecipazione di quasi **150 bartender** professionisti ed ha consentito di **raccogliere 14 mila**



altri video su [beverfood.com](http://beverfood.com) Channel



### Articoli più letti Bevande Analcoliche



**Coca-Cola Energy** arriva anche in Italia: senza taurina e con più caffeina



**ZUMEX®** porta la spremuta appena fatta nelle aziende con il nuovo **Versatile Pro Cashless**



**Assobibe: imprese e loro lavoratori** chiedono ascolto e tutele garantite da costituzione



**Sanpellegrino: la gamma dei Mixer** si arricchisce con la **Ginger Beer**

**euro** a favore della ricerca per la lotta alle leucemie, grazie ai drink battuti all'asta e all'originale "partita del cuore" tra le squadre di calcio AIL/AIBES Emilia Romagna.

Oltre a raccogliere fondi, il contest ha l'obiettivo di **sensibilizzare il pubblico giovane** sull'incidenza dei tumori del sangue e dei linfomi che colpiscono soprattutto questa fascia d'età e portare alla luce l'opera di AIL nel supportare l'assistenza alle persone colpite da questa patologia e l'impegno nella ricerca scientifica.

Per questo dal **2017 è nato lo spin-off junior di Cockt-AIL, gara tra allievi delle scuole alberghiere** che si sfidano presentando creazioni originali e rigorosamente analcoliche. Lo scettro **Junior 2019** è andato ad una aspirante barlady, **Rebecca Battistini**, dell'ISSIS "Tonino Guerra" Novafeltria (Rimini), che ha convinto la giuria con il suo "Summer Freeze".

Alla finalissima nazionale hanno partecipato circa **350 persone** che hanno contribuito attivamente all'asta benefica, sotto la conduzione della madrina dell'edizione 2019, *Giuditta Arecco*, storica voce di *RDS*.



## Numeri

I cocktail ideati dai barman e dalle barladies protagoniste di Cockt-AIL hanno permesso di raccogliere in 5 anni

**40 mila euro di fondi per la ricerca contro le leucemie, i linfomi e il mieloma.**

Dall'edizione di esordio del 2015 sono cresciute costantemente le adesioni dei professionisti del mixology, le ricette proposte e il seguito degli appassionati.

## Edizione 2019