

Caffè
MORENO
IL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO

12.1 °C NAPLES HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT Traduci il sito nella tua LINGUA

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ MANAGEMENT ▾ HO.RE.CA. ▾ NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA ▾ PARTNERS CONTATTACI 🔍

Home > Cocktails > Simone Pifferi e Rebecca Battistini vincono l'edizione 2019 di Cockt-AIL

BAR COCKTAILS EVENTI & FIERE GARE & CONCORSI

Traduci l'articolo nella tua lingua

Simone Pifferi e Rebecca Battistini vincono l'edizione 2019 di Cockt-AIL

Da Redazione - 6 Dicembre 2019 0



Un cocktail spiccatamente "green", dalle note caraibiche e fruttate, reso inconfondibile dal sapore fresco e salutare del superfood più ricercato del momento, l'aloë: 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**.

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.

Cerca

viggi channel

Salute

RIGEL

Prodotti Chimici per l'Uso Professionista

in contemporanea con:
BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW



18 | 22. 01. 2020

Fiera di RIMINI

SpecialCoffee®
...passione per il caffè

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 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”**.



Un metodo della nonna per sbarazzarsi del dolore

Questo metodo banale funziona per mal di testa cronici, dolori articolari, mal di schiena e mal di pancia. Il segreto è nascosto in una semplice...

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro pubblicata sul sito careers.accor.com Novotel Torino Corso Giulio Cesare ricerc...

Offerta di lavoro – Bartender – Como

Annuncio di lavoro pubblicato sul portale Bartender job: Una Pizzeria Gourmet di nuova apertura a...

Assumere e farsi assumere in cantina: Le Donne del Vino e...

Come assumere la persona giusta in cantina e come farsi assumere? È il tema che verrà trattato du...

Offerta di lavoro – Barista – Clusone (BG)

Offerta di lavoro pubblicata sul portale lavoroturismo: Ol Pastisser. locale polifunzionale



Fallo 1 volta e ti sbarazzerai di ogni tipo di dolore

Ecco come funziona un semplice metodo per il dolore brevettato da scienziati tedeschi. Butterai via antidolorifici...

PRODOTTI



Il gruppo Junior

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.

I cocktail

Green Fizz

Ingredienti:

- 4,5 cl gin Whitley neill "compagnia dei caraibi"
- 1,5 cl Carlo Alberto white "compagnia dei caraibi"
- 1,5 cl succo di limone
- 1,5 cl sciroppo home made Aloe
- 2 cl Mixyfruit Melone **Fabbri**
- Top soda al sedano

Summer Freeze

Ingredienti:

- 3 cl succo di arancia
- 3 cl succo di pompelmo
- 2 cl Mixybar Passion fruit **Fabbri**
- 2 cl Mixybar Fiori di Sambuco **Fabbri**
- Top Ginger ale

I numeri

I cocktail ideati dai barman e dalle bartoladi 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

Il succo di pomodoro
Cirio si rifà il look

6 Dicembre 2019



Da Bonduelle Food
Service Italia alcuni
spunti creativi per i
menù...

6 Dicembre 2019



Stella Artois: un calice in
limited edition per
festeggiare il Natale

6 Dicembre 2019



Acqua Sant'Anna best
seller di Amazon Prime
Now

6 Dicembre 2019



Quasi 6.000 visitatori per
la seconda edizione del
Milan Coffee Festival

5 Dicembre 2019



Ferrarelle Art Collection:
disponibili online le
bottiglie in edizione
limitata

5 Dicembre 2019



**Fallo 1 volta e
ti sbarazzerai
di ogni tipo di
dolore**

Ecco come funziona
un semplice metodo
per il dolore
brevettato da
scienziati tedeschi.
Butterai via
antidolorifici...

CAFFÈ

Quasi 6.000 visitatori per
la seconda edizione del
Milan Coffee Festival

5 Dicembre 2019



Caffè Kamo lancia la
nuova campagna
pubblicitaria Caffè
d'autore

4 Dicembre 2019



Nespresso apre una
nuova boutique a Roma

4 Dicembre 2019



Caffè Borbone rinnova la
partnership con il Teatro
alla Scala di Milano

3 Dicembre 2019



- 18 tappe regionali + 6 super tappe cittadine
- 500 ricette di cocktail pervenute
- 10 mila circa like su Facebook
- 14 mila euro raccolti

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ☆☆☆☆☆

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo



Redazione

Articoli correlati Di più dello stesso autore



Cocktails Schweppes presenta il cocktail delle feste Christmas House Punch



Caffè Dennis Zoppi e Lavazza: mixology sostenibile al Milan Coffee Festival



Gare & Concorsi Nicola Falanga vince la quarta edizione del contest internazionale #pizzAward2019



Aziende Unox rinnova la CombiGuru Challenge per Istituti Alberghieri



Gare & Concorsi A Panettone senza Confini vincono Scutellà e Donatone



Farine Al via "Infarinati!" il contest social di Molino sul Clitunno

Insegna dell'Anno: 101 CAFFE' vince nella categoria Tutto Caffè

3 Dicembre 2019



Premiata la creatività e comunicazione Lavazza ai BEA 2019

3 Dicembre 2019



Questo combatte il dolore per sempre

Gli scienziati spiegano: „Questo semplice metodo è 100 volte più forte degli antidolorifici“. Basta che...

ALCOLICI

Liquori Borbone inaugura il suo primo temporary store

30 Novembre 2019



Zacapa presenta Zacapa Reserva Limitada 2019

29 Novembre 2019



Gambacciani Liquori: lo spirito empoleso all'ora dell'aperitivo

27 Novembre 2019



The Matsui Single Malt premiato nella Jim Murray's Whisky Bible 2020

22 Novembre 2019



Cocchi Savoy Vermouth Dry: si rinnova la collaborazione con l'iconico hotel...

19 Novembre 2019



Johnnie Walker Blue Label torna con una bottiglia di design in...

19 Novembre 2019

