



Home > Spirit > Simone Pifferi e, per i junior, Rebecca Battistini vincono Cockt-Ail 2019

Simone Pifferi e, per i junior, Rebecca Battistini vincono Cockt-Ail 2019

Di **Giuseppe Stabile** - 5 Dicembre 2019



È stato il Crown Plaza Hotel di Roma a ospitare l'ultima tappa del tour lungo la Penisola di **Cockt-Ail**, il contest benefico dove bartender e barlady si sfidano a colpi di cocktail per raccogliere fondi per **Ail**, l'Associazione italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma. E la tappa finale, svoltasi nell'ambito del 70° Convegno nazionale **Aibes**, ha incoronato i vincitori della quarta edizione concorso: il barman emiliano Simone Pifferi e, per la categoria junior,

Edicola web



WeBar 10-2019
Magazine digitale per bar, alberghi e ristoranti

Twitter

bargiornale @bargiornale
#Barawards2019 Taste coffee & more è il 3° classificato per il Premio San Giorgio per il Bar caffetteria dell'anno. Complimenti! 🍷

2 dic 2019

bargiornale @bargiornale
#Barawards2019 Tazze Pazze di Genova è il 2° classificato per il Premio San Giorgio per il Bar caffetteria dell'anno. Complimenti! 🍷

Facebook

Rebecca Battistini, dell'Issis "Tonino Guerra" di Novafeltria (Rimini).

Ma, soprattutto, a vincere è stata la solidarietà, come da obiettivo della competition, nata dalla collaborazione tra Ail, Aibes (Associazione italiana barmen e sostenitori) e **Fabbri 1905**, che ne è il main sponsor, con oltre 14.000 di euro raccolti. Un risultato frutto della generosità degli sponsor, a partire proprio da **Fabbri 1905**, del pubblico che ha partecipato alla raccolta fondi nelle varie tappe, oltre 350 i presenti alla finalissima, e dei tanti professionisti della miscelazione che hanno preso parte al contest: oltre 150 in questa edizione.



Simone Pifferi, vincitore dell'edizione 2019 di Cockt-Ail, con il suo Green Fizz

A sfidarsi nella finalissima, presentata da Giuditta Arecco, storica voce di Rds e madrina di *Cockt-Ail 2019*, i vincitori delle 6 tappe precedenti, più i vincitori dei premi speciali promossi dalle aziende sponsor, con i loro originali drink ispirati all'*Aperitivo italiano*, filo conduttore di questa edizione, e con un volume alcolico non superiore ai 21%. Cocktail sottoposti al vaglio di una giuria d'eccezione, composta da grandi big della scuola italiana della miscelazione, quali Mauro Lotti, Mauro Mahjoub e Peter Dorelli.

A spuntarla è stato Simone Pifferi con il suo *Green Fizz*, un drink dalle note caraibiche e fruttate a base di gin Whitley Neill, vermouth bianco Carlo Alberto, succo di limone, Mixyfruit Melone **Fabbri 1905**, il tutto arricchito dalle note rinfrescanti di uno sciroppo homemade di aloe e chiuso da un top di soda al sedano.

In gara, invece, nella categoria junior 17 nuove promesse della miscelazione, provenienti dalle scuole di formazione di tutta Italia e selezionate con una serie di eliminatorie regionali. Per loro la sfida è consistita nella creazione di un originale drink analcolico. Ad aggiudicarsi la vittoria è stata l'aspirante barlady Rebecca Battistini, che ha convinto la giuria con il suo *Summer Freeze*, fatto con succo di arancia, succo di pompelmo, Mixybar Passion fruit **Fabbri 1905**, Mixybar Fiori di Sambuco **Fabbri 1905**, completato con un top di ginger ale.



Rebecca Battistini dell'Issis "Tonino Guerra" di Novafeltria (Rimini) la vincitrice nella categoria junior

Le ricette vincitrici di Cockt-Ail 2019

Green Fizz di Simone Pifferi

Ingredienti:

4,5 cl Whitley Neill Gin, 1,5 cl Vermouth Riserva Carlo Alberto Bianco, 1,5 cl succo di limone, 1,5 cl sciroppo di aloe home made, 2 cl Mixyfruit Melone **Fabbri 1905**, top soda al sedano

Summer Freeze di Rebecca Battistini

Ingredienti:

3 cl succo di arancia, 3 cl succo di pompelmo, 2 cl Mixybar Passion fruit **Fabbri 1905**, 2 cl Mixybar Fiori di Sambuco **Fabbri 1905**, top ginger ale

TAG Albes AIL appbargiornale bartender Cockt-Ail cocktail contest **Fabbri 1905**

REDAZIONE
BARGIORNALE

Articoli più letti



Riapre il Camparino in Galleria, icona dell'aperitivo milanese



Barawards Gala: il 2 dicembre la grande festa. Vuoi esserci?



Barawards 2019: i professionisti premiati e le classifiche