



Home > Eventi > Cockt-AIL inc...

Eventi

Cockt-AIL incorona il drink del bere responsabile

Dic 12, 2019



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 Fabri 1905, sostiene la gara. Cockt-AIL nasce infatti nel 2015 su idea di Nicola Fabri, 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

100% velocità.
100% precisione.

Il VarioCookingCenter®
Un concentrato di potenza che garantisce risultati perfetti con una velocità e affidabilità impareggiabili. In altre parole: il VarioCookingCenter® è la rivoluzione della cottura con calore di contatto.

« Conoscete qualche altro apparecchio in grado di raggiungere 200 °C in appena 2,5 minuti? »

Registratevi subito:
* rancilio-online.com



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

Search

Life Is On | Schneider
Electric

Scopri di più

Sfoglialti ultimi numeri



321 Novembre 2019



320 Ottobre 2019

progetto Cockt-AIL – ha affermato **Nicola Fabbri**, consegnando l’attestato ai vincitori della competizione -. *E’ 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”. 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



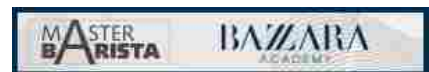
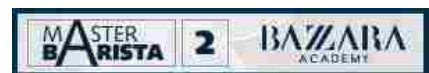
BRANDPOST



Rancilio Specialty è lo sponsor ufficiale dei Campionati Italiani Latte Art e Coffee in Good Spirits

Dic 12, 2019

I video corsi



I segreti del Caffè



I segreti dell'Espresso



I segreti della Latte Art



Cocktail Art



Cocktail Art, ecco il drink più bello di novembre. FOTO

Dic 9, 2019

History Cocktail



French 75, drink vintage pop. HISTORY COCKTAIL con Guglielmo Miriello

Nov 3, 2019

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

TAGS bartender Cockt-AIL cocktail competizioni Fabbri gare mixology Nicola Fabbri
Simone Pifferi Solidarietà

DALLE AZIENDE

Twitter Facebook Google+ Pinterest Print

Restiamo in contatto
Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR



Birra Collesi: a gennaio riparte la campagna tv



Fabbri 1905 premia la Dolcevita



Keglevich presenta il nuovo K-Fruit Mule Capodanno



Marketing & Management



Volgi a tuo vantaggio le recensioni negative
Dic 10, 2019

I protagonisti



Jim Meehan: "Il nome di un drink deve dirci la sua storia e stile"
Dic 11, 2019



Il Rubi dello Skyline Rooftop Bar di Venezia VIDEO TUTORIAL
Dic 11, 2019



The Glenlivet Captain's Reserve: il whisky per giovani e donne VIDEO
Nov 16, 2019



La rinascita del Boulevardier nella golden age del whisky VIDEO
Nov 14, 2019

Facebook

Mixer Planet
9783 "Mi piace"
Mi piace Iscriviti
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici
Mixer Planet
21 ore fa
<https://www.mixerplanet.com/il-rubi-dello-skyline-rooftop-.../> che ingrediente tinge di rosso il #cocktail di Skyline Rooftop Bar del Hilton Molino Stucky Venice? Con Lady Cocktail Nicole Cavazzuti