



Cockt-Ail incorona il drink del bere responsabile
Il concorso ideato nel 2015 da Nicola Fabbri, amministratore dell'omonima azienda bolognese. Raccolti 14 mila euro a favore della ricerca per la lotta alle leucemie

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 06/12/2019

Simone Pifferi vince il Cockt-Ail Senior con un drink "green" arricchito dal superfood del momento

Lo scettro Junior 2019 è andato ad una aspirante barlady, Rebecca Battistini

A Roma il gran finale per la **competizione del bere responsabile**.

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 Cockt-Ail**. (la prima cronaca su **Informacibo**)

L'incoronazione è avvenuta presso il Crown Plaza Hotel di Roma, che ha visto 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.



Nicola Fabbri, Ad Fabbri 1905

*“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 -. 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.



I numeri della kermesse

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

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

Condividi L'Articolo



L'Autore

Donato Troiano



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Il Nostro Network

[Sfizioso](#)
[Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)
[Via Bagutta](#)

Alzaia Naviglio Pavese 52, 20143 Milano | Tel.02.86998453 | redazione@informacibo.it [Informativa Cookies](#) [Privacy](#)