

VareseNews

Lo Yogurt varesino alla prova del barman

Pubblicato: Mercoledì 13 Settembre 2006

Dopo il successo ottenuto lo scorso 14 luglio a Laveno in occasione del circuito nazionale del cocktail, lo yogurt realizzato con il latte varesino ritorna protagonista di una competizione tra i migliori barmen della nostra provincia.

La manifestazione, prevista nel programma ufficiale della Fiera di Varese, è stata organizzata dall'Aibes Confesercenti e dal Comune di Varese e non vuole solo premiare il miglior barman (o la migliore barlady) ma promuovere un modo diverso di preparare un cocktail, proponendo forme diverse di consumo dello yogurt.

La base di tutti i cocktail (in termini tecnici i cocktail preparati con lo yogurt si chiamano Smoothies) sarà lo yogurt bianco della Cooperativa Latte Varese.

La giuria sarà composta in parte da personalità istituzionali e in parte dal pubblico presente alla fiera. Tutti gli aspetti tecnici della gara saranno curati dai responsabili Aibes (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori).

La particolarità della serata consiste in un coinvolgimento diretto del pubblico: i barmen, infatti, dopo avere realizzato il cocktail per la giuria, procederanno alla preparazione di assaggi per gli spettatori che potranno così degustare e partecipare attivamente all'evento.

I primi tre concorrenti con il maggior punteggio riceveranno una targa premio del Comune di Varese e della Confesercenti.

I vincitori saranno premiati da Salvatore Giordano, Assessore Comune di Varese, Carlo Crosti, Direttore Cooperativa Latte Varese e Cesare Lorenzini, Presidente provinciale di Confesercenti.

L'appuntamento per tutti i visitatori della Fiera è fissato alle ore 20.30 di giovedì 14 settembre, presso l'area spettacoli.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it