

VareseNews

Che cocktail sei? I bar si sfidano al limite 0,5

Pubblicato: Mercoledì 29 Maggio 2019



Sfida tra cocktail. Anche quest'anno torna **il concorso “Al limite 0,5”, per il miglior aperitivo leggermente alcolico** o analcolico organizzato in occasione dell'**Alcol Prevention Yeah**, la manifestazione di sensibilizzazione al consumo consapevole di sostanze alcoliche che si terrà venerdì 31 maggio nelle piazze del centro cittadino.

Il concorso coinvolge i bar del centro, questi sono chiamati ad inventare un aperitivo entro i limiti consentiti dalla legge di 0,5 tasso alcolico e a presentarli accompagnati con una piccolo aperitivo gastronomico. I migliori verranno premiati e anche voi siete chiamati ad esprimere il vostro parere. Il cocktail che riceverà più voti riceverà il premio della “giuria di VareseNews”.

VOTA IL TUO COCKTAIL QUI

I primi 6 classificati alle 21 di giovedì sera, si qualificheranno per la finale della giuria giovani con gli studenti dell'agenzia formativa della provincia di Varese che si terrà venerdì 31 maggio.

Accanto a questa, le bevande “Al limite 0,5” verranno valutate da una giuria tecnica formata dagli esperti rappresentanti di Onav, ASCOM, Confesercenti, Slow Food, Aibes, Fipe e i professori dell'agenzia formativa della provincia di Varese.

[Tutto il programma dell’ALCOL PREVENTION YEAH](#)

I COCKTAIL IN CONCORSO

Nome Bar: Scuderie Cavallotti

Nome cocktail: Super Sesso

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Gin 7/10

Analcolico: Succo Ananas 5/10

Altro (frutta, ...): Maracuja Fresco

Accompagnamento gastronomico: Tagliere Formaggi

Nome Bar: Loca Ubriaca

Nome cocktail: Green Emerald

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Bacardi rum chiaro (3/4 oz) 1/10

Analcolico: ½ Cetriolo frullato, zucchero di canna, ½ lime spremuto, soda menta, fiore di sanbuco 9/10

Altro (frutta, ...): fetta cetriolo, fetta lime e manta

Accompagnamento gastronomico: Bruschettine con pomodorini, cetriolo e basilico

Nome Bar: Pasticceria Pirola

Nome cocktail: Levatè

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Plymouth 1/10

Genziana: 2/10

Pompelmo 4/10

Lime 1/10

Top seltz ginger lemongrass 2/10

Altro (frutta, ...): Arancia essicata in angostura

Accompagnamento gastronomico: Tagliere, Salumi, Formaggi

Nome Bar: Cuba 1954

Nome cocktail: Memento Queen

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Memento distillato 4/10

Analcolico: Succo di mela verde 3/10

Succo di lime 2/10

Sciroppo di cetriolo 1/10

Accompagnamento gastronomico: centrifuga di grannysmith, sedano rapa con rosa di salmone selvatico con caprino delle valli.

Nome Bar: Caffè Cattaneo

Nome cocktail: Ne voglio un altro

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Rum bianco (37,5% vol) 1/10

Liquore vaniglia (18% vol) 1/10

Analcolico: Cordial lime, menta, tonica

Altro (frutta, ...): Menta

Accompagnamento gastronomico: Piattino Gastronomico

Nome Bar: Globe Cafè

Nome cocktail: Geeno

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Gin 3/10

Sanbuco sciroppo 2/10

Altro (frutta, ...): Menta in foglie

Accompagnamento gastronomico: Tartina con formaggio aromatizzato alle erbe e julienne di zucchine

Nome Bar: C Lounge

Nome cocktail: Pineapple- mule

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Vodka 3/10

Analcolico: Ginger Beer 4/10

Centrifugato di Ananas 3/10

Altro (frutta, ...): Lime, ananas

Nome Bar: Caffè Carducci

Nome cocktail: Pink mule

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Gin Gordon's pink 3/10

Analcolico: Ginger Beer 7/10

Altro (frutta, ...): Lime, ribes fresco

Nome Bar: Twiggy

Nome cocktail: Passami la passoa

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Passoa (17%) 3/10

Tridle sec (30%) 1/10

Angostura 3 gocce (44%)

Analcolico: 1 cl zucchero liquido 1 cl succo lime

Altro (frutta, ...): Lime/ cetriolo

Nome Bar: The Scotsman Pub

Nome cocktail: Black Day

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Jet black birra 5/10

Havana especial 2/10

Ginger Beer 3/10

Splash granatina

Analcolico: Dash, zenzero liquido

Altro (frutta, ...): pepe, noce moscata

Accompagnamento gastronomico: spiedini in pinzimonio di salsa alla birra, tartalle con cipolle e pistacchi, biscotto salato cheddar alle erbe fini, miele e ribes

Nome Bar: Socrate Cafè

Nome cocktail: Nuovo Jeff

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Gin sardo 2/10

Socrate aperitivo 2/10

Analcolico: succo lime 1/10

Ginger 2/10

Succo arancia 3/10

Altro (frutta, ...): due gocce di angostura, zest di arancia e frutti rossi

Accompagnamento gastronomico: prosciutto, melone e tartine miste

Nome Bar: Varesinho

Nome cocktail: Varesinho Tiky

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti):

Analcolico: succo arancia, cocco, panna, ananas, lime, peperoncino

Accompagnamento gastronomico: platano fritto, guacamole

Nome Bar: QUAI CòSS

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): Rum Bianco 1/2

Analcolico: Crema di Cocco 3/4

Altro (frutta, ...): Ananas grigliato, spolverata di cardamomo

Nome Bar: Vineria del Croce 8

Ingredienti (in decimi):

Alcol (segnare gradazione ingredienti): 30 ml di vodka

Analcolico: 45 ml di lime, 25 ml sciroppo di cetriolo, 80 ml estratto di ananas, bitter agrumi

Altro (frutta, ...): albumina

Nome Bar: Al Buco

Nome Bar: Antico Caffè Bosisio

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it