

Un Riviera Gin solidale

Rimini, 20 settembre 2016 – Anche Riviera Gin, il Gin del territorio prodotto con distillato di vino scende in campo per il sociale e partecipa alla **“COCKT-AIL COMPETITION”**, competizione nazionale che vede Barmen e Barladies italiani cimentarsi nella realizzazione di cocktail ideati per raccogliere fondi a favore di AIL (Associazione contro le leucemie, linfomi e mieloma), promossa da A.I.B.E.S (Associazione Italiana Barmen e sostenitori) in collaborazione con l'azienda dolciaria bolognese Fabbri 1905,

L'appuntamento con l'ultima tappa della competizione che ha preso il via ad aprile e ha toccato diverse città italiane è in programma per **mercoledì 21 settembre alle ore 15.00 presso Embassy Club di Rimini** e avrà come tema **“L'Aperitivo italiano”**. Nell'occasione, **i fondi raccolti saranno destinati all'acquisto di un'automobile dedicata al progetti di assistenza domiciliare nella Provincia di Rimini.**

“Sono stato contattato qualche mese fa da Angelo Borrillo, presidente regionale A.I.B.E.S., era caccia di eccellenze del territorio e di aziende disposte a partecipare all'evento in qualità di partner” afferma Fabio Della Rosa di Riviera Gin che prosegue “Una rapida consultazione con Alessandro Zaghini e Roberto Guidi, i miei due soci, e ho comunicato la nostra disponibilità”.

Per la **“COCKT-AIL COMPETITION”**, Riviera Gin si avvarrà della lunga e qualificata esperienza professionale di Fabio Arlotti, pluripremiato Bartender che si è aggiudicato il podio in numerose competizioni nazionali e internazionali e la cui passione e il continuo aggiornamento lo hanno portato a diventare istruttore presso una delle prime scuole di American Bar Tendering.

Fabio Arlotti cercherà di sfruttare al meglio le caratteristiche qualitative e le note morbide di Riviera Gin e proporrà il **Cocktail Vademecum Gin Riviera**: Riviera Gin, Bitter Valentini, Mixy fruit Fabbri pesca bianca, succo di lime e succo di cranberry.

La ricetta del cocktail dovrà essere eseguita in tre bicchieri di cui due, saranno sottoposti alla Giuria degustativa composta da Enzo Tana, Enrico Scarzella e Kevium Namati dello Zetter Townhouse di Londra e uno alla Giuria tecnica affidata alle due Barladies Anna Tosoni e Daniela Gamberucci, fiduciarie AIBES Marche e Toscana, che valuteranno la qualità estetica della presentazione e la suggestione delle guarnizioni.

Le sei ricette maggiormente votate accederanno alla finale *Cockt-AIL 2016* che si terrà in occasione del **Convegno Nazionale AIBES dal 4 al 6 dicembre 2016** presso l'Hotel Crowne Plaza di Roma.

Competizione a parte, anche il ricavato delle degustazioni proposte durante la giornata nelle varie postazioni dedicate, sarà interamente devoluto a favore dell'attività che la sezione provinciale di AIL ha scelto per l'occasione.

Testimonial d'eccezione dell'evento saranno Fede&Tinto, noti conduttori radiofonici del programma Decanter in onda su Radio2.

Ufficio stampa – Nuova Comunicazione

Laura Ravasio ravasio@nuovacomunicazione.com – 348 9330574

www.nuovacomunicazione.com