

Cocktail Artway 2008

ARTWAY: questo è il nome dell'iniziativa che si è conclusa questa mattina 08 giugno 2008 a Bergamo.

L'obiettivo dell'iniziativa - promossa dall'Assessorato alle Politiche Giovanili del Comune di Bergamo, da Ascom e Confesercenti in collaborazione con l'Asl - era quella di offrire ai giovani occasioni culturali e al contempo proporre cocktail analcolici come iniziativa di sensibilizzazione contro l'abuso di sostanze alcoliche.

Per 9 serate, il martedì e il giovedì, sono stati proposti e presentati all'interno dei locali aderenti concerti di musica dal vivo, dj set, rappresentazioni teatrali ed esposizioni di opere artistiche. Ma l'attenzione è stata posta anche per l'impegno sociale e la prevenzione.

I locali che hanno aderito all'iniziativa e che hanno presentato nel Quadriportico del Sentierone i cocktails analcolici creati per la manifestazione sono i seguenti:

Rossoantico Caffè di via Pignolo
Circolino basso della Malpensata di via Luzzati
Caffè Letterario di via San Bernardino
McGuire's Pub di via Previstali
Le Iris di via Vittorio Emanuele
Druso Caffè di via Carnovali
Velvet di via Camozzi
Bopo di Ponteranica

Alle 11 è iniziata la gara: i cocktails sono stati giudicati secondo tre parametri: la tecnica (la preparazione del cocktail), la decorazione e soprattutto il sapore.

Gli ingredienti delle ricette avevano diverse costruzioni....dalle più semplici a base di succhi di frutta a quelle più elaborate con centrifughe di verdure con l'aggiunta di un solidificante che le ha rese gelatinose.

1° classificato: Sergio barman del '**MCGUIRE'S pub**' con '**CHOCOLAT**'

Ingredienti **CHOCOLAT**:

cioccolato
succo d'arancia
succo di pompelmo
centrifugato di barbabietola rossa e miele

Il tutto presentato su un vassoio di cioccolato con bicchieri e cucchiani di cioccolato.

2° classificato '**VELVET**' e 3° classificato '**LE IRIS**'.