

Santa Maria Capua Vetere (Ce), i premiati di VinCocktail



La vincitrice Marianna Caterino
di Giuseppe Sapio

Dall'idea dell'Ass. cult. ONE FINE DAY, si è svolta il 16 gennaio, presso i locali dell'Enoteca Quadrifoglio, la prima edizione del concorso VinCocktail a Santa Maria Capua Vetere, ancora inedito in Campania, in cui si premia il miglior cocktail a base di vino, patrocinato dal Comune di Santa Maria Capua Vetere e dal Consiglio regionale della Campania.

La buona cornice di pubblico e la presenza del Sindaco e vicesindaco hanno contribuito a rendere speciale un evento già spettacolare di per se, il cui livello dei concorrenti è stato, a detta della competente giuria, molto alto, tanto da avere difficoltà nel decretare il vincitore.



I cocktail

La sapiente ed indispensabile regia e direzione di gara di Michele Pagliuca, delegato AIBES (Caserta), la preziosa collaborazione di Salvatore Maiurino, proprietario dell'Enoteca Quadrifoglio, hanno permesso all'Ass. cult. One Fine Day, organizzatori dell'intero evento, di rinnovare la cultura del saper bere, esaltando i vitigni campani e mescolarli alla bravura dei barman del nostro territorio.



Foto di gruppo

I vincitori:

1. Caterino Marianna con “bella m’briana” (2 cl triple sec, 2 cl passoa, 2 cl succo di melograno, 1 cl asprinio di aversa)
2. Vallifuoco Ilaria con “Marianne” (1cl vodka liscia, 1,5 cl cointreau, 1cl passoa, 0,5 cl sweet & sour, 3cl vino bianco falanghina)
3. Cavaliere Sergio con “Mary dark velvet” (3cl Absolut mandarino. 2cl Aperol barbieri. 1cl liquore kirsch berentzen. 2cl vino gragnano) .



Marianna Caterino

VinCocktail 1^ Edizione - Ilaria Vallifuoco - premiazione

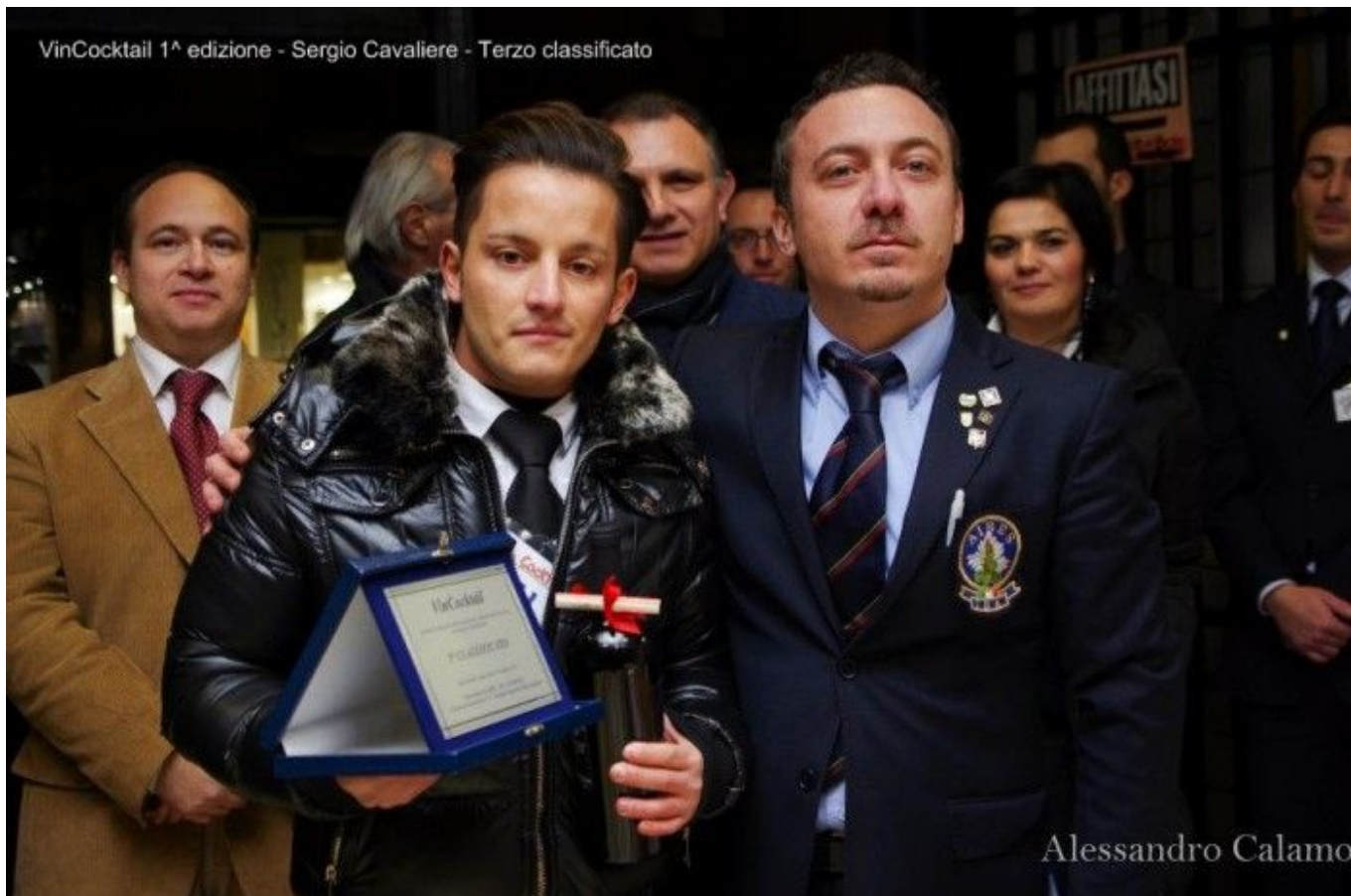


Ilaria Vallifuoco

VinCocktail 1ª Edizione - Ilaria Vallifuoco - presentazione



Ilaria Vallifuoco



Sergio Cavaliere



Sergio Cavaliere

Molto probabilmente già una seconda edizione si terrà a luglio, a testimonianza della dell'ottima riuscita di questa prima edizione.

Nella seconda edizione si prospetta di ampliare il numero di concorrenti, di rendere la manifestazione ancora più spettacolare e di qualità, sempre nel rispetto della tradizione e originalità della Campania.