



- Navigation -



Search...

Associazione
Verbania
milleventi

- Navigation -

BREAKING NEWS

I EMBLEMATICI MINORI DI FONDAZIONE CARIPL0



NELLE PRIMARIE DELLA LEGA N0

QUESTA SERA ALL'ESTREMADURA DI SUNA ARRIVA IL PAPILLON ROSSO MARENDRY

0 Cronaca, News 19 maggio 2017

PRINT EMAIL A- A+



Questa sera, dopo una tappa allo Sky Bar di Stresa, alle 21.30 arriva all'Estremadura Cafè sul lungolago di Suna il Papillon Rosso MRENDRY per una serata all'insegna della migliore mixology internazionale. MARENDRY è uno degli ultimi nati della produzione alcolica **Fabbi** 1905 degli anni '70 che oggi torna a proporsi ai migliori bartender del mondo come piacevolissimo bitter tutto italiano.

Un'intrigante fusione tra amarena e liquore dal gusto fresco e attuale grazie all'impulso delle delicate fragranze di agrumi mediterranei e antico chinotto ligure unite ad una moderata gradazione alcolica (21 gradi). A presentare e raccontare questo ritorno ai seventies dell'azienda bolognese "dell'amarena" sarà Nicola **Fabbi** in persona: lui, pronipote del fondatore dell'azienda Gennaro, si farà story-teller di questa operazione dal sapore vintage e famigliare, ma anche estremamente moderna e unconventional. È lui a rendere omaggio, con questo tour, ai migliori artisti della mixology e ai loro più affezionati estimatori. Cinzia Ferro, anima dell'Estremadura, sarà la star della mixology che riceverà e indosserà il papillon rosso – colore del MARENDRY – e racconterà questo bitter attraverso le sue creazioni. Non è la prima volta che Cinzia reinterpreta un prodotto **Fabbi**: lo scorso anno, del resto, è stata Lady Amarena, prima vincitrice del contest "in rosa" dedicato alle professioniste del bere miscelato. Oltre al MARENDRY, anche Amarena **Fabbi** sarà declinata da Cinzia e dal suo team in nuovi cocktail da scoprire e assaporare. *Per me è un po' come far parte di una pagina di storia della mixology – commenta entusiasta Cinzia -. Raccontare la rinascita della liquoristica **Fabbi** è un onore. La serata, poi, si annuncia ricca di sorprese. Anche golose! MARENDRY non può non conquistare con la sorpresa olfattiva tutta amarena ed il gusto bitter che nasconde, per poi svelare, la sensazione dell'irresistibile frutto.* Dice Nicola **Fabbi**: *Abbiamo raccolto una domanda spontanea che ci veniva dai tanti amici bartender che nel mondo già prediligono la nostra amarena e i nostri sciroppi e polpe di frutta per i loro cocktail. Ora MARENDRY li 'va a trovare a casa' per farsi conoscere e raccontare anche un pezzo della nostra storia di famiglia e del nostro Paese.* L'evento ha avuto una preview ieri al ristorante Piccolo Lago di Mergozzo dove, nel corso della prima di una serie di serate dedicate al pesce d'acqua dolce, MANREDRY è stato aperitivo d'eccezione. Poi il MARENDRY tour prenderà il volo anche per altri paesi: Nicola **Fabbi** e il suo bitter all'amarena sono attesi a Barcellona, a Londra, a Cipro e a Copenhagen.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.