

Faenzanotizie.it

[Ravennanotizie.it](#) | [Lugonotizie.it](#) | [Cervianotizie.it](#) | [Romagnanotizie](#)

il quotidiano della tua città in tempo reale

[Faenza](#) | [Brisighella](#) | [Casola Valsenio](#) | [Castel Bolognese](#) | [Riolo Terme](#) | [Solarolo](#) | [Romagna Faentina](#)

[Cronaca](#) | [Politica](#) | [Sport](#) | [Economia](#) | [Cultura](#) | [Spettacolo](#) | [Altro](#)

Mercoledì 20 Settembre 2017

[Newsletter / RSS](#) / [SCRIVI ALLA REDAZIONE](#)

COMMUNITY

[Redazione diffusa](#)

[Info utili](#)

[La città che...](#)

[L'opinione](#)

[Le interviste](#)

[Video](#)

[Il parere dei lettori](#)

[Meteo](#) ▶

[Homepage](#) > [Società](#)

Anche una barlady di Faenza fra le migliori del mondo, secondo Fabbri

Mercoledì 20 Settembre 2017



Marika Mazzesi e il suo cocktail

Viene da Faenza una delle migliori barlady del mondo secondo Fabbri: Marika Mazzesi, professionista della mixology al Bar del Viale di Faenza, si è piazzata fra le quattordici finaliste della competition internazionale "in rosa" Lady Amarena, promossa per il terzo anno da Fabbri 1905.

Si contenderà il primo posto martedì 26 settembre in occasione della Fiera del Levante a Bari, durante la seconda giornata di BarItalia Hub, sfidando "sul campo" tredici colleghe provenienti da tutto il mondo: dall'Argentina alla Germania, da Cipro a Singapore, dalla Grecia agli Emirati Arabi, dall'Ungheria alla Cina, dalla Spagna alla Cina e al Messico.

Marika ha conquistato la giuria selezionatrice con un'inedita creazione ispirata a ricordi d'infanzia, quando da bambina suo padre le preparava la granita all'amarena con l'aggiunta di latte e lei la accompagnava a uno snack a base di arachidi.

Così è nato il cocktail "N°1905 PEANUTS". Un twist sul Boulevardier degli anni Trenta a base di Rye e Bourbon miscelato col burro di arachidi fuso, Marendry (il bitter all'Amarena di casa Fabbri) e sciroppo di Amarena Fabbri, con una nota di caramello salato per smorzare la dolcezza. Presentato in una veste femminile, incredibilmente elegante: un'alta coppa da champagne satinata grazie a una copertura di

zucchero a velo vanigliato e, al centro, un ice cube decorato con un foglio di carta da zucchero su cui è stampato il nome del drink e la città in cui è nato, **Faenza**, in uno stile ispirato a una delle più celebri fragranze femminili.

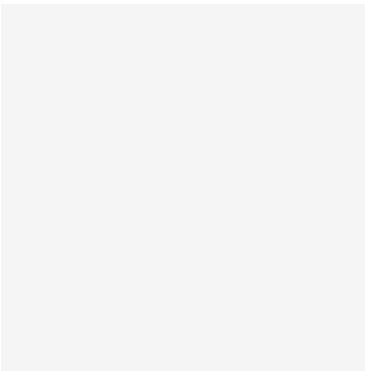
Goloso il side: bigné farciti con crema al Marendry, glassa alle arachidi e Amarena **Fabbi** incastonata in una goccia di isomalto. Un capolavoro di bellezza insomma, oltre che di bontà. Marika lo preparerà live a Bari di fronte a una giuria di esperti che valuterà le creazioni di tutte le quattordici finaliste giudicandole in base a gusto, appeal visivo e carisma della creatrice. Sperando di aggiudicarsi lo "scettro" di Lady Amarena 2017: un prezioso shaker cesellato a mano, che Nicola **Fabbi**, Amministratore di **Fabbi** 1905, metterà nelle mani della prima classificata la sera della finale.

[Società](#)

[Tweet](#)



0 Commenti [...Commenta anche tu!](#)



...Commenta anche tu!

Nome*

Email*

(Non sarà mostrata)

Commento*

(1000 caratteri)

INVIA