



## COCKTAIL DA PREMIO

# Barlady faentina nella top mondiale



Marika Mazzesi

**FAENZA** Viene da Faenza una delle migliori barlady del mondo: Marika Mazzesi si è piazzata in finale alla competizione internazionale della **Fabbri**. // pag. 39

**CREATIVITÀ NOSTRANA**

# Una barlady faentina nella top ten mondiale

Marika Mazzesi lavora al Café del Viale. Il suo cocktail nella competizione internazionale della **Fabbri**

### FAENZA

**FRANCESCO DONATI**

E' faentina, con laurea magistrale all'Isia della nostra città in grafica e prodotto. Poi ha deciso di fare la barista e di applicare la sua professionalità alla "mixologia", l'arte di unire i sapori. La formazione intrapresa la porta a ragionare in modo creativo. Tant'è che invenzioni e innovazioni in caffetteria, ma soprattutto nei cocktail sono frutto di progetti studiati ed elaborati che prendono in considerazione perfino aspetti psicologici, filosofici e storici. Un'eccellenza degna di essere riconosciuta come una delle migliori barlady al mondo. Almeno, stando alle se-

lezioni internazionali ogni anno organizzate dalla **Fabbri**.

### Lady amarena

Sì, proprio quelli del celebre sciroppo di ciliege l'hanno inclusa nella top ten del concorso online "Lady amarena". Lei si chiama Marika Mazzesi e la troviamo al Café del viale, dove lavora in particolare la sera all'ora degli aperitivi, quando si esibisce dietro il banco, con tanto entusiasmo e personalità da sembrare teatrali. Anche l'occhio vuole la sua parte. Martedì sarà a Bari alla Fiera del Levante a giocare la finale del concorso in un contest che vedrà impegnate altre 13 colleghe provenienti oltre che dall'Italia da Ar-



Marika Mazzesi tra Juri Perfetti (titolare del Café del Viale) e Michel Limoni (collega di Marika, pure lui pluridecorato)

gentina, Germania, Cipro, Singapore, Grecia, Emirati Arabi, Ungheria, Cina, Spagna e Messico. Marika ha superato le selezioni deliziando la giuria con un'inedita creazione ispirata ai suoi ricordi d'infanzia.

### Il progetto

«Mi sono ispirata ai miei ricordi – racconta –: da bambina mio padre mi preparava sempre la granita all'amarena con l'aggiunta di latte e io l'accompagnavo con uno snack a base di arachidi». Un gusto che le è rimasto dentro e che ha trovato esaltazione nel cocktail in gara "N° 1905 Peanuts":

una variante moderna del "Boulevardier" degli anni Trenta. «Ha una base alcolica – spiega – di whiskeys statunitensi Rye e Bourbon miscelati (ingrassati) 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». Anche la presentazione è importante, e qui emergono l'art design e la femminilità: «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 no-

me del drink e la città in cui è nato, Faenza, in uno stile ispirato a una delle più celebri fragranze femminili».

### Mix perfetto

Per chi non l'avesse capito il nome "N° 1905" fa il verso al celebre profumo "Chanel N° 5" mixato per l'occasione con il 19 a creare "1905" l'anno in cui è nata l'Amarena **Fabbri**. E Faenza cosa c'entra? Il celebre vasetto in porcellana, finemente decorato con smalto blu su fondo bianco, è una creazione della Bottega Gatti. Dietro al cocktail, dunque il progetto c'è, eccome.