



[+]
LA STORIA

IN GARA



CAMPIONESSA

Micaela Contini di Andora è una delle 14 finaliste della gara internazionale "in rosa" Lady Amarena

MICAELA, BARLADY DA DIECI E LODE

VIENE da Andora, l'estremo Ponente savonese, una delle migliori barlady del mondo. È Micaela Contini, professionista della mixology al ristorante Rocce di Pinamare di Andora, che si è piazzata fra le 14 finaliste della competition internazionale "in rosa" Lady Amarena, promossa da Fabbri 1905. La giovane barlady partecipa oggi alla sfida in occasione della Fiera del Levante a Bari, durante la seconda giornata di BarItalia Hub: nel corso della giornata affronterà "su campo" 13 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.

Micaela Contini ha conquistato la giuria selezionatrice, giungendo così alla fase finale della competizione, con un'inedita creazione ispirata alla sua passione per i romanzi

gialli ed i thriller: "Like a Red Herring", un cocktail dolce, ma di carattere, che stupisce nonostante l'apparenza; nella letteratura poliziesca infatti il "Red Herring" è quella falsa pista che porta a credere qualcosa di non vero e fuorviante. La creazione di Micaela Contini è risultata essere un sapiente mix di tequila e Marendry Fabbri con una nota frizzante data dal ginger ale unita alla dolcezza di Amarena Fabbri, presentato in un elegante baloon e decorato con limone, lime e Amarena. Una ricetta da gustare anche con gli occhi che la giovane andorese preparerà "live" a Bari, di fronte a una giuria di esperti che valuterà le creazioni di tutte le quattordici finaliste: in base a gusto, appeal visivo e carisma della creatrice verrà assegnato il titolo di Lady Amarena 2017.

S. F.