

GOLOSO & CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

CONDOMINIO
AMICO.NET
di Colombo 3000 S.r.l.

Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi - Leggi tutto »

Fabio Zenato de Le Morette prevede una buona annata in Lugana

La maggiore adattabilità della varietà Turbiana e i terreni argillosi nei vigneti provvisti di irrigazione ...[Leggi tutto»](#)

Cantina Valpantena presenta i vini dedicati al Tocati

Dal 14 al 17 settembre 2017 a Verona torna Tocati. Alla sua 14° edizione Cantina Valpantena presenterà due ...[Leggi tutto»](#)

L'ultima vendemmia del "vecchio Bardolino"

...[Leggi tutto»](#)

FIVI: Agea dice basta ai registri cartacei

AGEA ha recepito le perplessità di FIVI sulle modalità di presentazione

Gli articoli

• [Gastronomia](#)

• [Mondo vino](#)

• [Viaggi del gusto](#)

• [Mondo libro](#)

• [Viaggi e motori](#)

• [Fashion e Lusso](#)

Le ricette

► [Ricette del goloso](#)

► [Ricette giornalisti](#)

► [Ricette chef](#)

Home » [Zenit Claudio](#) » [Mondo vino](#) » [La grecia "in rosa" insegna all'Italia l'arte dei cocktail](#)



LA GRECIA "IN ROSA" INSEGNA ALL'ITALIA L'ARTE DEI COCKTAIL

La barlady greca Fenia Athanasiadi, anima mixology dell'Ark Cocktail Bar di Atene, ha sbaragliato le altre 13 finaliste ed è stata eletta Lady Amarena 2017 grazie a una creazione a base di whiskey Redbreast, sciroppo all'Amarena [Fabbri](#), Crème de Figue e brandy greco Metaxa. Un cocktail che ha chiamato Cuore caldo in omaggio alla passione e alla generosità di Rachele [Fabbri](#), moglie del fondatore dell'azienda bolognese che centodieci anni fa inventò l'Amarena [Fabbri](#). La concorrenza era agguerrita. Alla finale della terza edizione di questa competition "in rosa", creata da [Fabbri](#) 1905 e dedicata alle barlady di tutto il mondo, erano arrivate 14 professioniste del bartending da tutto il mondo: dall'Italia agli Emirati Arabi, dall'Argentina alla Germania, da Cipro a Singapore, dall'Ungheria alla Cina, dalla Spagna alla Cina e al Messico. Giovanissime, segno di un accesso sempre più precoce a una professione tradizionalmente maschile, ed emozionatissime: le finaliste hanno preparato live le loro creazioni inedite nel corso di una competizione-show alla Fiera del Levante di Bari, di fronte a una giuria chiamata a giudicare i cocktail non solo in base a gusto e appeal visivo, ma anche (per la prima volta) carisma della creatrice. Al tavolo dei giurati otto personalità di altissimo profilo: celeb del bartending come "The Maestro" Salvatore Calabrese e come Jad Ballout del Central Station di Beirut, Tad Carducci del Tipplin' Bros di New York e Martin Hudak del Savoy di Londra; il sommelier e "giornalista del gusto" Eustachio Cazzorla; Antonella Tolomelli, direttore marketing [Fabbri](#) 1905 e "quota rosa" della commissione; Marco Ranocchia, coordinatore dell'Ateneo del Bartending di PlanetOne; e il rappresentante AIBES Roberto Pellegrini. Per Fenia, come trofeo, un prezioso shaker cesellato a mano, oltre al titolo di [Fabbri](#) brand ambassador nel mondo e un buono del valore di

500 euro per l'acquisto di attrezzature professionali. Sul secondo gradino del podio è salita Hnin Pwint Aye Hnin, di casa al Grosvenor House Luxury Collection di Dubai ma originaria del Myanmar, grazie alla sua creazione Essere Malefici, ispirata al film Maleficent. Terza classificata invece la spagnola Sofia Martinez, barlady del Gatsby di Barcellona, con il suo Piccola donna. Dopo Bari tutte le 14 finaliste sono pronte a volare a Bologna: prima di rientrare nei loro paesi saranno ospiti di **Fabbri** in occasione della prima Bologna Cocktail Week, in programma fino al 1° ottobre.

Claudio Zeni

ZeniClaudio

La greca "in rosa" insegna all'Italia l'arte dei cocktail

Tutti gli articoli >

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano)'.



Ricerca articoli per categoria

- » [Gastronomia](#)
- » [Mondo vino](#)
- » [Viaggi del gusto](#)
- » [Mondo libro](#)
- » [Viaggi e motori](#)
- » [Fashion e Lusso](#)
- » [Ricette di goloso e curioso](#)
- » [Ricette dei giornalisti](#)
- » [Ricette degli chef](#)
- » [Home](#)
- » [Mappa del sito](#)

Editore



Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Email



Copyright © 2012 Goloso e Curioso. Tutti i diritti riservati.
Designed by [Colombo3000](#)

▲ TOP

Questo sito potrebbe impiegare diversi tipi di cookies. Alla pagina [INFORMATIVA ESTESA](#) è possibile negare il consenso al loro utilizzo.

ACCETTO

Cliccando su ACCETTO o continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.