



# LSDmagazine

Il vostro pezzo mancante. Cultura, Stile, Vita, Attualità, Relax e non solo.

Direttore responsabile: Michele Traversa



Inserisci qui la tua

In Evidenza, Personaggi

## Fenia Athanasiadi è la regina delle barlady con il suo "Cuore caldo"

28 set 2017 | Nessun Commento | 276 Visite

Di: Redazione



Sorriso smagliante, sguardo latino, anima ellenica. **Fenia Athanasiadi**, 25 anni di Atene ha le carte in regola per essere una diva d'altri tempi. Ora è la regina delle barlady con cocktail a base di un ingrediente segreto, la sensuale amarena.

Il suo cocktail, con cui ha sbaragliato un agguerrito gruppo di concorrenti giunta da varie parti del mondo e anche da oltre Oceano, si chiama "Cuore caldo".

Gli ingredienti sono europeissimi.

Whiskey irlandese (45 ml), metaxa ossia brandy greco (15 ml), liquore ai fichi dalla Francia (10 ml), riduzione tonica (30 ml), sciroppo d'amarena (15 ml). Il risultato è un liquido di un rosso rubino intrigante servito nella classica coppa di Champagne, quella conformata al seno della Pompadour per intenderci. Guarnizione semplice, 3 amarene infilzate come olive nere da uno stecchino d'acciaio. E se non è Cupido a berlo, il "Cuore caldo" è quello che ha trafitto il palato della giuria, martedì 26 settembre, nel nuovo padiglione della fiera del Levante, nel corso di "Baritalia HUB" organizzato da Bargiornale (New business media, Milano).

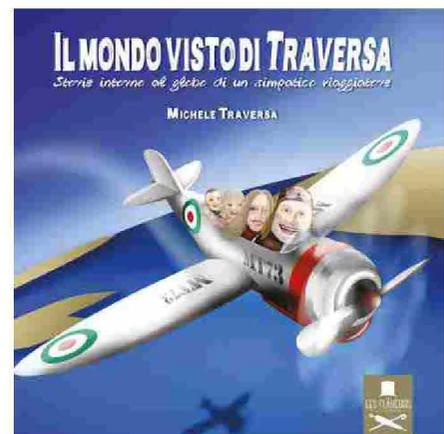
Una sfida, presentata dal giornalista Stefano Nincevich a suon di after dinner e mixer che anche questa volta ha bissato i confini nazionali con il palmares finito poi in mano alla 25enne barlady ellenica. Per lei il trofeo è uno scettro. Un prezioso **shaker cesellato a mano che le è stato consegnato da Nicola Fabbri**, visto che la gara è stata voluta e organizzata dalla storica azienda italiana, "Fabbri 1905" che ha fatto conoscere in tutto il mondo le amarene italiane e il loro prezioso sciroppo. La finalissima di Bari è stata agguerrita. Drink coloratissimi, su un ventaglio gustolfattivo incredibile e poi tra le varianti anche un'amarena color giada, completamente ricolorata con l'ausilio di succo di spinaci. Tra gli ingredienti di alcuni cocktail anche l'uomo, la polvere di caffè, per citarne alcuni, l'ormai onnipresente zenzero. Ma alla fine l'ha spuntata la tecnica, il gusto, l'estetica, la capacità di commentare in inglese il proprio drink ma soprattutto la semplicità e la purezza di un progetto mescolato nel bicchiere. Le 14 partecipanti sono

**UN REGALO PER TE**

UNISCI ALLA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY DEL MONDO E RISPARMIA SUGLI ACQUISTI QUOTIDIANI ONLINE E OFFLINE

**GRATIS E SENZA IMPEGNO**

iscriviti adesso



### Il mondo visto di Traversa

Storie intorno al globo di un simpatico viaggiatore

di Michele Traversa

Richiedi la tua copia

Telefono: 080 5575940

E-Mail: [direzione@lsdmagazine.com](mailto:direzione@lsdmagazine.com)

novità in libreria

**1991-1995 LA RESA DEI CONTI**

Gli anni che *non* cambiarono l'Italia

di Nicola Mascellaro

La cronaca dettagliata e documentata del periodo più complesso dell'Italia repubblicana. Non è fiction, è storia vera, con personaggi reali e accadde in Italia.

arricchito dalle vignette di Nico Pillini

DI MARSICO LIBRI

[www.dimarsicolibri.it](http://www.dimarsicolibri.it)

giunte da altre parti d'Europa, dal Messico e da Singapore.

Ora è chiaro, dentro lo shaker batte un "Cuore caldo" che dalla Grecia unisce l'Europa e i suoi migliori ingredienti per unire il mondo. Fenia Athanasiadi lavora in un ristorante sullo Ionio ellenico, a pochi passi dai campi da golf di Glifada.

Seconda classificata, da Dubai ma originaria del Myanmar, Hnin Pwint Aye Hnin (29 anni) con "Essere Malefici" con vermut e uova tra gli ingredienti. Terza classificata la catalana Sofia Martinez (26 anni) da Barcellona che ha sposato una confettura di pomodoro con foglie di basilico nel bicchiere a base whisky fortemente torbato con l'immane goccio di amarena.

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 **Fabbi** 1905 e "quota rosa" della commissione; **Marco Ranocchia**, coordinatore dell'Ateneo del Bartending di PlanetOne; e il rappresentante AIBES **Roberto Pellegrini**.

Una competizione mondiale organizzata da "Fabbi 1905" per rilanciare la presenza femminile nel bere miscelato in combinazione con l'ingrediente amarena. A suggellare il responso, c'era il notaio di Bari, Paolo Di Marcantonio.

La prima edizione ha visto sul podio più alto Cinzia Ferro nel 2015, la seconda dello scorso anno è stata vinta dall'ungherese Anett Malomhegyi.

Fenia l'ha spuntata con il suo "Cuore caldo" «come donna ho voluto rappresentare in un drink il gusto che esplora una donna nel suo cuore caldo, vorrei che fosse apprezzato nel mondo – ha detto ed ha anche spiegato che – questo cocktail è in omaggio alla passione e alla generosità di Rachele **Fabbi**, moglie del fondatore dell'azienda bolognese che 102 anni fa inventò l'Amarena **Fabbi**. Il whiskey invece è un omaggio alla tenacia delle donne irlandesi». Il cocktail ha stupito la giuria per l'equilibrio del gusto. Lei invece ha strabiliato per la padronanza della tecnica e del linguaggio e poi con semplicità dopo aver vinto tutto ha detto «il mio è un drink gentiluomo con un tocco di donna».

Dopo Bari tutte le 14 finaliste sono pronte a **volare per Bologna la sede della "Fabbi 1905"**. Prima di rientrare nei loro Paesi di origine saranno infatti ospiti dell'azienda dei **Fabbi** in occasione della prima "Bologna Cocktail Week", in programma fino al 1° ottobre 2017.

## Altri Articoli:



[PUGLIA TOSCANA Andata e Ritorno, l'8 settembre a Trani l'omaggio ai grandi vini e al suo produttore](#)  
5 settembre 2017 | Di: [Redazione](#)

PUGLIA TOSCANA Andata e Ritorno, è questo il titolo e il leit motiv della serata di venerdì 8 settembre nella fascinosa Trani che ...



[Alla tappa barese del Gelato Festival trionfa il gusto dall'anima tutta pugliese ideato da Gianluca Tenuzzo](#)  
27 maggio 2015 | Di: [Redazione](#)

Gianluca Tenuzzo della gelateria Claudio Gelateria di Taviano (Le) con il gusto "Ricotta fichi e mandorle" ha vinto la tappa barese ...

Scarica l'app di  
**LSDmagazine**




SCARICA L'APPLICAZIONE  
DIRETTAMENTE DA  
GOOGLE PLAY, È GRATIS.





**Per Informazioni**

E-Mail: [info@lessonnumber1.it](mailto:info@lessonnumber1.it)



LSD magazine  
1992 "Mi piace"

Il vostro pezzo mancante.

Mi piace questa Pagina [Condividi](#)

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

