

CONCORSI

L'azienda **Fabbri** ha scelto Lady Amarena 2017

Un inebriante mix di whiskey Redbreast e di sciroppo all'Amarena **Fabbri** unito al tocco vellutato della Crème de Figue e a una nota di Metaxa, brandy greco che omaggia le sue origini: con questa creazione la barlady Fenia Athanasiadi, anima mixology dell'Ark Cocktail Bar di Atene, ha sbaragliato le altre 13 finaliste ed è stata eletta Lady Amarena 2017. 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**. Un vero e proprio trionfo per Fenia che, alla Fiera del Levante di Bari in occasione di BarItalia Hub, diventa la terza Lady Amarena dopo l'italiana Cinzia Ferro e l'ungherese Anett Malomhegyi. La concorrenza, infatti, 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. Dopo una prima edizione italiana nel 2015 e una seconda nel 2016 con prime aperture all'estero, con il 2017 Lady Amarena si è così affermata come una competition di rilievo mondiale, animata da concorrenti preparatissime, arrivate a Bari dopo aver superato severe preselezioni – soprattutto per le lady provenienti dalla Cina e da Singapore, già vincitrici di contest nazionali. 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, durante la quale le

esibizioni sono state intervallate da stacchi musicali del gruppo degli Ultramoderni che hanno ricreato le atmosfere dell'America degli anni Trenta. Severissima la 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. «Un'emozione fortissima e una vittoria in cui speravo, ma che non

mi aspettavo – ha dichiarato Fenia Athanasiadi a pochi minuti dall'elezione. – Ho voluto creare questo nuovo cocktail usando ingredienti tipici di diversi paesi europei ma che, mixati insieme, sapessero conquistare i palati italiani. Lasciandomi ispirare, da donna, da una grande donna e dal suo "cuore caldo": Rachele, la creatrice della ricetta dell'Amarena **Fabbri**». Per lei, 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".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 013706