



LA CURIOSITÀ SONO ARRIVATE A BARI DA TUTTO IL MONDO LE DONNE CHE SFIDANO CON UNO SHAKER IL MONDO MASCHILE

Una barlady dal cuore caldo

Alla Fiera del Levante la gara internazionale tra cocktail al femminile

EUSTACHIO CAZZORLA

● Dentro lo shaker batte un «Cuore caldo» che dalla Grecia unisce l'Europa per unire il mondo. La «Lady amarena», la barlady campionessa del 2017 parla greco, viene da Atene, si chiama Fenia Athanasiadi e ha il fascino di una principessa. Lavora in un ristorante sullo Ionio ellenico, a pochi passi dai campi da golf di Gli-fada. E si è laureata campionessa mondiale di cocktail a base amarena, realizzati da sole donne. La prima edizione ha visto sul podio più alto Cinzia Ferro, la seconda del 2016 è stata per l'ungherese Anett Malomhegyi. Qualche giorno fa nel nuovo padiglione della fiera del Levante, nel corso di «Baritalia Hub» la sfida a suon di after dinner e mixer ha bissato di nuovo i confini nazionali e il palmares è finito in mano alla 25enne barlady ellenica dallo sguardo malinconico ma dal sorriso smagliante che adesso agita il suo trofeo, un prezioso shaker cesellato a mano.

È stato Nicola **Fabbri**, l'organizzatore, a mettere nelle mani della campionessa il premio e a incoronarla dopo un'agguerrita finalissima. A Bari sono giunte solo le ultime 14 partecipanti che hanno superato una preselezione. Tecnica, gusto, estetica e anche capacità di commentare in inglese il proprio drink. Questi gli elementi che hanno messo a dura prova tutte le partecipanti giunte da altre parti d'Europa, dal Messico e da Singapore. Fenia l'ha spuntata con il suo «Cuore caldo» «come donna ho voluto



PREMIAZIONE
Fenia Athanasiadi di origine greca si è aggiudicata la competizione barese con un drink a base di whiskey irlandese, liquore di fichi e succo d'amarena

rappresentare in un drink il gusto che esplora una donna nel suo cuore caldo, vorrei che fosse apprezzato nel mondo». Gli ingredienti sono europeisimi, 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 cocktail ha stupito la giuria per l'equilibrio del gusto. Lei invece ha strabiliato per la padronanza della tecnica e del linguaggio. 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 con-

fettura di pomodoro con foglie di basilico nel bicchiere a base whisky torbato con l'immancabile goccio di amarena.

Severissima e qualificata la giuria composta da celebri bartender, Salvatore Calabrese, Jad Ballout, Tad Carducci, Martin Hudak, Antonella Tolomelli (direttrice marketing di **Fabbri** 1905 e «quota rosa» della commissione), Marco Ranocchia e per l'AI-BES Roberto Pellegrini.

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