

# THE Geisha Gourmet

LIVE YUMMY! BLOG-MAGAZINE

BY THE WINE SHERAZADE FRANCESCA NEGRI

[HOME](#) | [WINE WOMEN WANT](#) | [WINE TUTORIAL RAIZ](#) | [YUMMY!](#) | [FOOD&WINE PAIRING](#) | [PUNTI-G](#) | [TREND\(Y\)](#) | [ABOUT ME](#)

— TREND(Y) —

## Lady Amarena, c'è tempo fino al 16 luglio per candidarsi

BY GEISHA GOURMET (VENERDI), GIUGNO 8, 2018



### THE NEW WINE TV SERIES



[CLICK TO WATCH!](#)

### Il Club delle Degustatrici



[JOIN THE CLUB!](#)

### About me



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Q

uote rosa della mixology di nuovo pronte a mobilitarsi: al via il 1° giugno l'edizione 2018 di Lady Amarena.

La competition, nata nel 2015 per celebrare il primo centenario di Amarena Fabbri, si ripresenta per la sua quarta edizione in una "doppia" veste, italiana e internazionale, per offrire ancora una volta alle barladies di tutto il mondo la possibilità di farsi conoscere, apprezzare... e vincere la fascia di Lady Amarena

2018.

In un mondo - quello del fuoricasa e del bere miscelato - spesso dominato da forti personalità maschili, il contest ideato da Fabbri 1905 apre le porte solo a tutte le donne che hanno scelto proprio la mixology come vocazione professionale. Dal 1° giugno al 16 luglio potranno registrarsi sul sito [www.ladyamarena.it](http://www.ladyamarena.it) e lasciare briglia sciolta alla propria fantasia: gareggeranno infatti ideando e presentando un nuovo cocktail preparato con Amarena Fabbri, con Mixybar Amarena Fabbri o con Marendry Bitter Fabbri. Tecnica libera e nessuna preferenza fra alcolici o analcolici.

Ogni partecipante dovrà far pervenire la ricetta del suo cocktail, una sua presentazione e un'immagine attraverso il sito dedicato, che raccoglierà in una gallery tutte le creazioni in gara.

Ed è a questo punto che il concorso si "sdoppia".

Tutte le barlady italiane si contenderanno la partecipazione alla finale italiana, prevista il 24 settembre a Rimini. Potranno accedere le otto creatrici delle otto migliori ricette selezionate da una giuria di esperti del settore. Una votazione "parallela" on-line permetterà alle tre più votate di avere una maggioranza dei voti in finale.

A queste prime otto finaliste si uniranno la barlady con il miglior punteggio del concorso nazionale AIBES 2017 e la professionista con il miglior punteggio dell'edizione 2018 della QuintaEssentiaeCompetition organizzata da Planet One. Per un totale di dieci professioniste in finale: fra loro verrà eletta Lady Amarena Italia 2018.

Le barlady straniere, invece, si sfideranno per la finalissima del 25 settembre, sempre a Rimini. Fra tutte le partecipanti al concorso che avranno creato e presentato un cocktail inedito, preparato secondo gli stessi criteri di gara proposti alle quote rosa italiane, la giuria selezionerà sette lady che voleranno dai loro paesi d'origine a Rimini.

In gara con loro per la finalissima ci saranno altre tre professioniste: Lady Amarena Italia, eletta proprio il giorno prima, Lady Amarena China e Lady Amarena Singapore, elette nei loro paesi durante l'estate attraverso concorsi nazionali.

Saranno loro le dieci super-finaliste che si contenderanno il prezioso shaker cesellato a mano che da quattro anni rappresenta lo "scettro" di Lady Amarena.

In palio per la reginetta del beverage anche un buono acquisto del valore di 2.500 EUR da spendere in attrezzature professionali e il titolo di Fabbri Brand Ambassador per tutto il 2019.

Per più informazioni e per tutti i dettagli, i regolamenti completi (in italiano e in inglese) sono consultabili e scaricabili dal sito [ladyamarena.it](http://ladyamarena.it).

Share this:



## Francesca Negri

Journalist, writer, wine tutor, Donna del Vino, Wineholic & Foodaddict always on my 15cm heels.

DRINK MORE...

## Follow me on Facebook

Geisha Gourmet Francesca Negri  
12 ore fa

Dominio del Nord Europa al Bocuse d'Or Europe, la selezione per la finale Mondiale che si terrà a Lione all'inizio del 2019. Dopo due giorni di competizione all'Oval di Torino, la Norvegia ha vinto il titolo continentale del più prestigioso concorso di cucina al mondo con il team dello chef Christian André Pettersen. Al secondo posto si è classificata la... [ 88 more words ]

<http://geishagourmet.com/.../bocuse-dor-europe-2018-norvegia.../>

Drink & Smile di Roberto Giannotti



### Geisha Gourmet

**Francesca Negri alias Geisha Gourmet.** Giornalista, scrittrice, wine tutor, Donna del Vino, Cavaliere dell'Amarone e del Recioto e Consorella della Confraternita della Vite e del Vino. Il tutto sempre in equilibrio sui miei tacchi 15.

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.



PUBBLICITÀ SU QUESTO SITO

Seleziona lingua ▼

Powered by Google Traduttore



← PREVIOUS POST  
Vespaolona: notte bianca (e rossa) a Breganze

NEXT POST →  
Due cocktail rosé (uno by Chicco Cerea) per il fine settimana



Subscribe to | Iscriviti a |  
Geisha Gourmet