



## REBECCA, COCKTAIL MONDIALI DA VERUCCHIO

**S**i fa largo tra le migliori bartenders a "sorsate" di sapori esotici, speziati e frutta. E proprio grazie a questi freschissimi - e analcolici - cocktail sta conquistando le vette della mixology. Rebecca Massari, verucchiese di 24 anni, in forza al ristorante La Capannina di Poggio Torriana, è tra le dieci finaliste italiane di Lady Amarena, il concorso internazionale che Fabbri dedica alle "quote rosa" della mixology. Cercherà la consacrazione proprio a

Rimini, dal 24 al 25 settembre. Diploma dell'Istituto Alberghiero, ma ramo ricevimento, Rebecca ha iniziato a lavorare in bar e locali, e su quei banconi sono nati i primi cocktail. La spinta decisiva è arrivata dallo chef Flavio della Capannina, che le ha dato via libera per realizzare i cocktail di benvenuto. Mixa oggi, mixa domani... La ricetta inviata alla Fabbri ha colpito nel segno. La giuria è stata convinta con il cocktail chiamato "Red Fusion": ispirato a profumi e

suggerimenti orientali, è un sapiente mix di infuso di menta, zenzero e karkadé, ginger beer, sciroppo Amarena Fabbri e sciroppo Falernum. Rebecca l'ha completato con un velluto ai fiori di sambuco e decorato con Amarena Fabbri e foglie di menta. Al Palacongressi di Rimini lo preparerà di nuovo dal vivo di fronte alla giuria che valuterà i dieci cocktail inediti. In caso di vittoria, la bartenders sfiderà il 25 settembre nove colleghe straniere, provando a conquistare lo "scettro"

di Lady Amarena 2018. *"In quel caso dovrò preparare un cocktail inedito e al volo. - è decisa Rebecca - Idee ne ho diverse, ma sulla mia linea".* Anche il pubblico della Valmarecchia può sostenere Rebecca: se il suo cocktail "molecolare" risultasse tra i tre più votati sul sito ladyamarena.it, la Massari riceverà una maggiorazione dei punti in finale. Con maggiori probabilità di vittoria. *"Alla Capannina mi trovo benissimo, ma il sogno è un locale tutto mio, al mare e all'aperto". (t.c.)*

