



Home > Spirit > Torna Lady Amarena con una formula sempre più internazionale

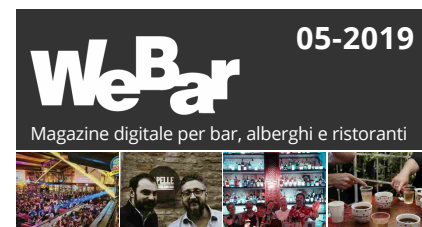
Torna Lady Amarena con una formula sempre più internazionale

Di **Giuseppe Stabile** - 24 maggio 2019



Torna **Lady Amarena** con un'anima sempre più globale. Il cocktail contest firmato **Fabbi 1905**, che incorona la barlady regina della miscelazione, si presenta infatti alla sua quinta edizione con una formula che ne accentua il carattere internazionale. Quest'anno saranno ben 8,

Edicola web



Twitter



bargiornale
@bargiornale

Quattro cocktail a base caffè proposti da Lucia Montanelli
La giovane capo barman del The Dorchester di Londra ha ideato questi drink in occasione dei festeggiamenti per gli 80 anni della torrefazione fiorentina Dini Caffè. #caffè #caffetteria #cocktailbargiornale.it/caffè/quattro...



Quattro cocktail a base caf...
Sul numero di maggio di Ba...
bargiornale.it



20 mag 2019

Facebook

oltre l'Italia, i titoli nazionali che saranno assegnati: a quelli di Cina e di Singapore, già presenti dallo scorso anno, si aggiungono quelli di Spagna, Corea, Cipro, Romania, Nigeria ed Emirati Arabi Uniti. Un allargamento geografico che riflette il legame sempre più stretto dell'azienda con i nuovi mercati dell'Est Europa e l'Oriente, dove il prodotto-icona **Fabbri** conquista nuovi clienti. Ma non solo, perché al concorso potranno continuare a iscriversi le barlady di tutto il mondo: per le artiste dello shaker non provenienti da questi nove paesi è stata prevista un'ulteriore sessione, "Resto del mondo", che esprimerà 3 concorrenti che prenderanno parte, insieme alle campionesse nazionali, alla finalissima internazionale della competition, in programma a Bologna il prossimo ottobre.

Tornando all'Italia, per le barlady che aspirano al titolo la mission è una sola: creare un cocktail originale, alcolico o analcolico, che esalti l'unicità del gusto di Amarena **Fabbri**. Per raccogliere la sfida occorre iscriversi, entro il 26 giugno, sul [sito del concorso](#), compilando l'apposito form con i dati personali, per poi accedere alla pagina di upload dove caricare la propria ricetta, corredata da una foto del drink e da una breve descrizione del cocktail (in inglese). Il drink può contenere fino a un massimo di 5 ingredienti, tra i quali, obbligatoriamente, un prodotto **Fabbri**, quale Amarena **Fabbri** frutto o sciroppo, Mixbar Amarena o Marendry **Fabbri**. È ammesso l'utilizzo di basi di caffè, latte o tè, ma non le preparazioni home made.

Una gallery nel sito raccoglierà tutte le foto e le ricette dei drink in gara, che potranno essere votate dal pubblico e le 3 che otterranno il maggior numero di consensi godranno di una maggiorazione di punteggio nella fase di selezione. Tutte le creazioni saranno valutate da una commissione di esperti che selezionerà le migliori 10 che accederanno alla finale nazionale, in programma sempre a Bologna nel mese di ottobre. Le ricette scelte saranno nuovamente sottoposte a una fase di votazione online e anche questa volta le tre che avranno ottenuto più voti godranno di una maggiorazione di punteggio in finale. Durante la gara le finaliste avranno 10 minuti di tempo (più 5 per il set up del banco) per preparare e presentare, in inglese, la loro creazione alla giuria che assegnerà il titolo di *Lady Amarena Italia*. La campionessa italiana si aggiudicherà un posto nella finalissima, dove si scontrerà con le altre 8 vincitrici dei concorsi nazionali e le 3 barlady selezionate nella sezione Resto del mondo.

TAG Amarena **Fabbri** appbargiornale barlady cocktail contest **Fabbri** 1905 Lady Amarena

miscelazione

Mi piace 0



Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Articoli più letti



Svelati i finalisti dei contest della Florence Cocktail Week



Fuori casa a +30% entro il 2030. Perché è plausibile



Nasce a Firenze il primo album delle figurine dei barman