



POKER D'ASSI

La finale internazionale di Lady Amarena 2018, svoltasi lo scorso settembre a Rimini, è stata l'occasione per riunire tutte le vincitrici delle precedenti edizioni. Nella foto, da sinistra: l'ungherese Annet Malomhegyi, Lady Amarena 2018; la cipriota Andriani Vladimirov, vincitrice in carica; l'italiana Cinzia Ferro, la prima Lady Amarena (2015); la greca Fenia Athanasiadi, Lady Amarena 2017.


**LADY
 AMARENA**

BARGIORNALE PER **FABBRI** 1905

STAY TUNED

#LADYAMARENA

#FABBRI1905STYLE

Ci sono combinazioni e combinazioni. Legami e legami. Scintille che scattano o che non scattano. La scintilla tra le **professioniste dell'ospitalità** e l'**Amarena Fabbri** è scattata subito. Merito del nome, **Lady Amarena**. Ma anche della comunanza: la dolcezza del frutto è la stessa che le barlady portano dietro il bancone nel fare il proprio lavoro. È la cifra stilistica dell'accoglienza e dell'ospitalità al femminile.

Perché il dolce è un gusto che piace a tutti, ma sono le donne a sentirsi più libere di dichiararlo senza riserve. E di proporlo nei cocktail, sia alcolici sia analcolici, e nelle bevande a base tè e caffè.

L'Amarena **Fabbri** è un tocco di colore da dare al cocktail, ma anche un gusto capace di impreziosire qualunque bevanda, grazie allo sciroppo o al bitter Marendry. È per questo che, negli scorsi anni, la sfida dedicata alle professioniste dell'ospitalità di **Fabbri** 1905 ha riscosso un interesse e una partecipazione crescenti. Tanto da superare i confini nazionali e diventare un avvenimento internazionale.

La competizione è stata sempre più sfidante, con il crescere delle concorrenti e del numero di Paesi coinvolti. Fino al record dell'edizione 2018, con finaliste provenienti da dieci Paesi.

Un'ottima occasione per tutte le professioniste di casa nostra di confrontarsi e scambiare idee, di cogliere nuovi spunti di lavoro, di sfruttare suggerimenti - se non addirittura di creare collaborazioni - con colleghe di altre parti del mondo. Il risultato? Dall'utilizzo del frutto al succo, dalla reinterpretazione del vasetto iconico al food pairing, si sono moltiplicate le possibili suggestioni per dare un tocco di Amarena a ciò che si beve. E il futuro è pronto a riservarci nuove sorprese.

Barlady, stay tuned:
www.ladyamarena.it

**IL TOCCO FEMMINILE
HA DATO PIÙ COLORE
AL MONDO DELL'OSPITALITÀ**



FABBRI 1905 SPA

Per maggiori informazioni:

tel. +39 051 6173111

E-mail horeca@fabbri1905.com

www.fabbri1905.com

www.cocktailfabbri.com

FABBRI
1905