



Home &gt; Approfondimenti &gt; Cocktail in r...

[Approfondimenti](#) [Mixability](#)

## Cocktail in rosa: le ricette delle barlady in vista dell'estate

Giu 20, 2019



In vista dell'estate, ecco alcune ricette inedite di **cocktail** ideati dalle migliori **barlady** internazionali, vincitrici del concorso **Lady Amarena** promosso da **Fabbri 1905**.

Lady Amarena, dal 2015, è l'unico **concorso internazionale esclusivamente dedicato alle professioniste della mixology**. Una minoranza sempre più agguerrita e competente, che sta portando una "rivoluzione gentile" nel mondo dei bar.

Un'occasione, in vista della bella stagione e delle vacanze, per sperimentare nuovi cocktail dal tocco femminile.



### 2015 E raccontò... come amare Nanà

di Cinzia Ferro

- 2 cl succo di Amarena **Fabbri**
- 1 cl Strega liquore
- 2 cl Punt e Mes
- 2 cl VKA organic Tuscany vodka
- 1 cl Campari bitter
- 10 cl Spuma nera Baladin
- foglie di Basilico

Questo cocktail parla di una storia d'amore, quello dei bisnonni di Cinzia Ferro. Sorseggiando "E raccontò... come Amare Nanà" si viene catapultati in un'atmosfera retrò dai toni romantici e dallo spirito nostalgico. Il sapore è forte e autentico, come l'anima dei primi anni del '900. Particolare anche l'abbinamento cocktail-cibo: una collana fatta di vere amarene, in omaggio al primo regalo che il



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

Search

Prenota la tua visita  
Clicca qui 

Sfogliate gli ultimi numeri



317 Giugno 2019



316 Maggio 2019

bisnonno fece alla sua innamorata.

**2016 Amarena Breakfast**

di Anett Malomhegyi

- 4 cl Patron Reposado Tequila
- 1 cl Mixybar **Fabbri** 1905 Cannella
- 2,5 cl Mixybar **Fabbri** 1905 Amarena
- 1,5 cl Aperol
- 1,5 cl succo di limone
- 2 gocce Aztec Chocolate Bitters



Un cocktail che fa tornare bambini con le mani impastate di farina. "Amarena Breakfast" prende spunto da una torta preparata nel cuore della notte, dai sapori avvolgenti e speziati. Un'epifania nata in una nottata insonne, che porta il sapore del dolce tradizionale - cannella, marmellata di arance e amarena **Fabbri** - nel bicchiere, restituendo stupore e gioia.



**2017 Cuore caldo**

di Fenia Athanasiadi

- 45 ml Redbreast 12y Single malt Irish Whiskey
- 15 ml Metaxa 12 stars
- 10 ml Creme de Figue Briottet liqueur
- 30 ml Reduced homemade tonic
- 15 ml Mixybar Amarena

Una creazione che si ispira alla passione e generosità dell'inventrice dell'Amarena **Fabbri**, Rachele **Fabbri**. Una donna esempio per tutte le professioniste che con ingegno e cuore cercano di portare valore aggiunto nel loro lavoro. "Cuore caldo" è composto da ingredienti tipici di diversi Paesi europei, con una sensibilità spiccata verso la tradizione italiana.

**2018 Rumarena**

di Andriani Vladimirov

- 4,5 cl Plantation Pineapple
- 2 cl Barolo Chinato
- 2 cl Marendry

Con il suo "Rumarena" - long drink che reinterpreta il Negroni con Marendry, il bitter dell'Amarena **Fabbri**, **Barolo** Chinato e Plantation Pineapple - Andriani Vladimirov ha voluto omaggiare la cultura e la storia italiana, con particolare riguardo alle ricchezze del territorio.



TAGS **barlady** **cocktail** **Fabbri 1905** **Lady Amarena**

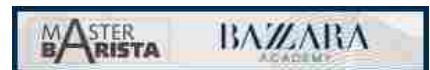


**BRANDPOST**



Beermouth: ispirato dai vermouth, il primo di birra Baladin  
Apr 11, 2019

I video corsi



**Cocktail Art**



Cocktail Art, quando il drink ti conquista a prima vista. GALLERY  
Mag 26, 2019

**History Cocktail**



Gian Paolo Di Piero: Champagne Cocktail, il drink della Belle Époque  
Mag 31, 2019