

Social



Vvox

Una vicentina tra le migliori 10 barlady italiane

Giulia tenterà di conquistare il titolo "regina italiana dello shaker" con il suo cocktail "Il Pacioccone": ecco la ricetta



RICEVI IN ANTEPRIMA LE NOTIZIE DI DOMANI

indirizzo email

ISCRIVITI

NEWS



Salute: Raggi chiama presidente Omceo Roma, 'Zaghis farà possibile su rifiuti'

3 Ottobre 2019



Farmaci: antidepressivi 'assolti' dalla scienza, sono sicuri

3 Ottobre 2019

ARCHIVI

Seleziona mese

3 Ottobre 2019

Condividi



Viene da **Cassola**, in provincia di Vicenza, una delle migliori bartenders d'Italia: **Giulia Andreola** è infatti stata selezionata, tra le centinaia di partecipanti, per le finali nazionali di **Lady Amarena 2019**, l'unico concorso esclusivamente riservato all'altra metà della mixology" e promosso da **Fabbri 1905**, in programma a Bologna il prossimo 15 ottobre. La lady veneta affronterà a suon di cocktail altre 9 bartenders nazionali (in totale una rosa di 10 artiste del bancone) per eleggere la nuova vicena.

Ma non ci sarà tempo per assaporare la gloria: dopo appena 24 ore la vincitrice tricolore sarà infatti chiamata a fronteggiare le 11 "colleghe" (12 con l'Italia) provenienti dai cinque continenti – dalla Nigeria agli Emirati Arabi, passando per la Cina e Singapore – che si sfideranno nella finalissima che decreterà la nuova "signora della mixology" del pianeta.

Lady Amarena è infatti l'unico concorso internazionale che dal 2015 premia le signore dei cocktail, una minoranza agguerrita e preparata, che sta portando un vento di cambiamento nel settore. Vento che si respira anche nelle ricette proposte dalle top 10 italiane, che nei loro cocktail hanno distillato forza, equilibrio, dolcezza, creatività ma anche contraddizioni, difficoltà e voglia di riscatto. Dall'omaggio alla "Lupa" di Verga al Carosello, dall'apologia delle "donne ribelli" al regalo di compleanno di una mamma per il suo piccolo, le creazioni delle lady comunicano ed esaltano la complessità dell'animo femminile.

Il cocktail di Giulia: Il Paciocco

Ingredienti: 1 1/4 oz Bitter Marendry **Fabbri**, 3/4 oz Vermouth rosso, Velluto alcolico preparato con **Fabbri** arie e velluti unito da: 3/4 oz di liquore alla nocciola e 2 spoon di sciroppo delle amarene **Fabbri**

Decorazione: 2 amarene **Fabbri** in frutto, twist di limone, spolverata di cannella

Metodo: Build over ice

Bicchiere di servizio: Old fashioned glass

Ispirazione: Dolce, ma con una nota di amaro, questo cocktail è perfetto per ogni occasione. Volevo comporre un drink speciale, moderno ma con un tocco di vintage. L'idea mi è venuta guardando alcuni spezzoni dello storico programma tv "Carosello" e in particolare di "Salomone, il pirata Paciocco", promosso proprio dalla **Fabbri** e nato dal genio di Ebro Arletti, Guido De Maria, Franco Bonvicini e Francesco Guccini. Ho una particolare passione per i programmi vintage ma questo è proprio un cimelio, un pezzo di storia della tv italiana. Con questo cocktail ho voluto celebrare il cinema comico italiano.

Condividi questo articolo

