



Verso Lady Amarena: 2 emiliane nella top 10 delle barlady italiane

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 03/10/2019

Vittoria di Cintio da Piacenza e Rebecca Massari da Rimini sono tra le 10 finaliste di Lady Amarena Italia, in programma a Bologna il 15 ottobre. La vincitrice della fascia tricolore si sfiderà il giorno successivo con le colleghe internazionali per eleggere la signora della mixology del pianeta

Vengono da **Piacenza** e da **Rimini** due delle migliori barlady d'Italia: **Vittoria di Cintio** e **Rebecca Massari** sono infatti state selezionate, 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 **Fabrizio** 1905, in programma a **Bologna** il prossimo **15 ottobre**. La finale di **Lady Amarena** si svolge all'interno della settimana dedicata al "**Cocktail Week Bologna**" ([leggere Informacibo](#))

Le due lady dall'Emilia Romagna affronteranno a suon di cocktail altre 8 barlady nazionali (in totale una rosa di **10 artiste del bancone**) per eleggere la nuova "**regina italiana dello shaker**". 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.

La ristorazione è donna – i dati della Fipe

Persino il linguaggio fa resistenza. Perché se è vero che la "ristorazione è donna" – con oltre il 50% degli

impiegati nei pubblici esercizi che appartiene al “gentil sesso” (dati Fipe 2019) – è innegabile che esistano ancora nicchie creative in cui la presenza femminile è considerata un’eccezione, annegata – anche linguisticamente – nel genere “dominante”. Tutti conoscono il Barman. Molti meno la Barlady, il controcampo rosa che in questi ultimi anni sta portando uno spirito di innovazione in un settore storicamente presidio maschile.

Basti pensare che due delle ultime edizioni (2016 e 2017) del più prestigioso concorso internazionale dedicato ai bartender sono state aggiudicate a due giovani donne. E anche in Italia, dove attualmente le Barlady sono poche centinaia, si respira un vento di cambiamento, che ha portato nel 2017 ad incoronare migliore Bartender nazionale una signora, Irene Deiana.

E il tema è quanto mai attuale, risvegliato a livello internazionale dall’esplosione del movimento #metoo oggi esteso a una riflessione più generale sul ruolo della donna con il #TimesUp sempre più condiviso: lo ha affrontato persino Julianne Moore al Festival del cinema di Cannes in questi giorni, parlando di parità di genere nel cinema e, dal cinema, alle professioni più diverse.

Del resto l’attenzione alla salute e il prendersi cura del prossimo fanno parte del patrimonio genetico di ogni donna, andando ad integrare capacità e competenze. Creatività, sensibilità, etica, legame con la tradizione sono i valori aggiunti che la componente femminile sta portando nell’universo della mixology.

Tra i primi a capirlo, Fabbri 1905, che già da 5 anni ha dedicato alle artiste dello shaker un concorso di portata internazionale, Lady Amarena, nato per festeggiare i 100 anni dall’invenzione della mitica Amarena Fabbri.

ho cercato di proporre sapori, immagini e sensazioni di questi luoghi esotici, anche usando prodotti tipici locali come cocco, papaya, lime, rhum Kraken e decorazioni come foglie di palma. Ai Caraibi ho infine associato il sapore unico dell’Amarena Fabbri, che dona al cocktail originalità.

Ed ecco i cocktail delle due concorrenti emiliano-romagnole

Vittoria di Cintio (Piacenza)



Il cocktail: Trinidad

Ingredienti: 45 ml di Kraken Rhum, 45 ml di latte di cocco, 15 ml di sciroppo di amarena Fabbri, 15 ml di sciroppo di papaya Fabbri, 1/2 lime fresco

Decorazione: La decorazione corrisponde agli ingredienti presenti nel cocktail: cocco e papaya freschi, con foglie di palma all’esterno del bicchiere

Metodo: Shake

Bicchieri di servizio: Tumbler basso in bamboo originario delle Filippine e appositamente personalizzato con incisione a mano

Ispirazione: Trinidad si ispira alla mia passione per i Caraibi e i paesaggi caraibici. Con questo cocktail ho cercato di proporre sapori, immagini e sensazioni di questi luoghi esotici, anche usando prodotti tipici locali come cocco, papaya, lime, rum Kraken e decorazioni come foglie di palma. Ai Caraibi ho infine associato il sapore unico dell'Amarena **Fabbri**, che dona al cocktail originalità.

Rebecca Massari (Rimini)



Il cocktail: Lady Sunset

Ingredienti: 3/4 oz succo limone, 1/2 oz sciroppo Maracuja **Fabbri**, 1/2 oz Marendry **Fabbri**, 1 oz the sister's gin, top ginger beer Cortese

Decorazione: Bastoncino con 3 amarene, fiore

Metodo: Shake

Bicchieri di servizio: Tumbler

Ispirazione: Sono stata ispirata dal bellissimo tramonto dello storico paesino in cui lavoro. Ho scelto prodotto ispirati alle donne, le future protagoniste dell'arte della mixology.

Condividi L'Articolo



L'Autore

Donato Troiano