

08-10-2019

Data Pagina

Foglio 1/4



Tutto pronto per le due finalissime di **Bologna**: il 15 ottobre per l'elezione di **Lady Amarena Italia** e il 16 ottobre per l'assegnazione del titolo ufficiale internazionale **Lady Amarena 2019** 

3100

08-10-2019 Data

Pagina Foglio

2/4

tra le 12 finaliste, tra cui la vincitrice italiana.

Sale quindi l'attesa per scoprire chi sarà la nuova "signora della mixology" del pianeta: dalla Nigeria agli Emirati Arabi, passando per Cina, Singapore, Corea, Spagna, Cipro, Romania, e naturalmente Italia, è finalmente completa la rosa delle nomination per chi si contenderà il titolo di Lady Amarena 2019 a colpi di agguerritissimi e talentuosi shaker che si sfideranno sotto gli occhi di una giuria tutta al femminile.



Awon Youn, vincitrice Lady Amarena Corea

Si tratta dell'unico concorso internazionale dedicato alle donne della mixology ideato nel 2015 da Fabbri 1905 per celebrare il centenario della mitica Amarena Fabbri.

La competizione cresce e matura di anno in anno: le adesioni al concorso hanno superato quest'anno quota 4.000, con partecipanti provenienti dai cinque continenti. L'edizione 2019 si è caratterizzata, infatti, per una vocazione sempre più internazionale: sono infatti otto, oltre l'Italia, i titoli nazionali assegnati - Lady Amarena Spagna, Singapore, Corea, Cipro, Romania, Cina, Nigeria, UAE – ai quali si aggiungono quelli per il "resto del mondo", con 3 professioniste selezionate da un Global Desk Jury sulla base delle ricette pervenute sulla piattaforma del concorso.



Simoni Londou - Vincitrice Lady Amarena Cipro

Oltre alle adesioni in evidente ascesa, è la pervasività geografica a contribuire a rendere





#### **LAVORO CERCO - OFFRO**

#### Stef...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group: Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro (Aut. Min....

#### Offerta di lavoro - Commis di Sala - Torino

Offerta di lavoro pubblicata da InfoJobs : Lavoropiù SPA filiale di Torino ricerca per prestigios..

#### A Milano mancano pizzaioli: l'appello di Vittorio Borgia ...

Vittorio Borgia , fondatore del brand Bioesserì , a pochi giorni dall'apertura del nuovo locale...

#### Offerta di lavoro - Caposala e cameriera sala e piani - B...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Lavoroturismo: Hotel Al Forte Snc, hotel,

#### PRODOTTI

Cascina Motta: Sloira, Cavagna e Sanpa raccontano il legame con

8 Ottobre 2019

Champagne Experience: la due giorni di Modena città dello Champagne

8 Ottobre 2019

Song of Ice e Song of Fire: Johnnie Walker si ispira..

8 Ottobre 2019

Con il Chocoday Eurochocolate promuove la Giornata Internazionale del Cioccolato di...

8 Ottobre <u>2019</u>

Cantina Urbana® spegne la sua prima candelina il 12 ottobre

R Ottobre 2019

Bazzara Espresso presenta a Host 2019 due importanti novità

8 Ottobre 2019















CAFFÈ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

#### HORECANEWS.IT

LEAD

Data 08-10-2019

Pagina

Foglio 3/4

unico un concorso che ha avuto la capacità di raggiungere Paesi, come Nigeria ed Emirati, che nell'immaginario collettivo difficilmente vengono accostati alla mixology, tanto meno di stampo femminile, e che invece stanno mostrando trend evolutivi particolarmente interessanti. In **Nigeria**, dove l'industria dei cocktail sta vivendo una fase embrionale, si è registrato un incredibile entusiasmo per il concorso, con oltre un migliaio di adesioni. Tra le tante partecipanti 10 sono state selezionate per la finale, che ha visto l'incoronazione della giovane **Bubbles**, una bartender discriminata dalla famiglia per la sua scelta professionale, che ha trionfato con un cocktail dedicato all'Africa.



Bubbles – Vincitrice Lady Amarena Nigeria

Gli Emirati si sono distinti invece per l'internazionalità del profilo delle partecipanti, provenienti da ogni angolo della terra, dalle Filippine alla Nuova Zelanda, passando per la Nuova Guinea e l'Indonesia. Ad essere incoronata Lady Emirati è stata Inna Ocheretiana, barlady ucraina del Four Seasons DIFC di Dubai.

Dalla Cina, con il cocktail Ciao Bella, di Liu Ting Zheng, passando per la Corea con il cocktail di Awon Yun, Cherry over Cherry, composto da sciroppi aromatici amalgamati con un vino tradizionale coreano alla ciliegia, e infine Singapore, con il cocktail Queen Amara di Anna Princena, una rivisitazione in salsa orientale dell'intramontabile "Sbagliato" arriva una forte spinta alla contaminazione di sapori e culture, con accostamenti inediti che danno vita a creazioni ipermoderne.

È ispirato alle donne forti e indipendenti Her Majesty, il cocktail ideato da Simone Londou, la nuova Lady Cipro. Aurora Rodríguez Casas dalla

Spagna ha conquistato lo scettro con **Maren My!**, un invito al gemellaggio dei sapori tra Paesi mediterranei. **Timeea Ţivrea** dalla **Romania**, ha invece convinto con il suo **Frutto di Fantasia**, dedicato alle donne della mixology, un piccolo ma agguerrito esercito, unito da un forte spirito di solidarietà e da una carica creativa che sta scuotendo positivamente il settore. Vengono infine, rispettivamente, dalla **Germania e dalla Grecia** le tre finaliste "del resto del mondo, che con le loro invenzioni – **Diamante dell'Etna, Cherry Brulee** e **Il Mondo** – hanno conquistato la giuria virtuale.

Bazzara Espresso presenta a Host 2019 due importanti novità

8 Ottobre 2019

Nestlé aumenterà i controlli sul caffè

7 Ottobre 2019

La speciale tazzina illy Art Collection di Olimpia Zagnoli per la...

7 Ottobre 2019

La linea I Viaggi di Caffè Diemme sbarca nei punti vendita...

4 Ottobre 2019

II design incontra la moka al Flagship Store Lavazza

3 Ottobre 2019

Le macchine a leva La San Marco sono da record: 703...

2 Ottobre 2019













#### ALCOLICI

Song of Ice e Song of Fire: Johnnie Walker si

8 Ottobre 2019

Gin Peter in Florence alla fiera Bar Convent di Berlino

7 Ottobre 2019

Jack Daniel's protagonista alla fiera tedesca Bar Convent

7 Ottobre 2019

Wang Mao, luxury brand spirits della famiglia Moutai, si presenta in...

Ottobre 2019





## HORECANEWS.IT

cambiamento nel settore.

LEAD

Data 08-10-2019

Pagina

Foglio 4/4

Come testimoniano queste storie, Lady Amarena – dal 2015 – è più di un concorso: è un faro che si pone l'obiettivo di "catturare" il vento del

valorizzando la professionalità femminile e contribuendo ad abbattere alcuni tabù che ancora resistono in molti contesti lavorativi. Il concorso ci racconta infatti che per diventare barlady molte concorrenti sono state costrette a lottare, sfidando imposizioni familiari, discriminazioni o "banale" scetticismo. "Com azienda ha dichiarato Nicola Fabbri, quarta generazione della famiglia del fondatore – siamo da sempre attenti alla costruzione di opportunità professionali, con particolare sensibilità all'universo femminile. I risultati del concorso ci stanno dando ragione: c'è una grande potenzialità, in tutto il mondo, che si sta sprigionando nel settore della mixology grazie a professioniste competenti e preparate che stanno portando nuova linfa, contribuendo a



Magda Diamanti, finalista dalla Grecia

diffondere una cultura del bere polifonica, ma sempre attenta agli aspetti etici, alla salute e alla convivialità".

# Clicca qui e scopri i cocktail delle finaliste internazionali e qui i cocktail delle finaliste italiane

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo?

Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME\*

NUMERO TELEFONICO\*

INDIRIZZO E-MAIL\*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO\*

https://www.horecanews.it/le-migliori-ba

TESTO DEL MESSAGGIO\*

Ancora nessun voto

NIO Cocktails vola a Cannes al TFWA per presentare i suoi...

30 Settembre 2019

Distilleria F.Ili Caffo: i prossimi appuntamenti per il Gruppo

27 Settembre 2019

Canto Amaro della Sirena del Garda: il nuovo amaro di Liquori...

23 Settembre 2019







#### RISTORAZIONE

Antonello Colonna sbarca a Milano con Open Colonna Milano

8 Ottobre 201



On Top, il temporary restaurant che ha conquistato Porto

R Ottobra 2019



3 Ottobre 2019



CIRFOOD realizza il nuovo ristorante aziendale per DeA Capital Real Estate...

7 Ottobro 2010



7 Ottobre 2019



Bord Bia: gli chef del CIBC celebrano l'incontro tra le eccellenze...

4 Ottobre 2019



### OSPITALITÀ

Vikey porta l'hospitality SMART al TTG di Rimini

8 Ottobre 201



Apice Hotels di Perugia migliore attività social per Osservatorio Digitale Turismo...

Ottobre 2019



0137