



Home > Spirit > Adriana Firicano conquista il titolo di Lady Amarena Italia

Adriana Firicano conquista il titolo di Lady Amarena Italia

Di Giuseppe Stabile - 16 Ottobre 2019



Niccolò Fabbri consegna il premio ad Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019

È Adriana Firicano la signora della miscelazione italiana. La head bartender del Teatro Santa Cecilia di Palermo si è aggiudicata la finale nazionale di **Lady Amarena**, il contest di **Fabbri 1905** dedicato alle sole barlady, andata in scena al Teatro Comunale di Bologna.

Con lei in gara a contendersi il titolo altre nove barlady da tutti gli angoli della Penisola con i loro originali drink pensati per esaltare l'unicità del gusto di Amarena **Fabbri**. Alessia Bellafante

Edicola web



WeBar 08-2019
Magazine digitale per bar, alberghi e ristoranti

Twitter

bargiornale @bargiornale
Tanta Italia ai World's 50 Best Bars andati in scena ieri sera nel quartiere londinese di Camden Town 🇮🇹🇮🇹🇮🇹 .
bargiornale.it/spirit/storico...#cocktail #bar #mixology #Worlds50BestBars

Storico record italiano ai ...
Il 1930 di Milano e il Jerry T...
bargiornale.it

4 ott 2019

Facebook

di Giussano (Monza Brianza) con *CoBo*, Laura Schirru di Nuoro con *Coley*, Giulia Andreola di Cassola (Vicenza) con *Il Paciocco*, Alice Maninetti di Cosio Valtellino (Sondrio) con *Elisir d'amarena*, Petra Monti di Ponte Buggianese (Pistoia) con *Fabbri Break*, Vittoria Di Cintio di Piacenza con *Trinidad*, Rebecca Massari di Rimini con *Lady Sunset*, Francesca Armano di Giardini Naxos (ME) con *Lady rebel* e Lisa Carusi di Pescara con *Il primo incontro*.



Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019

Gara, presentata dall'astro della mixology Bruno Vanzan, che Firicano si è aggiudicata con il suo cocktail *La Lupa*, preparato da Bulleit Bourbon 10 Years Old, *Fabbri* Sciroppo Amarena, succo di lime e completato da un rametto di menta. Un drink ispirato all'omonima novella di Giovanni Verga che racconta la storia di una donna estrosa, ribelle e molto femminile e che la barlady ha dedicato "alle donne ribelli che amano il rischio", accompagnandone la presentazione con un filmato che ribatte i temi del Me Too. Un tema perfettamente in linea con l'obiettivo del concorso, nato proprio per abbattere le discriminazioni in un settore, quello dei bar, ancora molto maschile.

Formula e ispirazione che hanno conquistato la giuria, tutta al femminile, presieduta dalla barlady Cinzia Ferro, e composta da Rossella De Stefano, direttore di *Bargiornale*, Silvia Belluzzi, imprenditrice della ristorazione, Nicole Cavazzuti, giornalista specializzata nella mixology, Valentina Crucil, influencer, Sandra Ianni, esperta di cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, Jessie Smyth, barlady del Genever di Los Angeles (Usa), Fenia Athanasiadi, Lady Amarena 2017, Ilaria Bello, bar manager del Talea bistrot drink bar di Torvaianica (Roma) e Andriani Vladimirov, Lady Amarena 2018.



Laura Schirru, seconda classificata, con Nicola Fabbri



Petra Monti, salita sul terzo gradino del podio, con Nicola Fabbri

Sul secondo gradino del podio è salita Laura Schirru del Duke de La Maddalena (Sassari) con il cocktail *Coley*, dedicato ad Ada Coleman, prima barlady della storia al Savoy cocktail bar di Londra negli anni Venti. Marendry, Barolo chinato, cannonau passito, succo di Amarena *Fabbri* e chinotto la sua ricetta, con la quale si è aggiudicata anche il *Premio speciale Merendry* per il miglior cocktail a base dello storico liquore *Fabbri*. Terza classificata Petra Monti, barlady a Monsummano Terme (Pistoia), con *Fabbri Break*, un cocktail pensato per i momenti di relax e fatto con Sciroppo *Fabbri* Mixybar Amarena, Marendry, rum Appleton Estate e caffè espresso.

Una nuova sfida ora attende la campionessa italiana: la finale internazionale del contest, che la vedrà in gara con altre 11 concorrenti provenienti da ogni parte del globo per la conquista del titolo di *Lady Amarena Mondo*.

Le ricette

La Lupa di Adriana Firicano

REDAZIONE BARGIORNALE

Articoli più letti



Barawards 2019: scopri e vota i locali e i professionisti in finale!



Barawards Premio Innovazione dell'anno 2019: vota i prodotti/servizi più innovativi!



Baritalia Lab Milano: manda la tua ricetta entro il 21 ottobre!

**Ingredienti:**

5 cl di Bulleit Bourbon 10 Years Old, 2 cl Fabbri Sciroppo Amarena, 2 cl succo di lime fresco, un Rametto di menta.

Tecnica:

build over ice

Decorazione:

cestino di ghiaccio guarnito con 3 amarene Fabbri e rametto di menta

Bicchiere:

mug d'argento da 350 ml

Coley di Laura Schirru

**Ingredienti:**

4 cl Marendry Fabbri, 2 cl Barolo chinato, 2 cl cannonau passito, 0,5 tea spoon succo amarene Fabbri, top di chinotto

Tecnica:

shake

Decorazione:

Amarene Fabbri e peel d'arancia

Bicchiere:

tumbler

Fabbi Break di Petra Monti



Ingredienti:

3 cl Sciroppo **Fabbi** Mixybar Amarena, 1,5 cl Marendry **Fabbi**, 3 cl Appleton Estate, 2,2 cl caffè espresso

Tecnica:

shake & strain

Decorazione:

amarene **Fabbi** e fiore edibile

Bicchiere:

coppa

TAG [appbargiornale](#) [barlady](#) [cocktail contest](#) [Fabbi 1905](#) [Lady Amarena](#) [Lady Amarena Italia](#)
[miscelazione](#)

Mi piace 0

[f](#) Facebook [t](#) Twitter [in](#) LinkedIn [p](#) Pinterest [✉](#) Email [+](#)

Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web: