



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CERCO&OFFRO LAVORO CORSI



Home > Spirit > Alla cinese Liu Ting Zheng la finale mondiale di Lady Amarena

Alla cinese Liu Ting Zheng la finale mondiale di Lady Amarena

Di Giuseppe Stabile - 17 Ottobre 2019



Edicola web





Viene dalla Cina la nuova regina della miscelazione. Ha 30 anni, un passato da ballerina e attualmente lavora come barlady al Mary Magnate, cocktail bar di Shanghai. Si chiama Liu Ting Zheng (nella foto in apertura con Nicola Fabbri) ed è lei la trionfatrice dell'edizione 2019 di **Lady Amarena**.

Nella finale internazionale della cocktail competition di Fabbri 1905 riservata alle sole signore della miscelazione, ha infatti sbaragliato le altre 11 concorrenti da tutto il mondo. A prendere parte alla gara, svoltasi al Teatro Comunale di Bologna, le altre 8 vincitrici del titolo nazionale di Lady Amarena più le 3 concorrenti della sezione Resto del Mondo, tutte con i loro originali drink pensati per esaltare l'unicità del gusto di Amarena Fabbri. Per quanto riguarda le prime: Adriana Firicano (Italia) con *La Lupa*, Simoni Londou (Cipro) con il suo *Her majesty*, Bubbles (Nigeria) con *Afro-Tails*, Timea Tivrea (Romania) con *Frutto di Fantasia*, Inna Ocheretyna (Emirati Arabi Uniti) con *Solo*, Awon Yun (Corea del Sud) con *Cherry over Cherry (Love over Love)*, Aurora Rodríguez Casas (Spagna) con *Maren My!!* e Anna Princena (Singapore) con *Queen Amara*. Mentre le barlady selezionate per il Resto del mondo erano le greche Penelope Agrimanake con *Il Mondo* e Magda Diamanti con *Cherry Brulee* e la tedesca Daniela Uhrig con *Diamante dell'Etna*.

A valutare la loro prova la giuria, presieduta da Lucia Montanelli, head bartender di The Bar at The Dorchester di Londra, suddivisa in una sessione di gusto e una tecnica. La prima composta da Rossella De Stefano, direttore di Bargiornale, Nicole Cavazzuti, giornalista specializzata nella mixology, Jessie Smyth, barlady del Genever di Los Angeles (Usa), dalle giornaliste Isabelle Abram e Sandrae Lawrence e da Antonella Tolomelli, global marketing director Fabbri 1905. La seconda dalle barlady Fenia Athanasiadi, Ilaria Bello e Andriani Vladimirou.

Giuria che Liu Ting Zheng, la cui carriera nel bartending ha preso il via a New York, dove si era



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

REDAZIONE
BARGIORNALE

Articoli più letti



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



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



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

recata per perfezionarsi in danza presso il prestigioso Broadway Dance Center, ha conquistato con il suo *Ciao Bella*, fatto con Marendry, succo di pompelmo e succo di lime.

Alle sue spalle si è piazzata Penelope Agrimanaki, mentre il terzo gradino del podio è andato a Lady Amarena Italia, Adriana Firicano.

La ricetta

Ciao Bella di Liu Ting Zheng

**Ingredienti:**

30 ml Marendry, 45 ml succo di pompelmo, 20 ml succo di lime

Tecnica:

shake and strain

Decorazione:

Amarena **Fabbi**

Bicchiere:

Rock

TAG appbargiornale | barlady | cocktail contest | **Fabbi 1905** | Lady Amarena | Liu Ting Zheng
miscelazione

👍 Mi piace 0

Facebook | Twitter | LinkedIn | Pinterest | Email |

Lascia un commento

Commento: