



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

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

f Instagram Twitter YouTube

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



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: