



A Host piace il cocktail "La Lupa" di Adriana Firicano La nuova Lady Amarena Italia, incanta il pubblico del Salone con il Cocktail grazie al quale ha vinto il concorso di Fabbri 1905

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 19/10/2019

Appena due giorni fa era a Bologna, prima ha vinto il titolo di Lady Amarena Italia e poi ha difeso il tricolore alla finale mondiale arrivando terza al concorso internazionale che premia la mixology al femminile.

Oggi, seconda giornata di **Host**, per la prima volta a Milano, si è esibita in fiera **ell'Isola beverage di Fabbri1905**, con una performance che ha incantato il pubblico e i tanti colleghi bartender venuti appositamente ad ammirarla.



Nicola **Fabbri** e Adriana Firicano oggi a Milano nell'area **Fabbri 1905** a Host

Perchè in **Adriana Firicano**, palermitana di soli **23 anni**, è facile riconoscere una professionista che farà strada nel mondo della mixology: determinata, grintosa e preparatissima dietro il bancone.

Lo dimostra, preparando per il pubblico di Host, "La Lupa", il cocktail con cui ha trionfato alle finali di Bologna.

Un drink non a caso ispirato alla celebre figura femminile della novella di Verga in omaggio alle donne forti e ribelli, che non hanno paura di osare e di combattere gli stereotipi. **Anche a colpi di shaker.**

Il cocktail: La Lupa



Il video trasmesso al Teatro Comunale di Bologna durante l'esibizione di Adriana

Ingredienti:

50 ml di Bulleit Bourbon 10 Years Old,

20 ml Fabbri Sciroppo Amarena,

20 ml fresh lime juice,

Un rametto di menta.

Decorazione: Cestino di ghiaccio guarnito con 3 amarene Fabbri. Rametto di menta

Metodo: Build over ice

Bicchiere di servizio: Silver Mug 350 ml

Ispirazione: Il nome del cocktail è ispirato alla celebre **novella di Giovanni Verga, "La Lupa"**, nome di un personaggio femminile forte, sicuro, "rivoluzionario", che stravolge un mondo dominato dal patriarcato. Il cocktail è dedicato a tutte le barladies, che hanno il coraggio di mostrare ogni giorno la loro autenticità, e in più in generale alle donne forti e ribelli.

Condividi L'Articolo



L'Autore

Donato Troiano



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



Concessionaria Pubblicitaria

Iscriviti alla nostra newsletter

Il Nostro Network

Sfizioso

Saporie

Compagnia

degli chef

Via Bagutta