



ONESTIGROUP

THE DISTRICT OF BEVERAGE

- INFO
- NOTIZIE BEVERAGE
- DOCUMENTI
- DIRECTORY AZIENDE/MARCHI
- NEGOZIO/PRODOTTI
- FREE DOWNLOADS



beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage > [+ Informazioni](#)



Cerca News/Documenti



Cerca Aziende e Prodotti



06/11/2019 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori, Varie](#) | 95 letture

CAFFÈ ESPRESSO E **FABBRI** 1905, IL BINOMIO VINCENTE DELLA BARLADY PETRA MONTI (3° POSTO LADY AMARENA)



A cura di [Giacomo Iacobellis](#)

© Riproduzione riservata



Petra Monti nella top 3 delle signore della miscelazione. La barlady di Monsummano Terme (Pistoia) ha chiuso al terzo posto la finale nazionale di “**Lady Amarena**”, il contest firmato **Fabbri 1905** che ogni anno incorona una nuova paladina della mixology italiana.

Al fianco della campionessa **Adriana Firicano** del Teatro Santa Cecilia (Palermo) e della seconda classificata **Laura Schirru** del Duke de La Maddalena (Sassari), la bartender toscana del Tiffany Wine Bar ha strappato applausi scroscianti col suo “**Fabbri Break**”, un drink pensato per godersi appieno i momenti di relax della giornata, realizzato con Sciroppo **Fabbri** Mixybar Amarena, Marendry, rum Appleton Estate ed espresso. Un cocktail rasserenante e appagante, che **Beverfood.com** si è fatto raccontare in esclusiva dalla stessa Petra Monti, brava a esaltare i prodotti **Fabbri** insieme al sapore e all’aroma marcato del caffè, mettendo così un ulteriore tassello nel suo già importante percorso di crescita.

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)



[altri video su **beverfood.com** Channel](#)



ARTICOLI IN EVIDENZA



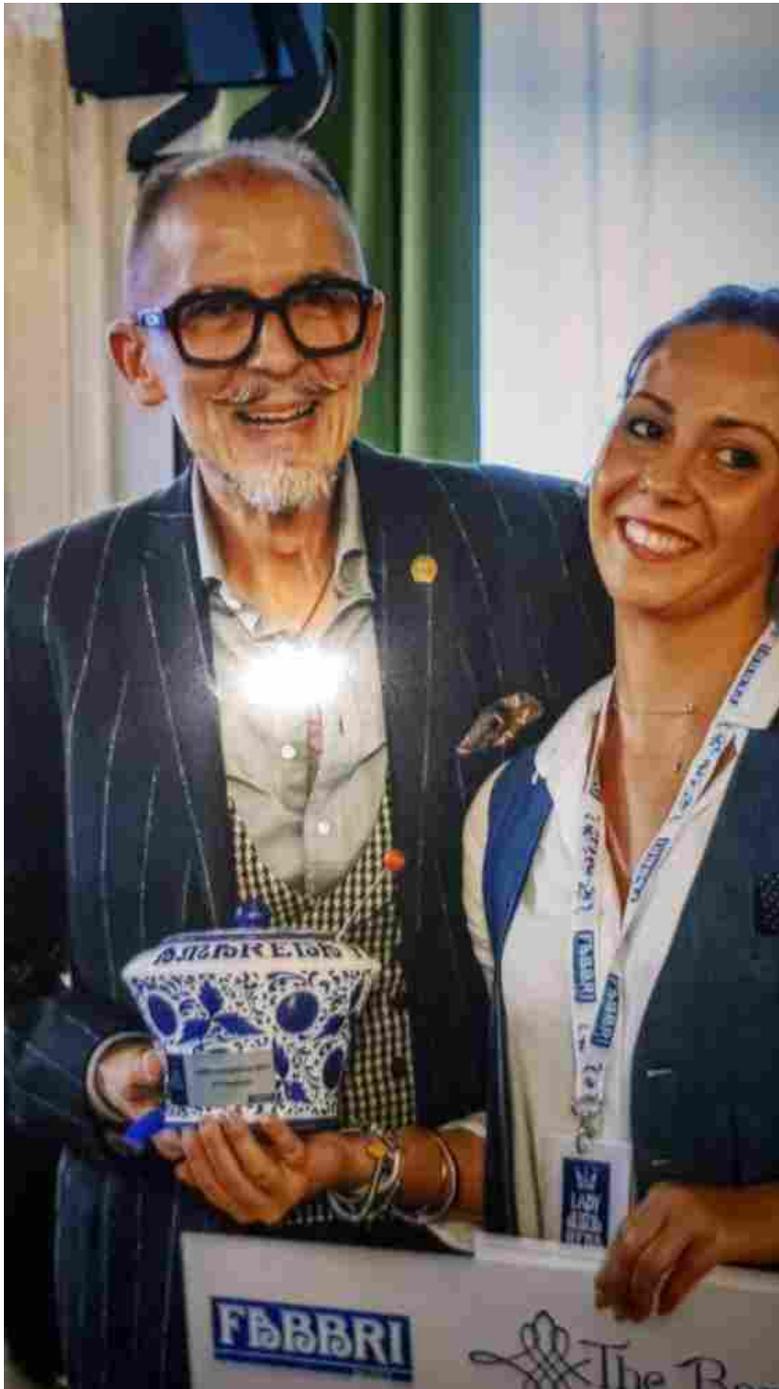
[GRUPPO NESTLÉ STAREBBE PER CEDERE IN ITALIA BELTÈ E ACQUA VERA...](#)



[FAMIGLIA, SCIENZA, FOLLIA: I VINI DI TENUTA LA CA](#)



[S'BAM, CEVICHE & COCKTAIL: IL TANDEM BARBAGLINI-MANNI SCUOTE FIRE...](#)


 NOVEMBRE AMARO: UNA TENDENZA
 AMARA SEMPRE PIÙ ROCK


Petra Monti, che esperienza è stata “Lady Amarena” per lei?

“Lady Amarena è stata una bellissima esperienza, la prima pedana importante per me. È stato tutto organizzato in modo fantastico, noi partecipanti ci siamo sentite coccolate e sempre aiutate nel back. Sono felicissima del mio terzo posto finale, anche se ovviamente uno punta sempre al massimo quando partecipa a contest di questo tipo. Il prossimo anno, in ogni caso, ci riproverò. Ho conosciuto tante valide barladies di tutta Italia, arricchendomi a dismisura sia umanamente che professionalmente”.

Come ha concepito il suo “Fabbri Break”?

“Il mio cocktail è nato esattamente dal mio lavoro quotidiano, dal caffè. Attualmente lavoro infatti in un bar che è aperto dalle 4 di mattina alle 4 di notte, dove la caffetteria ha sicuramente un ruolo da protagonista a ogni ora della giornata. Sono partita quindi dall'Espresso Martini e ci ho costruito sopra il mio drink: ho usato il rum giamaicano Appleton Estate, molto fruttato, e il Marendry Fabbri, le cui note di chinotto e d'arancia si sposano alla perfezione col sapore e l'aroma del caffè. L'ingrediente principale, però, era

chiaramente il Mixybar Amarena Fabbri, un prodotto che apprezzo molto per il suo gusto importante e la sua texture. Questo cocktail, devo essere sincera, mi è piaciuto fin da subito”.



Un altro step verso grandi obiettivi, senza mai scordare come tutto è iniziato.

“Ho avuto la fortuna di lavorare con Federico Filippelli, il mio maestro e anche colui che mi ha introdotto nel mondo A.I.B.E.S.. Fu proprio lui a consigliarmi infatti di fare il primo corso da bartender, prima di formarmi direttamente per quasi due anni di lavoro. Grazie a Federico ho imparato tantissimo e oggi penso di dovergli davvero molto. A causa di varie vicissitudini ora sto lavorando da un'altra parte, ma non per questo la mia crescita professionale si è arrestata o non gli sono riconoscente. Fra un anno dovrei diventare Sommelier con A.I.S. e sto partecipando a varie manifestazioni, sarò presto a Bar Italia e mi piacerebbe prendere parte anche alla prossima Campari Barman Competition. Sono tutte esperienze che ti possono formare e aiutare a migliorare, questo mestiere – si sa – è un work in progress continuo”.

Coraggiosa e appassionata, in un settore che fino a qualche tempo fa era prettamente maschile. Cosa si prova a essere una barlady oggi?

“Fortunatamente ho sempre avuto la fortuna di non essere mai discriminata dai colleghi per il mio sesso sul luogo di lavoro. La difficoltà più grande è semmai coi clienti, ci vuole un po' di più perché loro si fidino di te e si facciano guidare. Tutto, secondo me, sta comunque nel tempo e nella volontà di farsi conoscere e apprezzare. Questo è un lavoro bellissimo: servono ogni giorno costanza e spirito di sacrificio, applicazione e fantasia, idee e passione, ma non lo cambierei per niente al mondo”.

La ricetta di “Fabbri Break” di Petra Monti:

Ingredienti:

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

Tecnica:

Shake & strain

Decorazione:

Amarene [Fabbri](#) e fiore edibile

Bicchieri:

Coppa



Scheda e news: [FABBRI 1905](#)

© Riproduzione riservata

+ COMMENTI (0)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*

Email*

Accetto [la privacy policy / il trattamento dei miei dati](#)*

Tags/Argomenti: [BarLady](#), [Caffè](#), [Cocktail](#), [Fabbri 1905](#), [Lady Amarena](#), [Mixology](#), [Petra Monti](#)

ARTICOLI COLLEGATI:



LA NUOVA LADY AMARENA ITALIA INCANTA HOST CON LA LUPA

21/10/2019 - 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 internaz...



ADRIANA FIRICANO È LA NUOVA LADY AMARENA

17/10/2019 - Adriana Firicano Head bartender del Teatro S.Cecilia di Palermo è la migliore Barlady di Italia, ma ancora prima di chiudersi questa quinta edizione di Lady Amarena, ha g...