16 C NAPOLI HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT

HORECA NEWS.IT IL PORTALE DEL "FUORICASA"

PANAFE www.panafe.com

HOME NOTIZIE PRODOTTI BUSINESS HO.RE.CA. NEWSLETTER MULTIMEDIA AGENDA PARTNERS CONTATTACI Italian

Home › Alcolici › World Cocktail Day: 3 idee originali da Fabbri 1905 da replicare a...

PRODOTTI ALCOLICI NOTIZIE AZIENDE EVENTI

World Cocktail Day: 3 idee originali da Fabbri 1905 da replicare a casa

Da **Redazione 2** - 13 Maggio 2020 0

In questo momento in cui l'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del COVID-19 va di pari passo con le difficoltà delle imprese e delle attività del nostro Paese, a causa delle misure contenitive, abbiamo bisogno anche di segnali positivi. Per questo Horecanews.it, tenendo fede al patto d'informazione con i suoi lettori, ha deciso di non fermare la normale programmazione ma di tenervi aggiornati sulle notizie del settore, anche per concedere un momento di svago dalle difficoltà del momento.

Era il **13 maggio 1806** quando la parola "**cocktail**" apparve **per la prima volta su una rivista** dedicata agli *spirits*. E proprio in onore di quel suo lontano ingresso ufficiale nel mondo del bere, il **13 maggio si celebra il World Cocktail Day,** occasione internazionale per riflettere sulle ultime tendenze in ambito drink.

E anche se quest'anno l'emergenza sanitaria causata dalla pandemia ha stravolto le nostre abitudini, Fabbri 1905 vuole celebrare la voglia degli italiani di tornare alle buone consuetudini, condividendo 3 ricette di cocktail originali da replicare anche a casa in compagnia.

Si tratta di 3 ricette originali:

la prima è "**La Lupa**", il cocktail graffiante e dal tocco femminile della **barlady Adriana Firicano**, vincitrice del concorso Lady Amarena Italia 2019; il secondo è "**Green Fizz**", cocktail vincitore del "Giro d'Italia" del bere benefico, **Cockt-AIL**, che come anticipa il nome è un drink

Search

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

spiccatamente “green”, reso inconfondibile dal sapore fresco e salutare del superfood più ricercato del momento, l’aloe; infine il terzo è una elegante rivisitazione del classico spritz, lo “**Hugo Spritz**”, facilissimo da replicare e reso inconfondibile dallo Sciroppo ai fiori di Sambuco Fabbri.

La Lupa – by Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019

Ingredienti
50 ml di Bulleit Bourbon 10 YearsOld,
20 ml Fabbri Sciroppo Amarena,
20 ml fresh lime juice
1 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.

ACQUAFAIR 2020
PRENOTA LA TUA VISITA
30 APRILE 2020

viggi channel
Salute

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro pubblicata sul portale indeed.com: Cerchi un lavoro dinamico? Ti interessa il m...

Offerta di lavoro – Food & Beverage Director – San Benede...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale indeed.com: Per conto di una delle più prestigiose strut...

Offerta di lavoro – Boutique Vice Manager Nespresso – Roma
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.com: Overview sulla posizione Nespresso, Roma Con...

Offerta di lavoro – Cuoco – Bologna
Offerta di lavoro pubblicata dal portale Indeed :

PRODOTTI
Bofrost ricerca personale in tutta Italia: 300 posizioni aperte
13 Maggio 2020

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri