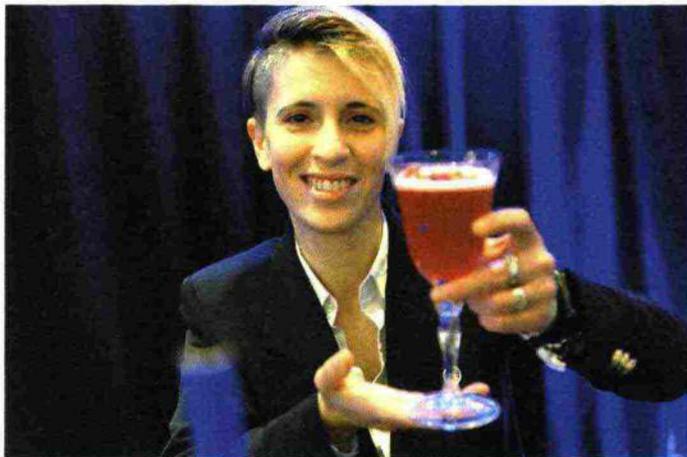




LA BARTENDER

INCONTRI



Federica Geirola, 32 anni, bolognese, è la bar manager del Singer Palace di Roma

UNA DOPPIA ANIMA PER IL DRINK A BASE DI AMARENA

Facile e accattivante, perfetto per strappare un wow con il suo forte contrasto di colori. Bianco e rosso, come Babbo Natale, lo "Yumi" ha regalato alla sua ideatrice, Federica Geirola, due premi: Lady Amarena e Best Cocktail Marendry. Da guarnire con fiori eduli

È facile da fare, accattivante, rosso e bianco come Babbo Natale. Ma non è affatto un drink d'occasione, una di quelle bibite che in questa stagione si trovano buttate lì in qualche maniera, giusto per fare il drink delle feste. Si chiama "Yumi" ed è il cocktail con cui Federica Geirola ha appena vinto un concorso importante, Lady Amarena. La competition dedicata da Fabbri 1905 alle bartender donne che in questi anni ha saputo diventare una palestra di talenti autentica. Anzi, di premi ne ha vinti due: oltre al primo, anche Best cocktail Marendry, il bitter di casa Fabbri.

Il nome sembra giapponese, ma non lo



"Yumi" è nato dalla fusione tra le espressioni "you and me" e "yummy"

è affatto: se l'è inventato Federica come gioco di parole tra "you and me", "io e te", e "yummy", "delizioso". **Non nasce per le feste, forse non in modo consapevole. Ma il fatto che sia basato sull'amarena Fabbri, conferisce a questo drink il valore aggiunto definitivo della dimensione familiare.** Adattissima alle feste ma comunque in grado di strappare il "wow" quando il bicchiere arriva alle labbra, subito dopo aver catturato lo sguardo.

Pronti, partenza, via. In uno shaker vuoto si mettono 50 ml di Marendry, 30 ml di succo di lime fresco, 20 cl di sciroppo di amarena, il rosso liquido in cui sono immerse le amarene Fabbri e 10 ml di acqua faba. Si tratta del liquido in cui vengono cotti i ceci: ma se non avete voglia di fare una pentolata di legumi, andrà benissimo l'acqua di quelli in scatola. **L'acqua faba è un eccellente sostituto dell'albumina nei drink in cui è previsto, dona tessitura e seta.** Se usate quella "in scatola", Federica consiglia di aggiungere un po' di scorza di limone, ma non è obbligatorio.

Quindi si shakera il tutto di buona lena. Oppure, meglio, si frullano gli ingredienti con un frullino da cappuccino. Solo dopo si aggiunge allo shaker il ghiaccio e si procede a vigorosa shakerata. Il drink è pronto da scolare in una coppa. **La guarnizione possibile sono i fiori eduli, ma in realtà la schiuma bianca che contrasta con il rosso del drink non ha bisogno d'altro.**

Federica Geirola da Bologna, 32 anni, ha una doppia vita, anzi tripla. È bartender Aibes "tradizionale" al Singer Palace di Roma, ma è anche sbalorditiva (e autodidatta) nel flair, la tecnica acrobatica che vive soprattutto nei concorsi e negli eventi. Ed è **infine un'influencer da quasi 23mila follower su Instagram, moltissimi dall'estero.**

Inizia la professione in un bar di Lido di Savio per aiutare un amico che aveva appena aperto un locale, poi si lancia e arriva a Roma, dove guida il Cosmic bar Valle Giulia prima di diventare la bar manager dell'hotel romano.

(Marco Cremonesi)