HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL FUORICASA

www.ecostampa.it

Francesca Aste e e' la nuova Lady Amarena

La trentenne sarda Francesca Aste è la nuova regina italiana della mixology. Ha conquistato il titolo di Lady Amarena Italia 2023 con il suo Bansky Martini E´ Francesca Aste di Carloforte, Isola di San Pietro, la nuova Lady Amarena Italia 2023 . La giovane è stata eletta regina della mixology italiana dopo un´appassionante sfida a 10 con altre 9 agguerrite e bravissime barladies giunte da tutta Italia a Roma per la finale del concorso, ideato e organizzato da Fabbri 1905 , che si è svolta al centro dei due appuntamenti mondiali AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) e IBA (International Bartender Association). Francesca ha conquistato pubblico e giuria mettendo in scena, nei tre minuti e poco più a disposizione, il suo cocktail Bansky Martini ispirato al celebre murales dell´artista con la bambina che insegue il suo palloncino che vola via: un´impeccabile e sorridente presentazione in perfetto inglese - come richiesto dalle competizioni internazionali e dalle professioni dell´ospitalità - mentre le immagini di momenti piacevoli nel bar che Francesca gestisce con il compagno a Carloforte hanno accompagnato la preparazione di Bansky Martini, a base di Dry Gin Fabbri, Marendry Bitter Fabbri e liquore alla pesca. E un vero palloncino a forma di cuore legato a un´Amarena Fabbri è stata la sorprendente decorazione del cocktail che ha convinto la giuria anche per l´estetica e la piacevolezza di gusto dovuta al calibrato mix degli ingredienti. Il risultato, un cocktail dalla bassa gradazione alcolica, armonioso e versatile dall´aperitivo all´after dinner, che in realtà è molto di più: riesce a dare corpo e gusto a messaggi d´amore e d´amicizia, a sogni da inseguire ed emozioni da coltivare. Non sono state da meno le altre giovani concorrenti quanto a passione e creatività: tutte emozionatissime perché consapevoli dell´opportunità offerta da questo concorso che dal 2015 ha aperto le porte della mixology a tantissime giovani donne in Italia e nel mondo. Si tratta infatti dell´unica competizione internazionale dedicata al bartending in rosa. Fin dalle origini questo concorso parla di inclusione prima ancora che questo tema diventasse un hipe contemporaneo: in fondo la nostra azienda - dichiara Nicola Fabbri a nome della famiglia, CEO e quarta generazione al comando con il fratello Umberto e il cugino Paolo - nasce dall´intuizione di una donna, la mia bisnonna Rachele alla cui ricetta casalinga si deve l´invenzione della nostra Amarena . Crediamo che la componente femminile nel mondo del bartending meriti di essere considerata e valorizzata al pari dei colleghi uomini che ne sono tuttora protagonisti: per il quid in più di sensibilità e attenzione alle sfumature, oltre che di freschezza e nuova creatività, che oggi le persone richiedono anche in un cocktail, non solo da bere´, ma motore di convivialità, nuovi incontri e piacevoli esperienze conclude Fabbri. A passare il testimone a questa giovane trentenne che ha scelto di vivere e lavorare al bancone nella sua Sardegna, Federica Geirola , Lady Amarena Italia 2021, oggi una vera influencer nel mondo del bartending, bravissima a portare sui social tutta l´esperienza e la passione dei cocktail che prepara ai clienti del Singer Palace Hotel di Roma. Sul podio anche la seconda classificata Carlotta Verago e la terza Valentina Scuotto con i rispettivi cocktail Lady Bear e Magic Drop. Il titolo di miglior cocktail a base di Dry Gin Fabbri è andato invece a Linda Gentilini con Albachiara, mentre quello per il miglior cocktail a base di Marendry a Jennifer Okkez con il suo Mexican Lady. Appuntamento al 2024 per la competizione internazionale che vedrà Francesca Aste misurarsi con le Ladies elette in tutti i Paesi del mondo in cui Fabbri e presente. Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE