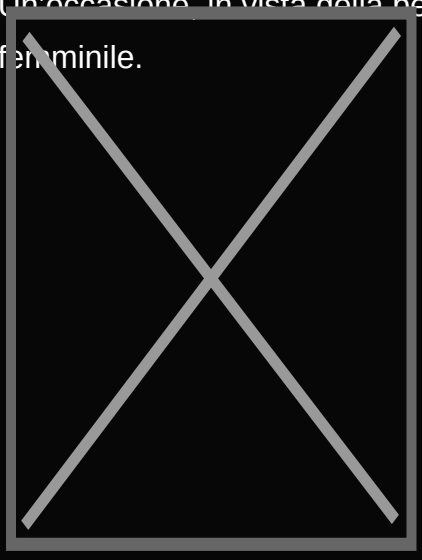
Cocktail in rosa: le ricette delle barlady in vista dell'estate

cocktail-barlady-c9859166

In vista dell’estate, ecco alcune ricette inedite di **cocktail** ideati dalle migliori **barlady** internazionali, vincitrici del concorso **Lady Amarena** promosso da **Fabbri 1905**.

Lady Amarena, dal 2015, è l’unico **concorso internazionale esclusivamente dedicato alle professioniste della mixology**. Una minoranza sempre più agguerrita e competente, che sta portando una “rivoluzione gentile” nel mondo dei bar.

Un’occasione, in vista della bella stagione e delle vacanze, per sperimentare nuovi cocktail dal tocco femminile.



2015 E raccontò… come amare Nanà

di Cinzia Ferro

2 cl succo di Amarene Fabbri
1 cl Strega liquore
2 cl Punt e Mes

2 cl VKA organic Tuscany vodka
1 cl Campari bitter
10 cl Spuma nera Baladin
foglie di Basilico

Questo cocktail parla di una storia d’amore, quello dei bisnonni di Cinzia Ferro. Sorseggiando “E raccontò… come Amare Nanà” si viene catapultati in un’atmosfera retrò dai toni romantici e dallo spirito nostalgico. Il sapore è forte e autentico, come l’anima dei primi anni del ‘900. Particolare anche l’abbinamento cocktail-cibo: una collana fatta di vere amarene, in omaggio al primo regalo che il bisnonno fece alla sua innamorata.

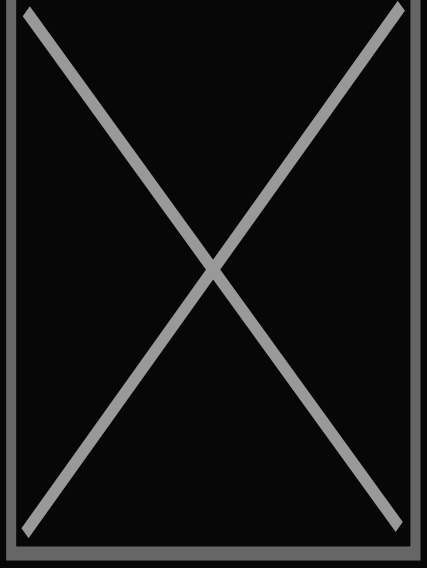


2016 Amarena Breakfest

di Anett Malomhegyi

4 cl Patron Reposado Tequila
1 cl Mixybar Fabbri 1905 Cannella
2,5 cl Mixybar Fabbri 1905 Amarena
1,5 cl Aperol
1,5 cl succo di limone
2 gocce Aztec Chocolate Bitters

Un cocktail che fa tornare bambini con le mani impastate di farina. “Amarena Breakfest” prende spunto da una torta preparata nel cuore della notte, dai sapori avvolgenti e speziati.
Un’epifania nata in una nottata insonne, che porta il sapore del dolce tradizionale – cannella, marmellata di arance e amarena Fabbri – nel bicchiere, restituendo stupore e gioia.

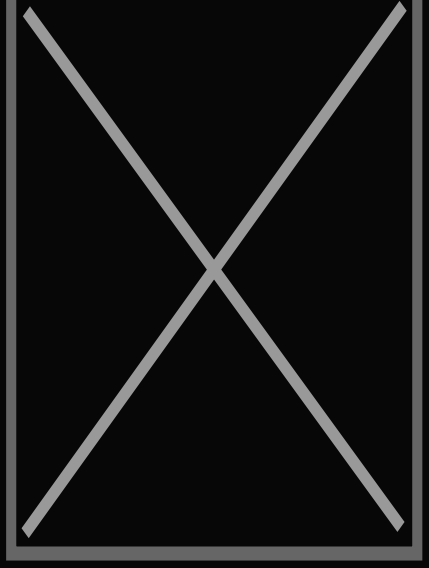


2017 Cuore caldo

di Fenia Athanasiadi

45 ml Redbreast 12y Single malt Irish Whiskey
15 ml Metaxa 12 stars
10 ml Creme de Figue Briottet liquer
30 ml Reducted homemade tonic
15 ml Mixybar Amarena

Una creazione che si ispira alla passione e generosità dell'inventrice dell'Amarena Fabbri, Rachele Fabbri. Una donna esempio per tutte le professioniste che con ingegno e cuore cercano di portare valore aggiunto nel loro lavoro. "Cuore caldo" è composto da ingredienti tipici di diversi Paesi europei, con una sensibilità spiccata verso la tradizione italiana.



2018 Rumarena

di Andriani Vladimirou

4,5 cl Plantation Pineapple
2 cl Barolo Chinato
2 cl Marendry

Con il suo “Rumarena” – long drink che reinterpreta il Negroni con Marendry, il bitter dell’Amarena Fabbri, Barolo Chinato e Plantation Pineapple – Andriani Vladimirou ha voluto omaggiare la cultura e la storia italiana, con particolare riguardo alle ricchezze del territorio.