Lady Drink 2025, proclamate le vincitrici

20250303134939foto-gruppo-a70996ad

Stefania Nanni, Elena Rossi e Luana Ferraresi sono le vincitrici di Lady Drink 2025 (leggi anche qui), il concorso al femminile andato in scena lo scorso 24 febbraio, in occasione del **World Bartender Day**, all'Hotel Nautico di Riccione.

VERSO IL TRAGUARDO DEI 30 ANNI

Chiuso il sipario sulla **28ª edizione**, il patron, Danilo Bellucci guarda già al futuro e al traguardo dei 30 anni, contando sul supporto delle principali **associazioni di categoria** (AIBES, ABI Professional, FIB, ABS e AMIRA) e su un **rinnovato comitato organizzativo** che include figure di spicco come **Giorgio Fadda, Michele di Carlo, Andrea Bertelli, Giancarlo Raschi**. "Siamo quasi dei trentenni in questa incredibile competizione – afferma sorridendo Bellucci - e, guardando indietro, non vedo solo numeri, ma storie di sacrificio, impegno e soddisfazioni conquistate con il sudore e la determinazione di chi, in questo mestiere, ci mette l'anima". "Ogni anno, questa competizione si rinnova, diventando un punto di riferimento per la creatività e l'innovazione nel mondo della mixology - dichiara Fadda, presidente onorario IBA -. Le richieste di partecipazione sono sempre più numerose, così come gli sponsor che ogni anno scelgono di sostenere l'evento. Qui la competizione non è solo una sfida di tecnica e bravura, ma un'espressione di stile, una dichiarazione di intenti che guarda al futuro del bere miscelato con eleganza e audacia".

NEGLI AFTER DINNER, SFIDA TRA TITANI

Aspettative non deluse dalle 41 le bartender in gara perfettamente **orchestrate da Spiridione Ripaldi sulle note del talentuoso** Andrea Casta, **il violinista elettrico "Jedi"**. La competizione è stata intensa, con le partecipanti che si sono date battaglia fino all'ultimo colpo di shaker, senza mai perdere quello spirito di solidarietà che caratterizza eventi di questo calibro. "Partecipo a Lady Drink dal 2005 - racconta **Stefania Nanni, titolare della storica Pasticceria Nanni, a Prato** -. È l'unica competizione a cui mi concedo il lusso (e il tempo) di partecipare. Perché è importante ritrovarsi con le

colleghe: Lady Drink è casa". Nanni ha conquistato la categoria After Dinner con il suo **Trust Your Soul** a base di Borghetti Liquore di vero caffè espresso F.lli Branca, Tiramisù di Casa Distilleria Bonaventura Maschio, Botran Ki Distilleria Bonaventura Maschio, espresso Poli e panna liquida salata. "Si tratta di una rivisitazione dell'Espresso Martini, più morbida e vellutata. Perché volevo che il cocktail mi rispecchiasse appieno (il nome del cocktail è un omaggio al tatuaggio che Stefania ci mostra con orgoglio durante l'intervista, ndr)".

Il secondo meritatissimo posto è andato a **Francesca Gentile, titolare del** Funi 1988 **di Montecatini Terme (PT)**, con **Tayquiri** (Diplomàtico Planas Brown Forman, cordiale al kumquat, Pimento Aromatic Bitters e albume d'uovo), mentre il terzo posto è stato conquistato da **Anna Lisa Gianfreda dell'Una Hotel Expo Fiera di Milano** con **Casta? Sì sì Certo** (Casta Grappa, Castagner, Jack Daniel's Honey Brown Forman, sciroppo pepe di Kampot e lavanda del Luberon, Antica Sambuca Volare, sciroppo di Fiori di Sambuco Naty's).

Per la cronaca le tre bartender hanno gareggiato nella stessa batteria e se la sono giocata punto su punto (impresa ardua per noi che eravamo in giuria).

LONG DRINK E IL FENOMENO LOW ALCOHOL

Sicuramente la categoria sulle quali pesavano le aspettative maggiori, considerato l'interesse sul no e low alcohol, è stata quella dei Long drink, che ha visto trionfare la freelance, **Elena Rossi**, con il suo **Lady Gold** a base di Ron Botran Reserva Blanca Distilleria Bonaventura Maschio, Naty's Polpa di Mango, Naty's PassionFruit, Cordial Lime Juice Naty's e top di Tonic Water The Organics by Red Bull. Piacentina di nascita, milanese per scelta, Elena ha trovato l'ispirazione del cocktail proprio a Piacenza: "L'idea di Lady Gold è nata quasi per caso - racconta Rossi -. Avevo appena ritirato della polvere d'oro dal mio fornitore a Piacenza ed è stata una folgorazione! L'ho usata come garnish. Ho usata una sola base alcolica perché desideravo un cocktail beverino, a bassa gradazione alcolica, quelli che preferisco". Ben fatto, senza se e senza ma come lei stessa conferma: "Nei concorsi tradizionali, quelli classici, spesso mi è stato detto: "Ma sì, dai, vinci perché sei donna, sei carina, hai dei vantaggi. Me lo sono sentito ripetere tante volte. Invece, in un concorso come questo, dedicato esclusivamente alle donne, il giudizio si basa unicamente sulla qualità dei drink. Ed è proprio questo che lo rende speciale".

Grande soddisfazione anche per **Sharon Stenta del** Piqua Cafè **di Guardiagrele (Ch) che ha agguantato il secondo posto con Non ti scordar di me** (Casta Grappa Castagner, Polpa di lampone Naty's, Sciroppo di zucchero Naty's, succo di limone fresco, Ginger Ale The Organics by Red

Bull). Terzo ambitissimo posto per **Alessia Matarrese bartender del** gruppo Greenblu Hotels & Resort **a Torre Cintola (BA) con Blissful** (Santoni Gin Cuzziol, Polpa di frutta Passion Fruit Naty's, Elisir di Camomilla Poli Distillerie, succo di lime fresco, Miracle 1638 Tonica di bergamotto Gruppo Caffo 1915).

PRE DINNER E L'OMAGGIO ALL'APERITIVO ITALIANO

Il momento culminante della gara è coinciso con l'esibizione delle bartender della categoria Pre dinner che ha visto prevalere la bravissima **Luana Ferraresi, sommelier, docente presso lo IAL di Ferrara e socia di Degusteria Divina. Il suo Perfumed Dream** (Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915, Liquore Elderflower Volare, Prosecco Doc Extra Dry Mangilli Gruppo Caffo 1915, succo di mandarino fresco) è una vera e propria dichiarazione d'intenti: "Volevo riportare semplicità ed eleganza nel mondo dell'aperitivo - spiega Ferraresi -. Basta con l'home made, abbiamo già prodotti eccellenti". Luana Ferraresi insieme a Elena Rossi saranno ospiti di **Aibes durante il Nazionale che si terrà a bordo della Costa Favolosa, con partenza da Genova il 26 ottobre e rientro il 30 ottobre. I premi sono stati consegnati alle due vincitrici dal presidente Angelo Donnaloia e Rocco Bucco, referente concorsi**.

Per raggiungere le compagne in crociera, **Valentina Scuotto (seconda classificata) dell'Opificio Club di Terni** dovrà superare la fase di selezione durante i Regionali Aibes, ma noi dubbi non ne abbiamo: in gara a Riccione, Valentina ha sfoderato talento e creatività da vendere. Per realizzare il suo cocktail, **È tutto chiaro** (Emporia Gin Gruppo Caffo 1915, Passoã F.lli Branca, Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915, Sciroppo Fiori di Sambuco Naty's, succo fresco di lime), ha utilizzato una vecchia teiera in argento anni '30 e ha servito il drink in un'ampollina di vetro, proprio come si beveva una volta. Terzo posto per la marchigiana **Gabriella Traini con Mariposa** (Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915, Finlandia Vodka Premium Spirit Coca-Cola HBC Italia, Aperitivo Fori di Sambuco Gamondi, Sciroppo Passion Fruit Naty's, succo di limone fresco).

LE RICETTE

Trust your soul

di Stefania Nanni

1ª classificata Categoria After Dinner

Ingredienti

2,5 cl Borghetti Liquore di vero caffè espresso F.lli Branca

2,5 cl Tiramisù di Casa Distilleria Bonaventura Maschio

3,0 cl Botran Ki Distilleria Bonaventura Maschio

2 cl espresso dolce Poli

1,0 cl panna liquida salata

Preparazione

Stir. Decorare con bocca di cioccolato con scaglie d’oro

Lady Gold

di Elena Rossi

1ª classificata Categoria Long Drink

Ingredienti

4,5 cl Botran Reserva Blanca Distilleria Bonaventura Maschio

3,0 cl Naty’s Polpa di Mango

3,0 cl Naty’s PassionFruit

1,5cl Cordial Lime Juice Naty’s

8,0 cl Tonic Water The Organics by Red Bull

Preparazione

Shake & Strain. Decorare il bicchiere con zucchero setacciato e polvere d’oro

Perfumed dream

di Luana Ferraresi

1ª classificata Categoria Pre dinner

Ingredienti

3,0 cl Blood Bitter Petrus Boonekamp Gruppo Caffo 1915

0,5 cl Liquore Elderflower Volare

2,0 cl Prosecco Doc Extra Dry Mangilli Gruppo Caffo 1915

1,5 cl succo di mandarino fresco

Preparazione

Shake. Decorare con polvere di mandarino e petali