# È Valentina Scuotto Lady Amarena Italia 2025

20251031135336valentinascuottoladyamarenaitalia

La partenopea di nascita, ma ternana di adozione **Valentina Scuotto**, si aggiudica l'ambito titolo di Lady Amarena Italia 2025, al termine della finale dell'omonimo concorso, ideato e organizzato da **Fabbri 1905**. L'ottava edizione si è tenuta a bordo della nave Favolosa di Costa Crociere, in occasione dell'annuale convegno nazionale di AIBES e dell'European Cocktail Competition di IBA.

Valentina, legata da oltre vent'anni al mondo della mixology, lavora presso il bistrot Conad della sua città ed è bar manager della discoteca Opificio Club, ma raggiunge il massimo della sua creatività al Drop, il suo home bar segreto, dove si diverte a sperimentare con gusti e profumi. La Scuotto ha ottenuto il prestigioso riconoscimento con il suo **"Pret a Porter"**, un cocktail da indossare come un accessorio, perché servito in una ampollina che Valentina ha fatto indossare come una collana alla giuria. Il drink, eletto anche "miglior drink con Gin", è a base di Dry Gin Fabbri, Marendry Bitter Fabbri, Mixybar Fiori e Bacche di Sambuco, liquore alla pesca e succo di lime fresco.

**DIREZIONE LADY AMARENA 2026**

Per lei si aprono le porte di Lady Amarena 2026, l'unica competizione internazionale dedicata al mondo della mixology femminile, che la vedrà misurarsi con le *ladies* vincitrici delle competizioni locali degli altri Paesi del mondo in cui Fabbri è presente. Ma non solo, Pret a Porter entrerà nella drink list dei nuovi menu di tutte le navi di Costa Crociere per un anno.

«*Dal 2015, questo concorso ha aperto le porte della mixology a tantissime giovani donne, in Italia e nel mondo, contribuendo a scrivere una nuova pagina fatta di passione, talento e autenticità* - ha affermato Nicola Fabbri, Ceo e quarta generazione alla guida dell'azienda -. *Questo concorso porta nel suo Dna l'idea di inclusione, molto prima che diventasse un tema di tendenza. In fondo, la nostra storia nasce da un'"impresa" femminile, racchiusa in un gesto semplice, casalingo: quello della mia bisnonna Rachele, cui si deve la ricetta di famiglia che ha dato vita alla nostra Amarena*».

**IL TESTIMONE DA FRANCESCA ASTE**

A passare il testimone Francesca Aste, Lady Amarena Italia 2023 e Lady Amarena International 2024 in carica, presente in veste di giurata insieme alla prima Lady Amarena Cinzia Ferro, punto di riferimento della miscelazione italiana e consulente delle più prestigiose aziende del settore, oltre che artista e proprietaria dello storico cocktail bar di Verbania Estremadura Cafè.

A giudicare le imprese delle barladies anche Antonella Tolomelli, Corporate Marketing Director Fabbri 1905, nonché sommelier e appassionata di cocktail, Liina Ratsep, Presidentessa dell'Estonian Bartender Association, il padrone di casa Carmelo Marchese, Corporate Beverage Director Costa Cruises e Bruno Santos, Presidente della International Bartender Association. A presentare la serata, Bruno Vanzan, una delle figure più autorevoli e riconosciute a livello internazionale nel mondo della mixology e amico storico del concorso.

«*Crediamo profondamente che le donne nel mondo del bartending meritino spazio, riconoscimento e valore al pari dei loro colleghi uomini. Un concetto scontato* - ha continuato **Nicola Fabbri** *-, ma che invece necessita di essere ribadito in tutte le occasioni possibili. Perché le donne sanno portare nel bicchiere, e nella relazione con le persone, quel tocco unico di empatia, freschezza e creatività che oggi sono alla base di un cocktail di livello: non solo da gustare, ma da "vivere". Il cocktail è anche esperienza, incontro e condivisione*».

Sul podio, anche Siria Arpino e Marina Milan, rispettivamente seconda e terza classificata, con i cocktail "Venere d'Egitto" e "Amarena's Rhapsody". Sono stati assegnati anche dei premi speciali dedicati a chi ha saputo valorizzare al meglio i tre spirit di Fabbri. Il titolo di "miglior drink a base Marendry" è andato alla piemontese Nicole Ruga col suo Coccola in giardino, d'inverno…d'estate, e quello di "miglior drink a base Ratafià" alla palermitana Sofia Mammana con il suo Message in a Bottle. Tra i premi due grandi novità quest'anno: il "Premio Speciale al Caffè", che ha aperto ufficialmente le porte di Lady Amarena al mondo della caffetteria e alle bariste, valorizzando la crescente rilevanza del caffè e i suoi creativi utilizzi nel mondo della mixology. L'altra novità è il "Premio Speciale Drink Analcolico", un riconoscimento pensato per chi, attraverso creatività e tecnica, ha saputo esprimere l'anima contemporanea della mixology senza l'utilizzo di alcol. Entrambi i premi sono stati assegnati a Samuela Quagliarella con il suo Kodama, il cui nome in giapponese significa "spirito del bosco" e racconta un equilibrio tra forza e quiete.

**AIBES**

Trionfa all'AIBES il pugliese **Ludovico Orazio** con il suo Yellow Submarine, che tra i suoi ingredienti ha utilizzato l'inconfondibile gusto profumo di Mixybar Orzata di Fabbri 1905. Al giovane Rami

Hammoude e al suo cocktail Sweet Goodbye, realizzato con Marendry Bitter e Mixybar Nocciola, è andato il premio “Angelo Zola”, il più importante riconoscimento attribuito ai bartender emergenti.