Fabbri, al via il concorso per incoronare Lady Amarena

lady-amarena-fabbri-1905-30fb1f88

Chiamata alle armi (e agli shaker) per le barlady italiane. Fino al 10 settembre sarà possibile iscriversi al primo concorso che Fabbri 1905 dedica a tutte le professioniste del fuoricasa e della cocktaileria: Lady Amarena.

Per festeggiare i primi cent'anni di Amarena Fabbri, infatti, l'azienda bolognese lancia un contest pensato proprio per le donne che hanno fatto della mixability la loro vita (professionale).

Tutte le barlady residenti in Italia, Aibes e non, possono partecipare iscrivendosi tramite la pagina dedicata al concorso Lady Amarena su cocktailfabbri.com e presentando la ricetta inedita di un cocktail preparato con Amarena Fabbri frutto, Amarena Fabbri sciroppo o Mixybar Amarena Fabbri.

La tecnica di preparazione sarà libera, ma le partecipanti potranno usare un massimo di sette ingredienti e dovranno presentare la loro creazione attraverso una foto e/o un video di due minuti.

Una giuria di esperti selezionerà le quindici finaliste che saranno invitate da Fabbri a contendersi il titolo di Lady Amarena durante la finale del 66° Concorso Nazionale Aibes, in programma a Lecce dal 2 al 5 novembre.

La vincitrice si aggiudicherà un prezioso shaker cesellato a mano e il ruolo di Fabbri Brand Ambassador per tutto il 2016.

Le creazioni di ogni barlady saranno pubblicate in una gallery speciale sul sito del concorso: per tutte le partecipanti, così, Lady Amarena rappresenterà una bella occasione per mettersi in mostra

Amarena Fabbri nasce nel 1915, anno in cui Rachele Buriani, moglie di Gennaro Fabbri, il giovane imprenditore che 10 anni prima aveva dato vita alla Premiata Distilleria G. Fabbri, inventava la ricetta dell'Amarena Fabbri, la Marena con frutto, traendola dalla tradizione contadina. Cento anni dopo, la ricetta dell'Amarena Fabbri è ancora la stessa e ha viaggiato molto: dapprima in tutta Italia, poi

varcando i confini nazionali per arrivare ai quattro angoli del globo, divenendo vero e proprio simbolo del dolce made in Italy nel mondo.