Lady Amarena International 2026: vince Elina Davidovich, head bartender del MOXO di Varsavia

73ad5814-1a36-4519-a947-70126040b275

È **Elina Davidovich**, head bartender del MOXO di Varsavia, la vincitrice dell'ottava edizione del **Premio Lady Amarena International**, la competizione internazionale di bartending femminile ideata da Fabbri 1905 e dedicata alle donne professioniste della mixology. Il premio è stato assegnato nel corso di una cerimonia allestita nel dehors dell'iconico Velluto Botanique Eclectique situato nel cuore medievale della città di Bologna.

La competizione ha riunito otto barlady provenienti da otto Paesi, chiamate a confrontarsi attraverso altrettanti signature cocktail tra tecnica, creatività, interpretazione degli ingredienti e personalità: **Sara Mesa Alejos**, Svizzera, che si è aggiudicata il secondo posto; **Stephani Christanti**, Indonesia, arrivata al terzo gradino del podio e vincitrice del "Premio Speciale Analcolico"; **Valentina Scuotto**, Italia, che ha ottenuto il "Premio Gin Fabbri"; **Clara Staad**, Germania, vincitrice del "Premio Marendry"; **Chiara Leoni**, Austria, premiata con il "Premio Ratafià"; **Melinda Hong**, Cina, a cui è stato attribuito il "Premio Speciale Caffetteria" e **Lucia Perez**, Spagna.

Vince il cocktail "The Second Breath"

Elina Davidovich ha conquistato il Premio Lady Amarena International 2026 con **"The Second Breath"**, un cocktail costruito con Gin Fabbri, Cold Brew Arancia Rossa ed Eucalipto, Mixybar Plus Calamansi Yuzu, Sciroppo Amarena Fabbri e succo di limone, completato da foglia di shiso, eucalipto e Amarene Fabbri.

A giudicare le esibizioni e i cocktail delle professioniste, una giuria composta da **Cinzia Ferro**, 1° Lady Amarena, **Francesca Aste**, unica a detenere il doppio titolo di Lady Amarena Italia (2023) e

International (2024), **Antonella Tolomelli** Direttrice Marketing Global Fabbri 1905 e sommelier AIS, **Gianni Cocco**, maestro di caffetteria specializzato in formazione e consulenza e **Matteo Dondi**, professionista e imprenditore della mixology proprietario del locale Velluto. A giudicare la tecnica delle performance è stato invece **Angelo Donnaloia**, Presidente di AIBES. A premiarla, **Nicola Fabbri**, quarta generazione alla guida di Fabbri 1905 assieme al fratello Umberto e al cugino Paolo, oggi affiancati dai giovani Fabbri della quinta generazione. Tra questi, **Federico Fabbri**, presente alla serata, Direttore Italia e Mondo della business unit Beverage.

Quote

Lady Amarena nasce dal rapporto che Fabbri 1905 ha costruito in tanti anni con il mondo del bartending internazionale e dalla volontà di accendere i riflettori sulle donne che lavorano dietro al bancone, riconoscendole come vere protagoniste di questa professione. Quando ho iniziato a frequentare questo settore, a 19 anni, si parlava ancora di “barmaid”: oggi, guardando le professioniste arrivate da tutto il mondo per questa finale, possiamo vedere quanta strada sia stata fatta. Lady Amarena è nata proprio per contribuire a questo cambiamento, valorizzando talento, professionalità e passione. Vedere ciò che questa competizione è diventata è per noi motivo di grande orgoglio. La vittoria di Elina Davidovich porta avanti questa storia e conferma la dimensione ormai autenticamente internazionale di Lady Amarena: una community di professioniste che attraverso il cocktail riescono a esprimere tecnica, creatività, personalità e una propria idea di ospitalità.

Nicola Fabbri, Amministratore Delegato di Fabbri 1905

"The Second Breath” è il signature cocktail nato dall’idea che un drink possa trasformarsi in un autentico momento di pausa: un invito a rallentare, respirare e ritrovare la propria presenza. La ricetta combina Gin Fabbri, note di arancia rossa ed eucalipto, Mixybar Plus Calamansi Yuzu e Sciroppo Amarena Fabbri, in un equilibrio tra freschezza agrumata, sfumature botaniche e note fruttate.

Il cocktail racconta inoltre la **contaminazione tra due culture e due mondi**, il Giappone e l’Italia, entrambi parte della quotidianità professionale di Elina. Una fusione che lei stessa definisce “Itameshi”, un incontro tra la precisione e la sensibilità giapponese e il calore, la convivialità e il comfort della cultura italiana. È proprio da questo dialogo tra tradizioni, tecniche e sensibilità diverse che nasce “The Second Breath”: un cocktail personale, capace di racchiudere in un bicchiere due identità apparentemente lontane, ma unite dalla ricerca dell’equilibrio.

Chi è Elina Davidovich

Nata in Bielorussia nel 1998 e oggi residente a Varsavia, Elina lavora come head bartender al MOXO di Varsavia. Entrata nel mondo dell'ospitalità intorno al 2017, ha costruito in circa nove anni un percorso che l'ha portata dai primi ruoli dietro le quinte a quelli di bartender, head bartender, bar manager e trainer. Il suo stile combina precisione **tecnica, creatività e attenzione all'ospitalità**, con una predilezione per botaniche, frutta, erbe e abbinamenti inattesi. Un incontro decisivo nel suo percorso è stato quello con Ewa Nowicka, Lady Amarena Polonia nel 2022, che l'ha ispirata a proseguire la propria crescita nel bartending.

Quote

Volevo creare un cocktail che invitasse a fermarsi per un momento, respirare ed essere davvero presenti. Dopo tanti anni nell'hospitality ho imparato che fare la bartender non significa soltanto velocità, precisione e performance, ma anche capire le persone e creare uno spazio in cui possano sentirsi a proprio agio. 'The Second Breath' è proprio questo: un piccolo invito a rallentare e godersi il momento. Lady Amarena, per me, rappresenta molto più della creazione di un cocktail: è l'opportunità di raccontare la mia storia, esprimere la mia creatività e rappresentare una nuova generazione di bartender.

Elina Davidovich, vincitrice Lady Amarena International 2026

Alla serata ha partecipato anche **Anna di Nuzzo**, Lady Amarena Junior in carica, che ha realizzato il suo cocktail analcolico "Purple Butterfly", a base di sciroppo di Amarena Fabbri, latte di mandorla, butterfly pea tea, centrifugato di more e sciroppo di vaniglia, decorato con Amarena Fabbri, Macaron all'amarena e corallo di isomalto.

Il racconto di Lady Amarena International 2026 continuerà sui **canali social** di Fabbri 1905 con contenuti dedicati alle finaliste e alla nuova vincitrice.