



## *Lady Amarena Cipro* *Vince: Simoni Londou*



### **Il cocktail vincitore** Her majesty

#### **Ingredienti:**

2 Amarene Fabbri 1905,  
1 cucchiaino di zucchero vanigliato,  
1 1/2 cucchiaini di Marendry Amarena bitter,  
5cl Jim Beam, 2.5cl Amaretto

#### **Decorazione:**

Amarene Fabbri 1905 , sciroppo di amarene Fabbri 1905, cioccolato fondente, cannella, lime essiccato, anice

**Metodo:** Shake & Strain

**Bicchieri di servizio:** Old fashioned bourbon glass

**Ispirazione:** Il nome del mio cocktail è " Her majesty ". Le voci dicono che i migliori amici di una donna siano i diamanti. Bene, bugie. Tutto ciò di cui una donna forte e indipendente ha bisogno dopo una lunga giornata di lavoro è una buona bevanda e cioccolata! Il whiskey è una bevanda distinta, non creata per tutti e ti dà un senso di rigidità e regalità. È anche considerato la bevanda di un uomo. D'altra parte le ciliegie sono dolci e femminili, e probabilmente il frutto preferito tra le donne. Quindi, combinando questi due ingredienti in un buon cocktail si ottiene una reale esplosione in bocca. Saluti a tutte le Lady Amarena regine che apprezzano i buoni cocktails!





## *Lady Amarena Nigeria Vince: Bubbles*



### **Il cocktail vincitore** Afro-Tails

**Ingredienti:**

Amarena Fabbri,  
Fabbri Chocolate mixy bar,  
Tequila, Chocolate Liquer,  
Lemon Juice

**Decorazione:**

Bergamotto e bastoncini di cioccolato

**Metodo:** Shake & Strain

**Bicchiere di servizio:** Old fashioned bourbon glass

**Ispirazione:** L'Africa, i suoi colori, la sua cultura, sono state la fonte di ispirazione del cocktail, con il quale ha cercato di raccontare lo spirito del continente. Un drink scuro, che celebra la pelle nera e il ricco patrimonio culturale italiano.





## *Lady Amarena Romania* *Vince: Timea Tivrea*



### **Il cocktail vincitore** Frutto di Fantasia

#### **Ingredienti:**

50 ml Marendy Bitter;  
10 ml Fabbri Mixybar Violetta;  
5 ml Fabbri Mixybar Amarena,  
40 ml spremuta di agrumi fresca,  
1,25 gr. di albumina

#### **Decorazione:**

Amarene Fabbri 1905, fragole disidratate, bordo del bicchiere decorato con succo di lomone e zucchero a velo, 3 Fabbri Mixybar Amarena drops

#### **Metodo:**

Shake & Strain

#### **Bicchieri di servizio:**

Vintage coupe

**Ispirazione:** Questo cocktail è dedicato a tutte le donne che lavorano nel settore dell'ospitalità. È per il rispetto che abbiamo l'una per l'altra e per la nostra forza e creatività. Il Marendry Bitter e i prodotti Fabbri mi hanno ispirato a creare un cocktail per tutte le stagioni, stati d'animo e personalità. Salute a voi, signore!





*Lady Emirati Arabi Uniti*  
*Vince: Inna Ocheretyna*



**Il cocktail vincitore**  
**SOLO**

**Ingredienti:**

50ml tequila infusa con cannella e un mix di spezie,  
20 ml di succo di limone,  
15ml di sciroppo di Amarena Fabbri,  
5ml di Marendry bitter; 100ml di hibiscus soda

**Decorazione:**

Stecche di cannella, Amarene Fabbri 1905 e mix di spezie, fiori di Ibisco

**Metodo:**

Shake/ build

**Bicchieri di servizio:**

Highball/long drink glass

**Ispirazione:** Solo richiama la performance del bartender, l'artista dietro al bancone che crea il cocktail. Solo si riferisce anche all'Amarena Fabbri, un ingrediente unico, vero protagonista del cocktail.





## *Lady Amarena Corea* *Vince: Awon Yun*



### **Il cocktail vincitore** Cherry over Cherry (Love over Love)

#### **Ingredienti:**

Amarena farbbri mixybar 10ml;  
Fabbri Marendry bitter 3ml;  
Bourbon whisky 0.5oz;  
Bokbunja wine 0.5oz (Korean raspberry wine)

#### **Decorazione:**

Amarene Fabbri 1905, fettine di mela e foglie di menta

#### **Metodo:**

Shake

#### **Bicchiere di servizio:**

Goblet glass

#### **Ispirazione:**

Qual'è la cosa più importante nella vita? Per me è l'amore. Cherry over Cherry è un cocktail composto da sciroppi aromatici amalgamati con un vino tradizionale coreano alla ciliegia (chiamato Bokbunja). Con questa creazione ho voluto esprimere un sentimento di amore profondo, che cresce partendo con un rosa pallido, per poi trasformarsi in rosso fuoco e infine essere coronato con la dolcezza dell'amarena.





*Lady Amarena Spagna*  
*Vince: Aurora Rodríguez Casas*



**Il cocktail vincitore**  
**MAREN MY!!**

**Ispirazione:**

La mia idea era realizzare un cocktail 100% italiano, arricchito con un pizzico di sapore spagnolo, mescolando il gin con un vino di Jerez, il "Palo cortado", molto famoso qui in Spagna.

E' stata un'emozione particolare partecipare a questo concorso, l'ultimo: ho scelto infatti, dopo tanti trofei e soddisfazioni, di ritirarmi dalle competizioni, ma non volevo farlo prima di aver tentato di vincere lo scettro di Lady Amarena, un concorso a cui tengo particolarmente perché valorizza il ruolo di noi donne in questo mondo. Ora mi dedicherò all'insegnamento.





## *Lady Amarena Singapore* *Vince: Anna Princena*



### **Il cocktail vincitore** Queen Amara

**Ingredienti:**

30ml Fabbri Marendry  
30ml Hendrick's Gin  
20ml Fabbri Ginger Syrup  
Top Up Homemade Calamansi Soda

**Decorazione:**

Meringa di amarena con scaglie di calamansi (agrumi filippino).

**Metodo:**

Stirred

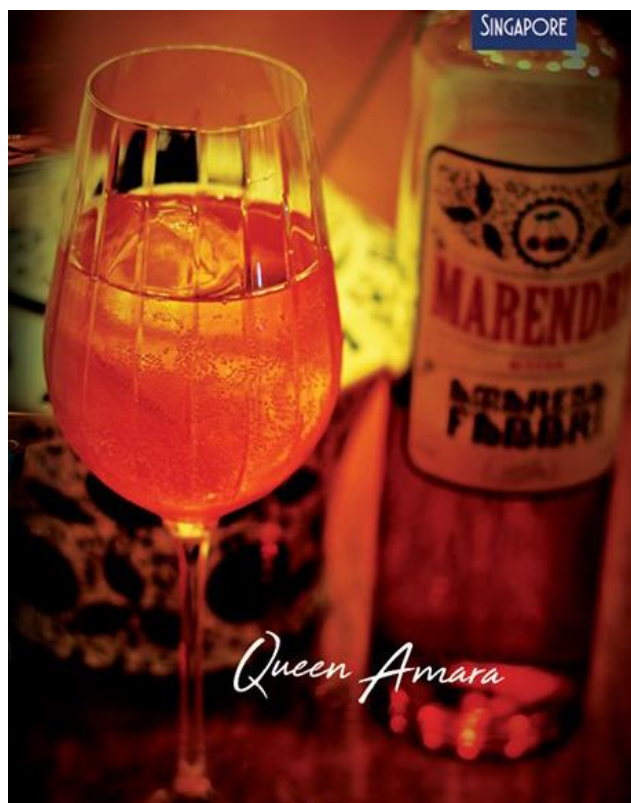
**Bicchieri di servizio:**

Highball/Coppa

**Ispirazione:**

Un matrimonio "misto" è ricchezza, aggiunge e reinterpreta le tradizioni. Così anche nel mondo dei sapori, dove l'incontro tra gusti e aromi di territori diversi può portare una tocco di eccitante novità.

Questa l'ispirazione del cocktail, una reinterpretazione di un classico – lo Sbagliato – in salsa orientale, con lo zenzero e il calamansi che si sposano perfettamente con il Marendry e una meringa di amarena.





*Lady Amarena Cina*  
*Vince: Liu Ting Zheng*  
*(Tammy Liu)*



**Il cocktail vincitore**  
Ciao Bella

**Ingredienti:**

30ml Marendry  
45ml Grapefruit  
20ml Lime  
5 leaves

**Decorazione:**

Amarena Fabbri, Sage

**Metodo:**

Muddle Sages, Pour All Ingredients, Add Ice,  
Shake And Strain Into Glass

**Bicchieri di servizio:**

Rock Glass

**Ispirazione:**

