



Lombardia



Alessia Bellafante
Giussano (Monza Brianza)

Il cocktail

CoBo



Ingredienti: Marendry bitter 1 3/4 oz, Gin Rivo 1 1/4 oz, Braulio riserva 3/4 oz, Velluto ai fiori di sambuco

Decorazione:

Amarene Fabbri Polvere di frutti rossi essiccati

Metodo: Stir & Strain

Bicchiere di servizio: Tumbler

Ispirazione: CoBo nasce dall'idea di mixare superalcolici diversi per dare vita ad un'esplosione di freschezza per il palato. La parola chiave del drink è "contrasto": in CoBo gli opposti – dolcezza del liquore e amaro del Marendry, secco pungente del gin e delicatezza della spuma di fiori di sambuco – si attraggono e bilanciano. CoBo vuole essere un cocktail di "impatto" non solo per il gusto, ma anche per il gioco di consistenze che offre: in un solo sorso troviamo la croccantezza dei frutti rossi

essiccati, la morbidezza della schiuma e la freschezza del mix alcolico. Un drink dai contrasti sorprendenti che svela nel finale un piacevole equilibrio.



Alice Maninetti
Cosio Valtellino (Sondrio)



Il cocktail Elisir di Amarena

Ingredienti: 30 ml bitter marendry fabbri, 30 ml vermouth rosso superiore calissano, 15 ml Mezcal meteoro, 10ml galliano

Decorazione:

Sfere di ghiaccio fatte di amarene, sciroppo Fabbri all'Amarena, acqua e ce ball made with black cherry, cherry fabbri syrup, water and fiordaliso

Metodo: Stir & Strain

Bicchiere di servizio: Wood mug

Ispirazione: Ricordo quanto ero in attesa di te, assalita dalle "voglie" di gelato ricoperto da Amarene Fabbri.

Così come gli chef creano nuove ricette per gli eventi più significativi della vita, così io ho voluto ideare un nuovo cocktail per il tuo primo compleanno. Ho mixato Marendry Fabbri con vermouth e Galliano per celebrare la tradizione italiana dei drink; ho aggiunto Mezcal per aprirti gli occhi al mondo e creare un equilibrio perfetto. La sfera di ghiaccio all'amarena non è una semplice decorazione, piano piano si scioglie e cambia il sapore del drink, così che ogni sorso risulti un'esperienza nuova. Dolce, ma con un tocco di amaro, come te bimbo, questo cocktail è per te! Tanti auguri mia piccola amarena! Mamma.





Veneto
Giulia Andreola – Cassola (Vicenza)



Il cocktail Il Paciocccone



Ingredienti: 1 1/4 oz Bitter Marendry Fabbri, 3/4 oz Vermouth rosso, Velluto alcolico preparato con Fabbri arie e velluti unito da: 3/4 oz di liquore alla nocciola e 2 spoon di sciroppo delle amarene Fabbri

Decorazione:

2 amarene Fabbri in frutto, twist di limone, spolverata di cannella

Metodo: Build over ice

Bicchiere di servizio: Old fashioned glass

Ispirazione: Dolce, ma con una nota di amaro, questo cocktail è perfetto per ogni occasione. Volevo comporre un drink speciale, moderno ma con un tocco di vintage. L'idea mi è venuta guardando alcuni spezzoni dello storico programma tv "Carosello" e in particolare di "Salomone, il pirata Paciocccone", promosso proprio dalla

Fabbri e nato dal genio di Ebro Arletti, Guido De Maria, Franco Bonvicini e Francesco Guccini. Ho una particolare passione per i programmi vintage ma questo è proprio un cimelio, un pezzo di storia della tv italiana. Con questo cocktail ho voluto celebrare il cinema comico italiano.



Emilia Romagna



*Vittoria di Cintio
Piacenza*

Il cocktail Trinidad



Ingredienti: 45 ml di Kraken Rhum, 45 ml di latte di cocco, 15 ml di sciroppo di amarena Fabbri, 15 ml di sciroppo di papaya Fabbri, 1/2 lime fresco

Decorazione: La decorazione corrisponde agli ingredienti presenti nel cocktail: cocco e papaya freschi, con foglie di palma all'esterno del bicchiere

Metodo: Shake

Bicchiere di servizio: Tumbler basso in bamboo originario delle Filippine e appositamente personalizzato con incisione a mano

Ispirazione: Trinidad si ispira alla mia passione per i Caraibi e i paesaggi caraibici. Con questo cocktail ho cercato di proporre sapori, immagini e sensazioni di questi luoghi esotici, anche usando prodotti tipici locali come cocco, papaya, lime, rhum Kraken e

decorazioni come foglie di palma. Ai Caraibi ho infine associato il sapore unico dell'Amarena Fabbri, che dona al cocktail originalità.



*Rebecca Massari
Rimini*



Il cocktail Lady Sunset

Ingredienti: 3/4 oz succo limone, 1/2 oz sciroppo Maracuja Fabbri, 1/2 oz Marendry Fabbri, 1 oz the sister's gin, top ginger beer Cortese

Decorazione: Bastoncino con 3 amarene, fiore

Metodo: Shake

Bicchiere di servizio: Tumbler

Ispirazione: Sono stata ispirata dal bellissimo tramonto dello storico paesino in cui lavoro. Ho scelto prodotto ispirati alle donne, le future protagoniste dell'arte della mixology.





*Toscana
Petra Monti
Ponte Buggianese (Pistoia)*



Il cocktail Fabbri Break

Ingredienti: 1 oz Sciroppo Fabbri Mixybar Amarena, 1/2 oz Bitter Marendry Fabbri, 1 oz Appleton Estate, 3/4 oz Caffè espresso

Decorazione: Amarene Fabbri e fiore edibile

Metodo: Shake & Strain

Bicchiere di servizio: Coppa

Ispirazione: Una pausa dallo studio, dal lavoro, dalla routine di tutti i giorni. Questo cocktail nasce dall'unione tra l'eleganza del Marendry e l'inconfondibile sapore dell'Amarena Fabbri. E' stato creato per i nostri momenti di relax.





Abruzzo
Lisa Carusi
Pescara



Il cocktail Il primo incontro

Ingredienti: 45 ml Martini Extra Dry, 30 ml China Martini, 15 ml sciroppo Amarena, 10 ml succo lime, Top Franciacorta

Decorazione: Amarena Fabbri su cucchiaino di legno

Metodo: Shake & Strain

Bicchiere di servizio: Coppa champagne

Ispirazione: Quando l'anima forte e nobile dell'uomo incontra la dolcezza e la tenacia della donna, nasce una combinazione armoniosa e forte di sapori che sancisce il loro primo incontro.





Sardegna
Laura Scirru
Nuoro



Il cocktail Coley



Ingredienti: 4 cl marendry, 2 Cl Barolo chinato, 2 Cl cannonau passito, 0.5 tea spoon succo amarene Fabbri, Top chinotto

Decorazione: Amarene Fabbri e peel d'arancia

Metodo: Shake

Bicchiere di servizio: Tumbler

Ispirazione: Coley è dedicato ad Ada Coleman, per 23 anni capo bartender del Savoy Hotel di Londra, una barlady in un mondo di uomini. Coley, così soprannominata dai clienti, è per me fonte di ispirazione ed in suo onore ed in onore del mestiere che entrambe abbiamo scelto e amato ho creato un drink che fosse dolce e forte come solo una donna sa essere. Marendry, Barolo Chinato e Passito di Cannonau si incontrano in un abbraccio passionale, reso perfetto dall'incontro con

il succo di amarene.



Sicilia
Adriana Firicano
Palermo



Il cocktail La Lupa

Ingredienti: 50 ml di Bulleit Bourbon 10 Years Old, 20 ml Fabbri Sciroppo Amarena, 20 ml fresh lime juice, Un Rametto di menta.

Decorazione: Cestino di ghiaccio guarnito con 3 amarene Fabbri. Rametto di menta

Metodo: Build over ice

Bicchiere di servizio: Silver Mug 350 ml

Ispirazione: Il nome del cocktail è ispirato alla celebre novella di Giovanni Verga, "La Lupa", nome di un personaggio femminile forte, sicuro, "rivoluzionario", che stravolge un mondo dominato dal patriarcato. Il cocktail è dedicato a tutte le barladies, che hanno il coraggio di mostrare ogni giorno la loro autenticità, e in più in generale alle donne forti e ribelli.





*Francesca Armanno
Giardini Naxos (Messina)*



Il cocktail Lady Rebel



Ingredienti: 3cl marendry Fabbri, 3cl gin botanic kiss, 3cl rosso del conte doc (tenuta regaleali), velluto all'amarena (aria velluto Fabbri)

Decorazione: fiore edule

Metodo: Build over ice

Bicchieri di servizio: Tumbler basso

Ispirazione: Questo cocktail è dedicato alle donne ribelli. A tutte le donne che, nonostante le difficoltà e gli ostacoli che la vita pone, trovano una via per superarli e andare avanti. Questo cocktail è anche il simbolo del mio amore per mio padre che mi ha insegnato ad essere una lady ribelle.