Cocktail, al Duomo 21 di Milano Lo sbaglio dell’Ambrös di Cinzia Ferro

duomo-843ff544

Lo ha creato una donna, anzi una barlady star della miscelazione “in rosa”, **Cinzia Ferro**, Lady Amarena 2015. Si chiama **Lo sbaglio dell’Ambrös**, viene presentato al pubblico per la prima volta presso **Duomo 21** e rievoca il famoso **Negroni Sbagliato**, nato proprio a Milano al mitico **Bar Basso** negli anni Sessanta. Ambrös, invece, è un chiaro omaggio al patrono della città, ma celebra anche affettuosamente il cliente-tipo che arriva persino a condividere con il suo barman di fiducia emozioni e stati d’animo.

È uno dei tre nuovissimi cocktail che è possibile assaggiare in esclusiva presso **Duomo 21** accanto ad altri drink che entreranno ufficialmente nella carta del prestigioso locale di Piazza Duomo 21, al primo piano, uno dei luoghi più esclusivi del capoluogo lombardo. Quale location migliore per “lanciare” una nuova specialità to-drink ispirata alla capitale della mixology italiana?

Lo sbaglio dell’Ambrös è una **ricetta low alcohol** – a base di Cedrata Fabbri, bitter, spuma nera, prosecco e una deliziosa aria di chinotto Fabbri – che richiamandosi a uno dei cocktail più famosi al mondo vuole proporne una versione light in cui si mescolano anche fantasia e un tocco di romantico spirito femminile.

Le altre due novità sono state ideate dai bartender **Paolo Rovellini**, resident barman di Duomo 21, e **Gianpaolo Posata** del team Fabbri 1905. Paolo Rovellini firma **Briscola**, un cocktail che “gioca” con i suoi ingredienti: vermouth, soda aromatizzata al Bitter Fabbri, prosecco e Velluto di Fiori e Bacche di Sambuco Fabbri. A Posata, noto bartender veronese, si deve invece **Stocchetto Goes to Bangkok**, ispirato a un immaginario viaggio a Est che mesce sapientemente vermouth, bitter, ginger beer, prosecco e un caviale di Chai Fabbri.

Nella carta dei cocktail di Duomo 21 entreranno anche **re-interpretazioni di grandi classici**. Da un must come **Amarena Amore Mio**, a base di Amarena Fabbri e prosecco, all’**Amarena Mojito**, che

“tinge” di rosso-Amarena l’intramontabile cocktail cubano. Fino **all’Amarena Spritz**, versione all’Amarena del famosissimo aperitivo nato nel Triveneto, alla **Caipiroska Passion Fruit Zero Alcol**, variazione sul tema analcolica di uno dei drink più popolari, e al **Bellinoska**, creato con lime, zucchero di canna, vodka, prosecco e sciroppo di Pesca bianca Fabbri. Molti di questi serviti direttamente nel classico vasetto bianco e blu dell’Amarena Fabbri, un nuovo drink style che sta piacendo molto nei locali in cui Fabbri 1905 lo ha già proposto.

«Duomo21 è un luogo internazionale, con un lounge bar ed una terrazza esclusiva con vista sulla magnifica Piazza Duomo, al civico 21. Siamo felici oggi di presentare qui una filosofia del buon bere, con attenzione, con un prodotto come Amarena Fabbri 1905», commenta **Alessandro Rosso**, proprietario di Duomo21 e TownHouse Hotels.

«È un vero piacere essere accolti in questo salotto affacciato su una delle più belle piazze del mondo per presentare a una grande città come Milano i nostri cocktail, ispirati alla migliore tradizione internazionale, ma “corretti” con l’inimitabile gusto per la qualità italiana e aperti alle nuove tendenze di cui un’azienda come la nostra deve essere sempre portatrice», afferma **Nicola Fabbri** che con il fratello Umberto e i cugini Andrea e Paolo è alla guida dell’azienda bolognese, 4a generazione dal fondatore Gennaro Fabbri. «Con l’aiuto di questi eccezionali bartender si possono creare grandi cocktail, innovativi, leggeri e rispondenti anche al bisogno contemporaneo di combattere gli eccessi specialmente tra i giovani».

Nel corso della serata è stato anche annunciato da Nicola Fabbri il secondo atto di una competition tutta al femminile: la **nuova edizione di Lady Amarena** diventa internazionale. Un nuovo concorso interamente dedicato alle barlady, che si sfideranno – creando nuovi cocktail – per succedere a Cinzia Ferro come regina della mixology in rosa.