il pasticcere e GELATIERE
Mensile
LEAD
Data 03-2020
Pagina 120/21
Foglio 1 / 2

FABBRI 1905

LA PASTICCERIA RINASCE IN VERSIONE GELATO

Di **Valeria Maffei**

L'azienda bolognese mette a disposizione dei Maestri gelatieri un prezioso alleato in grado di trasformare le più rinomate delizie della pasticceria mondiale in gelati perfetti

I GUSTI DELLA TRADIZIONE

Non poteva mancare la famosa Aragostella napoletana, così come la Pinza bolognese o il profumatissimo Strudel trentino, ma ecco anche alcuni dolci dal sapore decisamente internazionale, come l'americana Apple Pie o l'austriaca Sacher, e persino l'amatissima fetta biscottata. La Fabbri 1905 ha presentato alla 41° edizione del Sigep di Rimini "Nonna Rachele": 20 gusti dalla pasticceria della tradizione, pronti a fare il loro ingresso in gelateria, diventando degli inediti gusti di gelato destinati a conquistare un pubblico di ogni età e provenienza. L'azienda bolognese, nata da un sodalizio di vita e d'amore - quello tra Gennaro Fabbri e la moglie Rachele Buriani – è pronta a dar vita a una nuova unione, per omaggiare la propria storia con uno sguardo al futuro e celebrare alcuni tra i sapori più amati nel mondo.

Una pasta aromatizzante ultra-versatile, nata nel reparto R&S dell'azienda bolognese: "Nonna Rachele" è una delle novità che ha riscosso maggior successo al Sigep, il più importante appuntamento internazionale per la pasticceria e gelateria professionale, dove la Fabbri 1905 ha presentato 20 inediti sapori di gelato che riproducono fedelmente altrettanti capolavori della tradizione dolciaria nazionale e internazionale. Il cono diventa

013706
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Fabbri

il pasticcere e GELATIERE
Mensile
LEAD
Data 03-2020
Pagina 120/21
Foglio 2 / 2

←
Da sinistra i gusti Aragostella, Cannolo, Lingua di suocera e Zeppola

così strumento per compiere un'immersione nell'arte pasticcera, alla scoperta delle tipicità regionali e dei diversi Paesi, evocando i sapori più genuini di casa, delle feste e dei momenti di gioia. I primi ad accogliere con grande entusiasmo questa novità sono stati i gelatieri provenienti dall'Italia e dall'estero, letteralmente conquistati dall'assaggio dei prodotti gelati, in cui si ritrova il gusto tipico di zucchero, uova, burro e farina, dunque dei dolci preparati nel forno di casa o nelle migliori pasticcerie.
L'ultima proposta Fabbri, grazie alla ricercatezza dei suoi ingredienti e all'innovativa formula sviluppata, si adatta agevolmente alla ricettazione dei più semplici, fino ai più complessi, dolci o biscotti e lancia una nuova sfida ai maestri del freddo, che diventa oggi quella di interpretare, in chiave gelata, i dolci più amati di sempre, ma anche quelli, unici e speciali, che appartengono alle usanze della propria famiglia. La stessa "Nonna Rachele". S'ispira alla tradizione di casa Fabbri, omaggiando anche nel nome la moglie del fondatore Gennaro Fabbri, nonché madre dell'iconica Amarena Fabbri, che ha ideato e preparato ricette tramandate fino all'attuale quinta generazione della famiglia.

FOCUS ON

TUTTE LE NOVITÀ PER IL 2020

UN "GRAN TOUR" DEL DOLCE

Oltre alla pasticceria in versione gelato, le novità gelateria partono dalla linea **Simplé,** che si arricchisce con tre nuove proposte: l'Avocado, frutto dalle molteplici proprietà benefiche, lo YogoGreco, il super trendy yogurt mediterraneo del momento, e l'inimitabile Amarena Fabbri, inedita in versione Simplé, con pezzi di frutta candita all'interno. Continua l'attenzione ai Superfood, con il Variegato **"Cedro e Curcuma"**, la "spezia più amata del 2019". Al loro fianco i grandi classici rivisitati in chiave moderna come il Variegato Tutti Frutti della Cassata Siciliana, e il variegato Snackoloso Bom Bon, una crema di nocciola e cacao con wafer e granella di nocciola. Non ultima, l'attenzione cade sulla gamma dei **Supersoft,** che si arricchisce con tre nuovi gusti molto amati: Fragola, Caramello burro salato e Nutty.
Sul fronte pasticceria, **il Ricettario 2020 della Pasticceria** di Fabbri 1905 è firmato dal Maestro Francesco Elmi, Head Brand Ambassador dell'azienda.

GELATERIE E PASTICCERIE SOLIDALI

"Progetto Mozambico" è un programma professionalizzante, che permette di avviare una piccola impresa che offra sviluppo al tessuto sociale locale, nato su iniziativa del Rotary Club di Bologna Valle dell'Idice, con il sostegno della Fondazione Bruto, del Maestro Gino Fabbri, di Poerio Carpigiani e in collaborazione con Agape Onlus, da subito sostenuto con entusiasmo dalla Fabbri: l'azienda ha infatti messo a disposizione il proprio know-how e i propri prodotti per un programma di training rivolto a ragazze madri e giovani orfani del Centro Joao Batista Scalabrini. La prima fase della formazione si è svolta in Italia; la seconda, più operativa, è stata invece seguita dagli operatori Fabbri1905 residenti in Mozambico. A Ressano Garcia, piccola città del Mozambico, è stata così inaugurata lo scorso aprile dal Maestro Gino Fabbri "Cremedoce De Fronteira", una gelateria con annesso training center, laboratorio e centro di formazione, gestita da un gruppo di giovani uomini e donne che al Sigep 2020 hanno portato la loro esperienza e anticipato i prossimi step del Progetto "Gelaterie e Pasticcerie solidali".

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri