

BAR

26 Marzo 2024



A Bologna il primo flagship store di Fabbri 1905. C'è spazio anche per la mixology

di Jessika Pini



Una vetrina per far conoscere ai consumatori il ventaglio di prodotti targati Fabbri 1905. La storica azienda bolognese sceglie l'ombra delle Due Torri per aprire il **proprio primo flagship store**. Per il momento un luogo di sola vendita, ma le intenzioni sono più ambiziose e tutte da definire in base ai riscontri che riceveranno da questo primo test.

Nel negozio si possono acquistare molti dei prodotti retail, a partire dall'inimitabile **Amarena Fabbri**, passando per le creme spalmabili, i Bombon, i babà, gli sciroppi, i topping, le colombe di Pasqua, ma anche **una selezione della linea professionale Premiata Distilleria: il gin, il Marendry bitter e gli sciroppi Mixybar Plus**.

DALLE AZIENDE



DALLE AZIENDE

PURITY C iQ: Brita scrive un nuovo capitolo nella filtrazione dell'acqua

Intelligente e interconnesso, capace di assicurare non solo una protezione ottimale delle macchine da caffè, ma anche una qualità costante in tazza e un servizio più efficiente. Sono i 'plus'...

DALLE AZIENDE



DALLE AZIENDE

PURITY C iQ: Brita scrive un nuovo capitolo nella filtrazione dell'acqua

“Il mondo professionale è una delle anime di **Fabbri**, una parte della nostra ricerca e sviluppo lavora solo per questo canale. La nostra visione di partenza è quella di creare prodotti funzionali e utili per il professionista”, afferma **Carlotta Fabbri**, riferimento per la famiglia **Fabbri** del nuovo punto vendita, che sottolinea come la novità retail, ma che può piacere al mondo beverage, è il fiore di sambuco zero zuccheri aggiunti. Particolarmente consigliato per fare lo spritz Hugo.



E aggiunge: **“Vogliamo dare al bartender il prodotto che avrebbe fatto lui accorciandogli il lavoro dietro al bancone, ma per arrivare a questo obiettivo lavoriamo costantemente sull’innovazione di processo e sul controllo della materia prima: i plus vengono realizzati solo con la frutta alla giusta maturazione che selezioniamo accuratamente con test sul prodotto che arriva in azienda prima di avviarlo alla lavorazione. Diverse caratteristiche della frutta darebbero un altro risultato finale”.**

“Abbiamo voluto essere presenti nella città che ci identifica tanto che molti nostri prodotti riprendono Bologna - ha aggiunto da parte sua **Michele Magli**, direttore generale di **Fabbri 1905** -. Per esempio la bottiglia del gin richiama i portici patrimonio Unesco della città; il secondo intento è quello di far conoscere meglio ai consumatori tutte le nostre 1400 referenze facendole ruotare all’interno dello shop. Sul fronte professionale abbiamo messo a disposizione una piccola selezione dell’offerta, esposta all’ingresso, in modo da dare un servizio ai tanti locali della zona che possono acquistare i prodotti in quantitativi limitati, anche solo un pezzo, e testarli, se ancora non li conoscono”.

Per i bartender, inoltre, proprio a marzo l’azienda ha ampliato la proposta di gusti degli **sciropi Mixybar Plus** con l’aggiunta dei gusti sambuco, mango alphonso, calamansi yuzu, mandarino, pesca e un altro zucchero, alcuni dei quali sono un unicum sul mercato degli sciropi. “Gli sciropi Plus sono prodotti molto innovativi - conclude Magli - perché uniscono la facile miscelabilità degli sciropi con l’alta concentrazione di frutta delle polpe (oltre il 30%), pur mantenendo un’etichetta corta e solo aromi naturali”.

Per accompagnarne l’utilizzo **Fabbri** ha creato un ricettario. Un esempio tra i tanti? Il **Calamansi Yuzu Plus** si presta per una rivisitazione del gin tonic insieme al gin **Fabbri** o dello spritz Aperol con 20 ml dello sciroppo Plus, acqua tonica e Prosecco.

TAG: **FABBRI 1905**, **FLAGSHIP STORE**, **CARLOTTA FABBRI**

Intelligente e interconnesso, capace di assicurare non solo una protezione ottimale delle macchine da caffè, ma anche una qualità costante in tazza e un servizio più efficiente. Sono i 'plus'...

Iscriviti alla newsletter!

Inserisci il tuo nome

Inserisci il tuo cognome

Inserisci la tua e-mail

Seleziona la tua professione 

Leggi l'informativa della privacy e accetta i termini di servizio

ISCRIVITI

I PIÙ LETTI



HOME

Medaglia d'oro per Amara al Concours Mondial de Bruxelles

È andata all'amaro Amara la medaglia d'oro della Spirits Selection del Concours Mondial de Bruxelles: il riconoscimento, ottenuto a due anni di distanza da quello al World Liqueur Awards, è frutto...

