



Home > Aziende > Fabbri 1905: ...

AZIENDE BAR CAFFETTERIA CAFFÈ TORREFATTORI

Fabbri 1905: uno sguardo al caffè del futuro riscoprendo il passato

Il consumo di caffè sta cambiando: sempre più una bevanda aromatica da degustare. Ecco come risponde l'azienda bolognese nel solco della tradizione italiana.

26 ottobre 2017

CONDIVIDI



BOLOGNA – La nascita dell'espresso, la composizione di quella crema di cui non possiamo fare a meno, la spiegazione di come ha fatto il caffè a trasformarsi dalla bevanda sorseggiata dagli illuministi alla tazzina veloce al bancone nei bar del miracolo economico. E poi una domanda fondamentale per tutti gli italiani: come sarà il caffè del futuro.

È la storia del caffè raccontata da due protagonisti dell'HoReCa italiana: **Nicola Fabbri**, amministratore della **Fabbri 1905**, e lo storico del caffè **Gianni Pistrini**.

Una conversazione gustosa, andata in scena lunedì 23 ottobre nello spazio **Caffè Chronology** ed iscritta negli eventi di Host Milano.



PASSION
4 COFFEE
GRINDING





Una chiacchierata che ha soprattutto esplorato i cambiamenti e gli stili di vita legati al caffè. Gli aneddoti sono tanti: "Nel secondo dopoguerra mio nonno acquista il Bar Centrale a Bologna - racconta Nicola Fabbri - e cambia il modo di gestire questi locali. Intanto tiene aperto 24 ore al giorno, per poter soddisfare gli operatori della vicina sala borsa. E poi, per risparmiare tempo, istituisce la novità del consumo al banco. Quel bar ha segnato anche la nascita del moderno gelato artigianale italiano. Grazie alle prime macchine elettriche per fare il gelato e alla creazione dei primi prodotti 'semilavorati'. Un sistema che poi venne esportato in Italia e in tutta Europa".

Oggi Fabbri si appresta a essere protagonista di un altro cambiamento nella tipologia di consumo del caffè.

"Quelli che viviamo sono nuovi 'Miracle Years', perchè si ritorna a parlare di caffè come alimento, non solo come bevanda accessoria" continua Fabbri. "In pratica a fianco del caffè espresso in tazzina aumenta la richiesta di un caffè aromatizzato, da assaporare con calma. E' quello che propongono le grandi catene anglosassoni del caffè, ma Fabbri ha un'altra risposta: sta sviluppando diverse ricette che, mantenendosi sempre nel solco del gusto made in Italy, esaltano il sapore di quella che è da tre secoli la bevanda nazionale italiana".

Una di queste novità la presenta ad Host Vittorio Agosti, bartender tra i più grandi esperti italiani di caffè, con cui crea drink caldi e freddi: si chiama "Riviera", nome ispirato alle "villeggiature" che animavano la Riviera Ligure durante la belle époque.

Il drink contiene la riedizione di un liquore storico di Fabbri: il "Marendry", un versatile bitter all'amarena. Tra i primi prodotti dell'azienda bolognese, nata peraltro come distilleria. "Riviera" rappresenta il suo perfetto matrimonio con il caffè.

La ricetta prevede 60 ml di Marendry, 10 ml di vaniglia, una stecca di cannella e naturalmente un espresso a prevalenza arabica dal sentore di agrumi.

Insomma, più di un caffè. Forse il modo in cui Fabbri cambierà ancora una volta il modo in cui gli italiani vanno al bar.

Nella foto, da sinistra: Nicola Fabbri, Amministratore Fabbri 1905, il bartender Vittorio Agosti e lo storico del caffè Gianni Pistrini.

TAGS AROMATIZZATI CAFFÈ CHRONOLOGY CONVERSAZIONE FABBRI 1905 GIANNI PISTRINI MARENDRY NICOLA FABBRI

CONDIVIDI Facebook Twitter Mi piace 0 tweet

