

eventi > manifestazioni > **Fabbri** 1905: le origini, il gusto negli anni del miracolo italiano e il caffè del futuro a host 2017

Manifestazioni

Fiere

Anniversari

Fabbri 1905: le origini, il gusto negli anni del miracolo italiano e il caffè del futuro a Host 2017

25/10/2017

di Elena Mazzali

Il consumo di caffè ritorna ad essere un alimento scalzando il ruolo di bevanda accessoria: sempre più una bevanda aromatica da degustare. La risposta della azienda bolognese nel solco della tradizione italiana



Nicola **Fabbri**, Amministratore **Fabbri** 1905, il bartender Vittorio Agosti e lo storico del caffè Gianni Pistrini

L'azienda bolognese **Fabbri** 1905 propone le suggestioni e i sapori dei Miracle Years prendendo spunto dalle proprie origini. Ecco quanto è accaduto durante l'edizione di Host 2017 conclusasi il 23 Ottobre a Rho Fiera.

All'interno di Café Chronology Milan, la prima tappa organizzata dalla Speciality Coffee Association e dal team World Coffee Events, **Nicola Fabbri**, Amministratore delegato della **Fabbri** 1905 racconta la storia aziendale ma soprattutto dell'evoluzione sociale della nostra amata Italia. Una storia nazionale vista con un occhio critico legato al consumo di determinate bevande come il caffè e i suoi distillati promuovendo, come è solito a fare, la cultura dell'aromatizzazione e della miscelazione nel nostro paese.

*"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".

Ancora oggi assistiamo ad alcuni cambiamenti etichettabili come Miracle Years, nonostante la nuova veste moderna ma dal sapore retrò. Basti pensare al consumo di caffè, che ritorna ad essere un alimento scalzando così il ruolo di bevanda accessoria. Infatti quando si parla di caffè oggi non ci si limita più alla tipologia di miscela ma si passa subito alla provenienza, al gusto, all'abbinamento con le numerose ricette, alla tostatura e alla sua bontà perché se il cliente non vede la crema sostiene che il caffè non può essere definito un "buon caffè".

Nello specifico, continua **Fabbi**, "aumenta la richiesta di un caffè aromatizzato, da assaporare con calma. E' quello che propongono le grandi catene anglosassoni del caffè, ma **Fabbi** 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".

Durante l'occasione di Host 2017, e lungo tutto il percorso culturale e formativo intrapreso da Nicola **Fabbi**, rappresentante della quarta generazione di famiglia, è e sarà affiancato da numerosi esperti come **Gianni Pistrini** appassionato, storico e presidente del Museo del Caffè di Trieste.

Poi, per l'occasione anche il bartender **Vittorio Agosti** ha preparato per gli ospiti il cocktail "Riviera", nome ispirato alle villeggiature che animavano la Riviera Ligure durante la belle époque. E' importante notare che il drink contiene la riedizione di un liquore storico di casa **Fabbi** 1905: il "Marendry" ovvero un versatile bitter all'amarena, tra i primi prodotti dell'azienda bolognese, nata peraltro come distilleria. "Riviera" rappresenta il suo perfetto legame con il caffè, infatti nella ricetta sono previsti 60 ml di Marendry, 10 ml di vaniglia, una stecca di cannella e naturalmente un espresso a prevalenza arabica dal sentore agrumato.

Ancora una volta parliamo di un qualcosa di più, in questo caso più di un caffè. Forse il modo in cui **Fabbi** cambierà ancora una volta il modo in cui gli italiani vanno al bar, tornando al bere di qualità, che da sempre **Fabbi** 1905 promuove, un bere che permette di scoprire creazioni di grandi professionisti nel settore della mixology.

precedente: Saranno di Matilde Vicenzi i savoiardi del Tiramisù "più buono del Mondo"
successivo: Cala il sipario di Host 2017 con 187.602 (+24,3% sul 2015) visitatori professionali

Manifestazioni ^

condividi



[Tag directory](#) [Site map](#)



Copyright © 2009-2017 Informacibo
Editoriale InformaCIBO di Donato Troiano
P. Via. 0228410240



Questo sito web utilizza i cookie. Maggiori informazioni sui cookie sono disponibili a [questo link](#). Continuando ad utilizzare questo sito si acconsente all'utilizzo dei cookie durante la navigazione.

