



[Registrali](#)

tigulliovinno.it
cultura del vino e comunicazione



email password

[hai dimenticato la password?](#)

[ricerca avanzata](#)

PUBBLICITÀ



Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% reale rispetto ai canali tradizionali



[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

FABBRI 1905 al 39° Sigep di Rimini

📍 Piera, Rimini (RN) - Sigep
📅 dal 20 gennaio 2018 al 24 gennaio 2018

di [Mariella Belloni](#)

[Tweet](#)

[Articolo georeferenziato](#)



Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.



Tanti buonissimi motivi per una visita

Novità salutiste, ingredienti segreti, formazione non stop e live show con Bruno Vanzan

Per gli operatori lo stand **Fabbri 1905 al Sigep** è da sempre una tappa imperdibile, sia per la **miriade di novità** che ogni anno "debuttano" al Salone di Rimini, dalla gelateria alla pasticceria, dalla caffetteria alla mixology, sia per l'occasione di **formazione unica offerta "non stop"** nei cinque giorni del salone dai docenti della Scuola **Fabbri**

Master Class, che si alterneranno in cattedra con dimostrazioni live in tutte le 4 aree di specializzazione in cui opera l'azienda bolognese.

Tra le novità, per la gelateria e la pasticceria, spiccano un assoluto inedito in gelateria, il nuovo gusto Fico d'India; Nevia, la base senza zuccheri aggiunti, vegana e ricca di fibre; e - per i gusti creme - il nuovissimo Chocolate Blond.

Con la **gamma FREE FROM Fabbri 1905 inaugura una nuova era nel mondo del gelato artigianale**: più di 70 prodotti completamente privi di aromi e coloranti artificiali che in mano ai professionisti del fuoricasa rendono questa delizia perfetta anche per intolleranti, attenti alla linea o, semplicemente, salutisti.

Ma le dolci sorprese che **Fabbri** ha dedicato quest'anno alla gelateria e pasticceria sono molte di più.

Innovazione anche per l'**area mixology** dove si conferma il successo del **Gum Nero**, ingrediente "segreto" per preparare i nuovi cocktail neri, setosi e seducenti drink di tendenza. Special guest, con un **live show presso lo stand sabato 20 gennaio alle 16:00, Bruno Vanzan** che inizia la sua collaborazione con **Fabbri 1905** e la sigla con l'ideazione di **tre nuovi cocktail**, dedicati a tre cavalli di battaglia dell'azienda bolognese: l'inimitabile Amarena, gli sciroppi per cocktail Mixybar e i Mixyfruit, perfetti sostituti della frutta fresca.

[Queste le novità Sigep 2018](#)

FREE FROM: la gamma senza aromi e coloranti artificiali

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

[e-mail](#)

[Leggi tutto...](#)

Archivio

- » [Gennaio 2018](#)
- » [Dicembre 2017](#)
- » [Novembre 2017](#)
- » [Ottobre 2017](#)
- » [Settembre 2017](#)
- » [Agosto 2017](#)
- » [Luglio 2017](#)
- » [Giugno 2017](#)
- » [Maggio 2017](#)
- » [Aprile 2017](#)
- » [Marzo 2017](#)
- » [Febbraio 2017](#)
- » [Gennaio 2017](#)
- » [Dicembre 2016](#)
- » [Novembre 2016](#)
- » [Ottobre 2016](#)

La qualità dei prodotti **Fabbri** si esprime quest'anno in una nuova linea, **FREE FROM: più di 70 prodotti completamente privi di aromi e coloranti artificiali** che, in mano ai professionisti del fuoricasa, diventano perfetti anche per chi persegue il benessere attraverso l'alimentazione.

Al Salone di Rimini con la gamma FREE FROM **Fabbri** sposa gusto e salute "per sottrazione": la naturalità dei suoi prodotti non ha bisogno di aggiunte.

Maestri gelatieri e pasticceri avranno da oggi a disposizione un'intera linea di prodotti FREE FROM. A partire dall'inimitabile Amarena **Fabbri**, in più di dieci formati per rispondere alle diverse esigenze degli artigiani del dolce, a moltissimi gusti di Simplé (anche nella versione Gold) fino a diverse basi e alle celebri Delipaste.

Fico d'India: in vaschetta il sapore dell'estate

Fabbri lancia al **Sigep** un'assoluta novità: **Fico d'India**. Il succulento frutto della pianta di origine messicana, ma naturalizzata in tutto il bacino del Mediterraneo, ricco di vitamine e sali minerali, diventa un gelato che racchiude tutto il sapore delle estati assolate.

Fico d'India arricchisce quest'anno la gamma dei **Simplé Fabbri**, ingredienti per i maestri gelatieri che permettono di ottenere in tempi record un ottimo gelato di produzione propria, con la semplice aggiunta di acqua, latte o panna.

Questa novità di gusto ha un **alto valore di servizio**. Il fico d'India, infatti, è per sua natura molto difficile da reperire e poi da lavorare. **Fabbri** 1905, ancora una volta, risolve agli artigiani del gelato un problema: **elimina la complessità di gestione del frutto fresco** fornendo loro un prodotto bilanciato e completo.

Esplosiva novità di gusto **senza glutine e senza olio di palma**, anche Fico d'India è un prodotto della gamma FREE FROM.

Melagrana: sana e golosa

Un frutto che è un autentico concentrato di proprietà benefiche, tra i più ricchi di antiossidanti e vitamine, si trasforma nel più fresco e gustoso dei gelati, grazie al **nuovo Simplé Melagrana, che elimina le difficoltà legate all'utilizzo del frutto fresco in gelateria e che contiene vero succo di melagrana**.

Anche Melagrana è gluten & palm oil free, ed è un prodotto della gamma FREE FROM.

Chocolate Blond: la rivincita del cioccolato (biondo)

In gelateria il cioccolato è da sempre uno dei gusti più amati dagli italiani, un best seller che non conosce mode o stagioni. Oggi grazie a **Fabbri** i maestri gelatieri possono ampliare l'offerta di "variazioni sul tema" del cioccolato: grazie al nuovo **Simplé Chocolate Blond**, che permette di preparare un gelato al cioccolato biondo.

Il colore biondo caramello si abbina a un sapore che mesce sapientemente le iniziali note di burro di cacao al gusto del latte caramellato con un retrogusto di pasta frolla leggermente salata.

Privo di olio di palma e senza glutine, anche Chocolate Blond è un prodotto della nuova gamma FREE FROM.

Nevia: la novità vegana senza zuccheri aggiunti **Fabbri** lancia a Rimini Nevia, un'eccezionale specialità senza zuccheri aggiunti

pronta a rivoluzionare il mondo del gelato di produzione propria.

Priva di olio di palma, di glutine e di grassi idrogenati, Nevia è un'eccellente base per preparare gelati sia gusti crema che gusti frutta e realizza il piccolo miracolo di unire bontà e irresistibile cremosità a un apporto calorico bassissimo: meno 40% rispetto a un gelato "tradizionale".

Come? Grazie alla **stevia**, pianta proveniente dal Sud America sempre più utilizzata come edulcorante, le cui foglie contengono sostanze con un potere dolcificante molto superiore allo zucchero pur essendo prive di calorie.

Nevia è inoltre ricca di **fibre vegetali** e contiene **proteine della patata**, ed è anche una base **vegana**: se aggiunta a un latte vegetale permette di preparare un fioridilatte 100% Vegan OK. E ovviamente è un prodotto in gamma FREE FROM.

Variegato prugna: nutriente e rinfrescante

Ottenuto solo da prugne fresche e non disidratate, ricco di pezzi di frutta, il nuovo **Variegato Prugna con pezzi** è la nuova golosità con cui arricchire il gelato di gusto rendendolo più nutriente.

Ricco di polpa di prugna, può essere utilizzato anche in pasticceria, dove non teme nemmeno la prova del forno.

- » Settembre 2016
- » Agosto 2016
- » Luglio 2016
- » Giugno 2016
- » Maggio 2016
- » Aprile 2016
- » Marzo 2016
- » Febbraio 2016
- » Gennaio 2016
- » Dicembre 2015
- » Novembre 2015
- » Ottobre 2015
- » Settembre 2015
- » Agosto 2015
- » Luglio 2015
- » Giugno 2015
- » Maggio 2015
- » Aprile 2015
- » Marzo 2015
- » Febbraio 2015
- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013
- » Luglio 2013
- » Giugno 2013
- » Maggio 2013
- » Aprile 2013
- » Marzo 2013
- » Febbraio 2013
- » Gennaio 2013
- » Dicembre 2012
- » Novembre 2012
- » Ottobre 2012
- » Settembre 2012
- » Agosto 2012
- » Luglio 2012
- » Giugno 2012
- » Maggio 2012
- » Aprile 2012
- » Marzo 2012
- » Febbraio 2012
- » Gennaio 2012
- » Dicembre 2011
- » Novembre 2011
- » Ottobre 2011

Anche questa novità è un prodotto della linea FREE FROM.

Amarè: "amarenare" il dessert

Tra le numerose proposte di ricettazione in pasticceria, messe a punto da **Fabbri** 1905 per il 39mo **Sigep**, spicca **Amarè**, la nuovissima monoporzione che si ispira all'Amarena **Fabbri** anche nell'aspetto.

A base di Amarena **Fabbri** è la lucida e invitante glassa che la ricopre, così come il cuore morbido del dolce dove l'Amarena si sposa con delizioso semifreddo al mascarpone e vaniglia. A completare l'illusione di un'Amarena fatta dessert, il gambo al cioccolato fondente.

Una specialità da ottenere usando un prodotto ad alto contenuto di servizio come **Pate à bombe Fabbri**, a base di uovo pastorizzato e zucchero.

Questa monoporzione speciale può essere facilmente preparata **sia nelle pasticcerie che nelle gelaterie**, e rappresenta una proposta interessantissima anche nel comparto della **ristorazione** come squisito e originale dessert. Magari abbinato a una crema inglese alla vaniglia, completata da una granella di pistacchio caramellato salato.

I professionisti del dolce possono realizzare Amarè facilmente grazie a un **kit** appositamente studiato, che contiene Top Gold Amarena con pezzi, una lattina da 1,25 chili di Amarena **Fabbri**, Nappage Amarena, Mascarpù **Fabbri** e Pate à bombe **Fabbri**, oltre a **comodissimi stampi** studiati appositamente per questo dessert da Silikomart.

A questo dolce speciale è dedicato un doppio appuntamento in fiera: alle ore 12:00 e alle 16:00 i professionisti potranno infatti assistere a preparazioni live della monoporzione Amarè.

Due nuovi Nappage: il gusto del colore

Gustose ma delicate, le **Glasse** e i **Nappage Fabbri** sono da anni l'arma segreta dei maestri pasticceri che vogliono dare alle loro creazioni coperture brillanti e dai colori vivissimi; garantiscono inoltre coperture uniformi e perfette al taglio e si mantengono trasparenti da -20° C a 4° C.

La linea, che offre un'ampia gamma di varianti, presenta con il 2018 due novità. La prima è **Nappage Oro**: un'intensa doratura dal luminoso effetto metallizzato. Gusto neutro con una leggera nota di vaniglia, rende qualsiasi semifreddo un prezioso capolavoro da mangiare anche con gli occhi.

La seconda è **Nappage Amarena Fabbri Royal**. Un rosso Amarena dall'effetto **metallizzato**, intenso e suggestivo, che soddisfa la voglia di colore che si sta affermando nella pasticceria non solo italiana. Il gusto resta quello inconfondibile di Amarena **Fabbri**.

Anche queste due new entry aderiscono perfettamente alla superficie del dolce, qualunque sia la sua forma, facilitando la vita dei pasticceri. Così come tutti gli altri gusti in gamma: Cioccolato, Fragola, Caramel, Pistacchio e la versione Neutra.

Gum Nero: black is back

Ed ora, spazio ai cocktail. Al 39mo **Sigep** lo Spritz diventa Dark e il Daiquiri si fa Black: **Fabbri** porta in Italia il trend dei **cocktail neri** che sta conquistando molti bartender internazionali. Classici e novità del beverage rinnovano il look, mantenendo però intatto il loro sapore.

Il segreto è il **Gum Nero**, ingrediente per la mixology a base di gomma arabica e carbone vegetale da dosare secondo ispirazione: la prima dona al cocktail una texture setosa che ammorbidisce la componente alcolica, il secondo è l'ingrediente nobile che dona una colorazione 100% naturale senza alterare l'armonia gusto-olfattiva.

A Rimini sarà possibile assaggiare un inedito **Black Sunrise**, a base di tequila, succo d'arancia, granatina e Gum Nero, o un **Dark Spritz**, che colora di nero il famosissimo aperitivo, o ancora un **Black Daiquiri**, il noto sour caraibico in versione dark.

Marendry: un classico riletto in chiave mixology

Al Salone di Rimini anche un inebriante mix delle note amaricanti del bitter e del sapore rotondo e inconfondibile di Amarena **Fabbri**, arricchito da note agrumate. Perché anche al **Sigep** 2018 tornerà **Marendry**.

L'azienda di Bologna, che nacque nel 1905 come "Premiata Distilleria G. **Fabbri**", torna infatti nel settore degli alcolici proprio con questo bitter all'Amarena, non più in produzione dagli anni Settanta, che ritorna in una **bellissima veste**: colore rubino, un'elegante etichetta che strizza l'occhio all'originale, solo aromi e coloranti naturali e una moderata gradazione alcolica, 21 gradi. Segno che **Fabbri** non rinnega la sua

- » Settembre 2011
- » Agosto 2011
- » Luglio 2011
- » Giugno 2011
- » Maggio 2011
- » Aprile 2011
- » Marzo 2011
- » Febbraio 2011
- » Gennaio 2011
- » Dicembre 2010
- » Novembre 2010
- » Ottobre 2010
- » Settembre 2010
- » Agosto 2010
- » Luglio 2010
- » Giugno 2010
- » Maggio 2010
- » Aprile 2010
- » Marzo 2010
- » Febbraio 2010
- » Gennaio 2010
- » Dicembre 2009
- » Novembre 2009
- » Ottobre 2009
- » Settembre 2009
- » Agosto 2009
- » Luglio 2009
- » Giugno 2009
- » Maggio 2009
- » Aprile 2009
- » Marzo 2009
- » Febbraio 2009
- » Gennaio 2009
- » Dicembre 2008
- » Novembre 2008
- » Ottobre 2008
- » Settembre 2008

Risorse

- » [home](#)
- » [autori](#)
- » [esperti](#)
- » [vino](#)
- » [olio](#)
- » [news](#)
- » [eventi](#)
- » [food](#)
- » [travel](#)
- » [marketing](#)
- » [distillati](#)
- » [club](#)
- » [contatti](#)

Interagisci ▲

- »  [feed rss area food](#)

vocazione a promuovere il buon bere italiano, piacevole e responsabile.

Buonissimo da solo, Marendry è eccezionale in tantissime preparazioni di mixology. Come due irresistibili omaggi a Bologna: **Due Torri**, che sposa Marendry alle note dell'arancia e del lime, e **Un americano a Bologna**, che unisce al bitter di casa **Fabbri** le note robuste del vermouth. Ma anche rivisitazioni di grandi classici come lo **Spritz by Fabbri** e il **Negroni by Fabbri**.

Bruno Vanzan live show

Sabato **20 gennaio**, alle **16:00**, presso l'area dimostrazioni dello stand **Fabbri** andrà "in scena" un **live show d'eccezione: Bruno Vanzan**, nuovo ambassador della mixology **Fabbri** 1905, sarà protagonista di un'inedita cocktail lesson che stupirà professionisti e visitatori del Salone.

Per l'occasione, tre ricette inedite create appositamente per il **Sigep** 2018 e una filosofia: **pochi e semplici ingredienti garantiscono qualità e perfetta replicabilità del risultato finale**, senza sacrificare il gusto. Sarà così che il famoso bartender, vice campione del mondo WFA nel 2015 e premiato per il miglior cocktail al campionato mondiale IBA nel 2016, reinterpreterà la filosofia **Fabbri** attraverso **tre nuovi cocktail**.

Per il primo si lascerà ispirare dalla linea dei Mixybar, la gamma di sciroppi concentrati ad alta resa aromatica, e in particolare da una delle sue varianti più speziate: Chai Tea, ossia il freschissimo tè aromatizzato di origine indiana che viene preparato con tè nero e spezie. Sarà con questa specialità che Vanzan creerà un **Oriental Americano**, mixando il Chai Tea a bitter, vermouth rosso e ginger beer.

Il secondo cocktail, invece, sarà creato con uno dei gusti più amati della linea Mixyfruit, perfetti sostituti della frutta fresca: Pesca Bianca. Unendola a gin e a succo di lime, di arancia e di cranberry Bruno Vanzan darà vita al **Peter Piper**, un cocktail dalla bassa gradazione alcolica (9%) e dall'aroma fragrante.

Infine, non poteva mancare Amarena **Fabbri**: sarà questa icona del made in Italy a ispirare il terzo cocktail. Ossia il **Boulevardier1905**, squisito mix di Amarena e bitter, vermouth rubino e whisky bourbon.

Autore di libri (Cocktail House per Mondadori e Tutti i miei Cocktail per Rizzoli) e volto tv (ne I menù di Benedetta, La prova del cuoco e nel suo Cocktail House su Sky Uno HD), Vanzan è oggi uno dei bartender più seguiti in Europa, inserito già nel 2010 - poco più che ventenne - fra i Top10 bartender del mondo.

Per i visitatori del **Sigep**, l'appuntamento di sabato allo stand **Fabbri** sarà di quelli da non mancare.

Fabbri Master Class: "laurearsi" professionisti del dolce

Gelatieri e pasticceri, barmen e mixologist di tutto il mondo avranno a disposizione per i cinque giorni della fiera delle eccezionali **sessioni "non stop" di dimostrazioni e tasting dei nuovi prodotti**, impartite dai docenti della **Fabbri** Master Class, la scuola che dal 1997 a Bologna "laurea" i professionisti del dolce e del fuoricasa.

A dirigere la squadra dei docenti una vera e propria regina della pasticceria made in Italy: **Sonia Balacchi, Campionessa Mondiale di Pasticceria** 2012, prima donna al mondo ad aver ottenuto il titolo.

Ambasciatrice della pasticceria italiana nel 2015 presso l'ONU di New York, Sonia guiderà anche al Salone le lezioni che si alterneranno in due corner: uno dedicato alla **pasticceria** e uno dedicato alla **pasticceria del gelatiere**.

Nel primo si alterneranno veri e propri trionfi di golosità. Dalla bellissima Monoroyal Amarena Glassa Rubino, che aprirà i corsi tutti i giorni alle 10:30 con replica alle 14:30, alla torta Amarendry (15:30) e al goloso Cannolo Glassato e Sfiziosa Mandorlato e Amarena (11:30), fino a una bellissima specialità dolce 100% emiliana: il Tortellino Amarena, che chiuderà le giornate alle 17:30.

Nel secondo corner, invece, tanti capolavori da mangiare (anche) con gli occhi. Alle 12:00 e alle 16:00 i professionisti potranno assistere a preparazioni live della monoporzione Amarè. Ma tante saranno le ghiottonerie in dimostrazione: fra gli esempi, lo Stecco Cheese Cake (10:00), la Monoporzione alla rosa e un bellissimo Croissant Bicolore (alle 17:00) e il Tartufo gelato (15:00).

Sarà invece **Alessandro Cattani** il bartender che coordinerà l'area mixology dello stand **Fabbri**, dove gli operatori potranno scoprire gli ultimi trend dell'universo beverage e della caffetteria aromatizzata, entrambi ricchissimi di proposte, e - perché no? - farsi tentare da un aperitivo da 10 e lode.

Fabbri 1905

Hall Ovest, Padiglione A5 - C5

www.fabbri1905.co

PUBBLICITÀ



Vinix.com

Acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.



Ultimi Commenti

» [Andrea D'Ascanio](#) su [Dalla svinatura al primo travaso il 14.12.2017 alle 13:29](#)

» [Giacomo Di Bartolomeo](#) su [Dalla svinatura al primo travaso il 14.12.2017 alle 07:51](#)

» [Andrea D'Ascanio](#) su [Dalla svinatura al primo travaso il 12.12.2017 alle 13:28](#)

» [Andrea D'Ascanio](#) su [Dalla svinatura al primo travaso il 12.12.2017 alle 13:27](#)

» [Giacomo Di Bartolomeo](#) su [Dalla svinatura al primo travaso il 12.12.2017 alle 07:50](#)

» [Giacomo Di Bartolomeo](#) su [Dalla svinatura al primo travaso il 04.12.2017 alle 19:05](#)

» [Andrea D'Ascanio](#) su [Dalla svinatura al primo travaso il 04.12.2017 alle 11:24](#)