



Moda a Colazione
per sorseggiare un po' di stile



MODA BELLEZZA ▾ OGGI SPOSI CASA CUCINA CULTURA ▾ VIAGGI ▾ NATALE

CUCINA,CULTURA,MADE IN ITALY,STORIE — 1 MESE AGO

Amarena **Fabbri**: una storia di successo, amore per l'arte e segreti mai svelati

by IRENE DOMINIONI



Sarà pur vero che dietro ogni grande uomo c'è una grande donna. Ma chissà se **Rachele Buriani** (in **Fabbri**) si sarebbe mai aspettata di diventare madrina di una delle più importanti e longeve aziende italiane nel mondo, quando, ispirandosi ad un'antica ricetta contadina, inventò la **Marena con frutto**. Era il 1915.

Nel 1905, lei e il marito Gennaro avevano rilevato una vecchia drogheria a **Portomaggiore**, vicino Ferrara. La bottega portava il nome di **Premiata Distilleria G. Fabbri** e produceva diverse varietà di **liquori**, tra cui il Virow, fatto con le uova, il Primo Maggio, con tanto di falce e martello sull'etichetta, l'Amaro Carducci, in onore del noto poeta (fresco di Premio Nobel) e il Gran Senior **Fabbri**, un brandy invecchiato in botti di rovere sloveno. Quella piccola attività familiare sarebbe diventata un'**azienda internazionale** con 300 dipendenti, 1300 prodotti, 17 linee di produzione e 11 sedi in tutto il mondo.

ULTIMI ARTICOLI

23 ORE AGO

Le donne (e muse) degli artisti più famosi

Sono state amiche, mogli, amanti e mecenatesse, ma soprattutto muse. Perché se dietro ogni uomo...

2 SETTIMANE AGO

Viaggi: 7 strade da percorrere almeno una volta nella vita

Sono percorsi insoliti o proprio nascosti. Che siate impavidi o appassionati di escursioni dal sapore...

2 SETTIMANE AGO

Moda a Colazione x Nestlé Fitness: l'acquerello "Non arrenderti mai"

L'idea è nata dal claim di Nestlé Fitness: "Non arrenderti mai". Così, abbiamo pensato di...

1 MESE AGO

Amarena **Fabbri**: una storia di successo, amore per l'arte e segreti mai svelati

Sarà pur vero che dietro ogni grande uomo c'è una grande donna. Ma chissà se...





Ma andiamo con ordine. Pochi anni dopo l'avvio della distilleria, i **Fabbi** si trasferirono in via Emilia Ponente, a **Borgo Panigale**, all'epoca ancora un piccolo borgo vicino a Bologna. La palazzina che Gennaro aveva acquistato diventò per loro una casa-bottega, tant'è che, ancora oggi, è lì che continua a battere il cuore dell'azienda. Nell'area adiacente, 10mila metri quadrati, i **Fabbi** iniziarono da subito a erigere nuovi capannoni. Gennaro aveva grande fiuto per gli affari e si può dire che fu un genio del **marketing ante-litteram**: rese le etichette dei prodotti chiare e riconoscibili, diversificò la clientela, proponendo i prodotti sia a clienti privati che a esercizi pubblici come caffè e ristoranti, e per fidelizzare gli acquirenti decise di abbinare ai suoi liquori dei veri e propri **gadget**, come bicchieri e vassoi.

Ma indubbiamente fu Rachele, proprio con la sua ricetta delle **amarene al liquore**, a dare quella spinta in più. Una **ricetta** tutt'oggi **segreta** - non è mai stato svelato nemmeno un ingrediente con cui viene candito il frutto. "Ci sono zucchero, aromi e spezie", risponde vagamente Nicola **Fabbi**, bisnipote del fondatore e amministratore delegato dell'azienda, quando gli viene posta la fatidica domanda.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

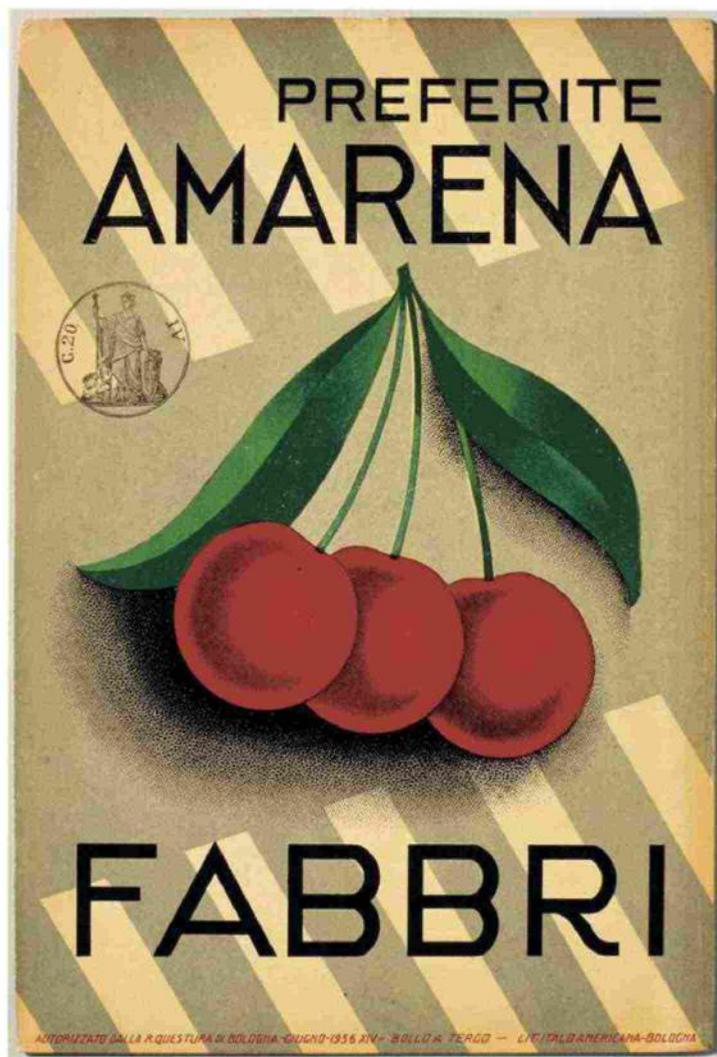
Stabilimento di Borgo Panigale, area di carico delle merci - 1950

Per ringraziare sua moglie e "custodire" la creazione, Gennaro commissionò ad un noto **ceramista** di **Faenza**, Riccardo Gatti, un **vaso** speciale ispirato all'arte dell'estremo oriente, con motivi floreali blu su sfondo bianco. Anche questa un'idea vincente, poi prodotta su larga scala, che si è affermata come l'**icona** distintiva dell'azienda.

Nonostante ciò, erano anni difficili, in cui serviva coraggio a investire nel "voluttuario". Gennaro **Fabbi**, però, credeva fermamente che le sue amarene - usate allora nei **caffè** e nei bar per condire le granite - potessero avere un futuro. Così la produzione si allargò, e negli anni '20, arrivarono gli **sciroppi** alla **menta** e alla **granatina**.

Intanto Gennaro proseguì nell'attività di promozione: negli anni '30, acquistò due auto da favola, un'Isotta Fraschini e un'Itala che aveva fatto la Parigi-Roubaix, per i figli Romeo e Aldo. Era più di un regalo: "Adesso andate in giro per Bologna e per l'Emilia Romagna, entrate nei bar e nelle botteghe, e dite ai commercianti che se comprano le nostre amarene li caricate in macchina e li portate a fare un bel giro". L'iniziativa fu un successo, e nel 1933, la gestione passò in mano alla seconda generazione. Nacquero gli **sciroppi Inventa-bibite**, la **Ciliegia al Liquore** e le **confetture**, e l'azienda cambiò nome in Ditta G. **Fabbi** di Aldo e Romeo **Fabbi**.

Romeo fu colui che diede la svolta industriale: comprò il bar più importante della città, il **Centrale**, all'angolo fra via Indipendenza e via Ugo Bassi, e diede vita a un elegante locale aperto 24 ore su 24 dove poter gustare i prodotti **Fabbi**. Situato davanti alla Sala Borsa, il Centrale diventò luogo d'incontro degli uomini d'affari, così come dei giovani e dell'alta borghesia.



Locandina pubblicitaria dell'Amarena **Fabbi** - 1956

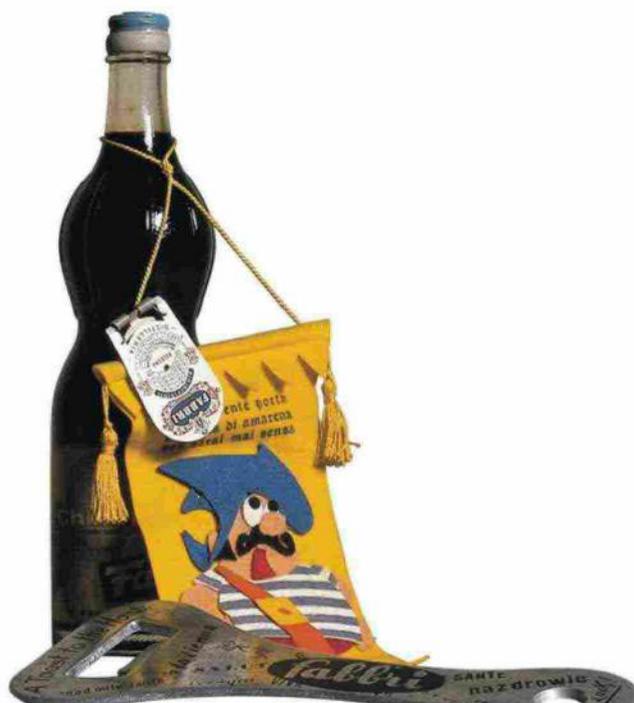
Assieme a caffè ed amarene, il bar ospitava anche un angolo dedicato al **gelato**. La famiglia **Fabbi** iniziò a esplorare come potesse funzionare un abbinamento con le amarene e le marmellate: nacquero i **Cremolati**, semilavorati che diventavano gelati se mescolati a latte o acqua attraverso macchine elettriche. **Fabbi** fece così il suo ingresso nel mercato dei prodotti per la gelateria artigianale, inaugurando il filone del gelato Made in Italy (una nicchia di mercato in cui l'azienda è tuttora leader).

Sull'onda dell'introduzione dei gelati nacquero, nel 1954, i **laboratori scuola** itineranti, dei furgoni attrezzati per insegnare ai gelatieri e ai pasticceri come produrre un buon gelato artigianale usando i semilavorati **Fabbi**. Una strategia vincente anche stavolta, che combinava efficacemente la formazione alla diffusione dell'immagine dell'azienda.



Fabbi fu anche tra i primi protagonisti del **Carosello**: con il personaggio di **Salomone il pirata paciocone** ed altri siparietti comici, a partire dal 1957 l'azienda si fece definitivamente conoscere in tutto il paese. Negli anni '60 e '70, la terza generazione della famiglia proseguì nella gestione, inaugurando un nuovo stabilimento di 180mila metri quadrati ad Anzola Emilia. Negli anni '70, venne lanciata la prima linea di **prodotti topping** per gelati e dessert, per il piacere di stare in famiglia e di cucinare con un tocco di creatività.

Fabbi continuò ad investire nella pubblicità e avviò la distribuzione a livello internazionale, che si sarebbe consolidata negli anni '80. Negli anni '90, l'azienda diventa **Fabbi 1905**, con alla guida i pronipoti Andrea, Nicola, Paolo e Umberto.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bottiglia e gagliardotto con Salomone e apribottiglia con logo **Fabbi**

Nel 1995, **Fabbi** inaugurò i prodotti dedicati al bar: **Mixybar** e **MixyFruit**, concentrati di frutta per bevande, seguiti a breve distanza dalla linea di prodotti per l'aromatizzazione di caffè, cioccolate, cappuccini e tè. Nel '96, fu fondata la Scuola Permanente Internazionale di Gelateria e Pasticceria Artigianale, poi evolutasi nella **Fabbi Master Class**, una delle prime scuole di gelateria e pasticceria artigianale, in Italia e all'estero.

Nel 2005, l'azienda ha festeggiato il centenario con il lancio del **Premio Fabbi per l'arte**, una manifestazione triennale che premia artisti di fama internazionale per opere di grande impatto visivo. Perché l'amore per l'arte è vivo da sempre in azienda: dal vaso di Faenza a "Un pittore alla settimana", all'interno di Carosello, ovvero una serie di filmati pubblicitari in cui artisti emergenti, tra i quali anche un giovanissimo Guttuso, venivano ripresi mentre creavano le loro opere.



Oggi la quinta generazione prosegue l'attività di famiglia. La produzione rimane divisa in tre settori, **pasticceria**, **gelateria artigianale** e il mondo del **fuoricasa**, pensato per i professionisti della ristorazione e del bar. Grande è l'attenzione dedicata alle problematiche alimentari, con 650 **prodotti gluten free** e più di 400 **senza lattosio**, ma anche e soprattutto alla varietà culturale, con certificazioni Kosher, Halal e vegane.

Curiosità

- **Fabbi** è entrata, per due anni consecutivi, nel **Guinness dei Primati**: nel 2011, ha prodotto il gelato più grande del mondo, con un cono di quasi tre metri di altezza, esposto in occasione del Sigeip di Rimini, mentre nel 2012 è stata la volta di una gigantesca pralina di cioccolato (alta un metro) con un cuore di 200 chili di amarene.
- **La provenienza dei frutti**, che **Fabbi** usa per la propria produzione, è per la maggior parte **italiana**: un unicum nel nostro paese, considerando che la coltivazione del ciliegio acido (amarene, visciole, marasche) è stata praticamente abbandonata ovunque. I frutti, inoltre, vengono utilizzati per scopi diversi a seconda delle dimensioni: le amarene di calibro 20/22 vengono vendute soprattutto in versione "Tuttofrutto con sciroppo" e usate principalmente nella decorazione di dolci e semifreddi. I calibri più piccoli, 16/18 e 18/20, si trovano anche nel format classico "Frutto con sciroppo" e sono ideali per farcire e decorare. Il calibro 16/18 è, inoltre, utilizzato per l'Amarenata con sciroppo, sempre per farcire e decorare.
- L'Amarena **Fabbi** è stata inserita da Luca Pollini tra i 60 **prodotti simbolo del made in Italy** nel suo libro *Immortali. Storia e gloria di oggetti leggendari*.

* Si è da poco conclusa la quarta edizione di Lady Amarena, un concorso internazionale che Fabbrì 1905 dedica alle bartolady di tutto il mondo. Le concorrenti hanno raccontato la propria storia attraverso cocktail originali, sfidandosi con tecniche innovative e professionali. La vincitrice? **Andriani Vladimirov**, 26enne di Cipro, con il cocktail Rumarena: un long drink che reinterpreta il Negroni con Marendry, il bitter all'Amarena Fabbrì, Barolo Chinato e Plantation Pineapple.



Salomone - disegni di Ebro Arietti

ph ufficio stampa

TAGS: ARTE, CUCINA, MADE IN ITALY, SLIDER, STORIE



IRENE DOMINIONI
 CRESCIUTA NELLA FORESTA DI LIBRI DELLA SUA CASA MILANESE, IRENE HA INSEGUITO LA PASSIONE PER IL GIORNALISMO IN DANIMARCA E IN OLANDA, GRAZIE AL MASTER ERASMUS MUNDUS JOURNALISM, MEDIA AND GLOBALISATION. DI NUOVO A MILANO, OGGI COLLABORA CON PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI COME PANDEIA.EU E ORANGE MAGAZINE, E SI OCCUPA DI COMUNICAZIONE, SOCIAL MEDIA E ORGANIZZAZIONE DI EVENTI. SU MODA A COLAZIONE SCRIVE DI CULTURA E VIAGGI.

PREVIOUS ARTICLE

< Ethel Kennedy, storia di una donna e dei suoi segreti

NEXT ARTICLE

Moda a Colazione x Nestlé Fitness: l'acquerello "Non arrenderti mai"