



Sarà un Super-Salone quello di **Fabbri 1905 al 40° Sigep 2019**.

Da sabato 19 gennaio a mercoledì 23 gennaio al Quartiere firistico di Rimini **Fabbri 1905** mette l'accento sui quattro mondi in cui la grande Azienda bolognese è leader riconosciuta in Italia e all'Estero con un significativo aumento degli spazi in cui gli operatori potranno aggiornarsi sulle tantissime novità che l'azienda, come sempre, porta a Rimini.

La GELATERIA

A5-C5, stand 032

La PASTICCERIA

A5-C5, stand 032

La CAFFETTERIA / I COCKTAIL

A1, stand 190

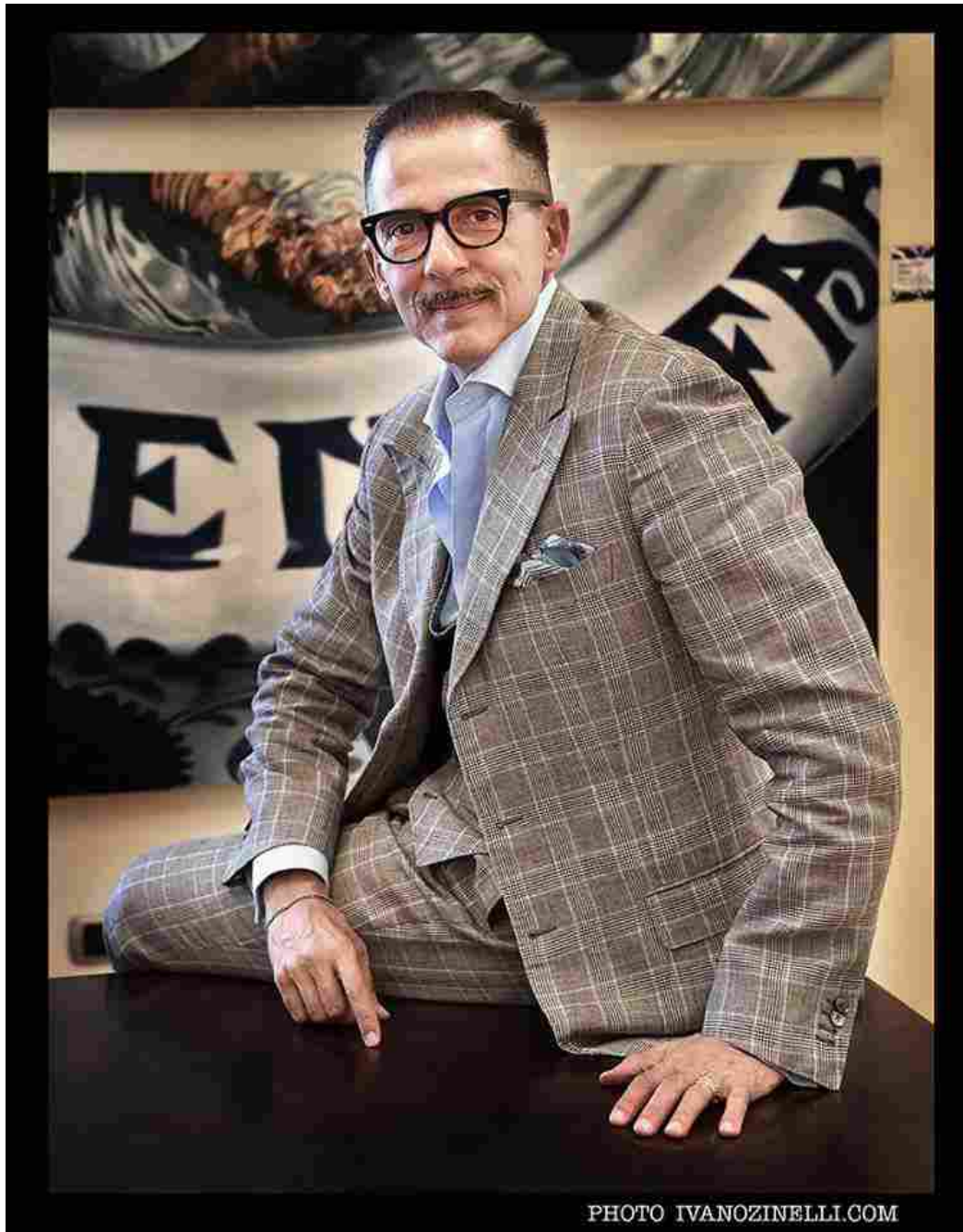
L'AMARENA STORE

A6-C6, stand 1

La postazione storica, lo stand protagonista del **padiglione 5**, sarà esclusivamente dedicata alla **Gelateria e alla Pasticceria** per i professionisti del settore. Mentre i prodotti pensati per il Beverage, il mondo **Caffetteria e Cocktail** troveranno spazio al **padiglione A1 (stand 190)**, segno di quanto questo settore sia cresciuto nelle proposte dell'Azienda che ha deciso di rinverdire un retaggio di tradizioni ed expertise che risale alle sue origini.

Fabbri 1905, infatti, **nasce proprio come Premiata Distilleria G. Fabbri nel 1905** e ha creato grandi spirits

e prodotti per la mixology fino agli anni '70, con il **Marendry rilanciato al Sigep 2017** e oggi tornato di gran moda.



Nicola **Fabbri**, amministratore delegato **Fabbri 1905**

La dichiarazione di Gian Marco Centinaio, Ministro del Mipaaf: inaugura Sigep 2019



Il ministro Gian Marco Centinaio

“Sigep rappresenta un’importante vetrina delle nostre eccellenze dolciarie – dichiara Gian Marco Centinaio– una rassegna prestigiosa per il comparto della pasticceria e della gelateria. In particolare, la filiera del Made in Italy del gelato è un segmento prezioso per l’industria agroalimentare e l’Italia è leader mondiale anche nel settore della produzione delle macchine e attrezzature per gelato e gelaterie. Un’arte dolciaria che, in questi anni, ci ha aperto le porte di importanti contesti internazionali e che ha una ricaduta economica notevole su tutto il territorio nazionale. Dietro al gelato c’è una storia, una cultura, una ricerca, c’è la capacità continua di produrre sempre qualcosa di nuovo e buono. Il consumatore sempre di più cerca qualità, freschezza, artigianalità dei prodotti, e soprattutto, territorialità.

Il gelato italiano piace, non solo perché è un prodotto artigianale ben fatto, ma anche per la sua forza evocativa: mangiare il gelato diventa sempre più un’esperienza che va oltre il consumo, richiama i ricordi e le emozioni dei viaggi nel Belpaese. Il nostro impegno sarà quello di attivare azioni sinergiche finalizzate a promuovere, diffondere e valorizzare questo prodotto e l’intero comparto dolciario esaltandone l’unicità e le caratteristiche dominanti territoriali”.

L’Amarena Store è una versione tutta dedicata al mondo Amarena

Una novità davvero importante coinvolgerà anche il grande pubblico di curiosi e appassionati che visitano la Fiera di Rimini, perché allo **stand A6 – C6** avranno la possibilità di acquistare e scoprire in un sol colpo d’occhio le innumerevoli variazioni sul tema dell’**Amarena Fabbri**.

L’Amarena Store è una versione tutta dedicata al mondo Amarena del **Fabbri Store** che l’Azienda ha realizzato a FICO e che sta incontrando grandissimo favore tra il pubblico.

Proporrà in vendita il meglio dei prodotti retail dell’Azienda in cui entra l’Amarena da protagonista, risponderà alle mille curiosità sul prodotto icona di **Fabbri 1905** e lo proporrà in degustazioni da non

perdere.

Infine, farà bella mostra di sé **nelle aree esterne** visibili andando verso il padiglione 1 la Smart bianca decorata con i tipici faentini aziendali che costituirà il premio del Concorso **“Amarena 100 e lode”** dedicato ai gelatieri di tutta Italia.



Bruno Vanzan, brand ambassador per la mixology firmata Fabbri

Tanti i famous guest attesi agli spazi Fabbri 1905 al Sigep: **Francesco Elmi**, accademico di pasticceria e notissima personalità del settore, **Gianni Cocco**, protagonista riconosciuto del mondo della caffetteria, **Francesca Geirola**, barlady esperta di flair, e le Lady Amarena Italia **Francesca Lolli** e Lady Amarena Mondo **Andriani Vladimirov**.

La GELATERIA

A5-C5, stand 032

Gamma FREE FROM

Più di 80 prodotti senza aromi e coloranti artificiali nella gamma **FREE FROM** in risposta alla domanda crescente di “benessere per sottrazione” (segnalata fin dal Rapporto COOP 2016).

Capofila dei prodotti Free From è proprio l'Amarena **Fabbri**, proposta in 4 calibri diversi, con e senza scioppo, intera o spezzettata, e in versione variegato, topping, nappage, farcitura da forno.

Un prodotto nato più di cento anni fa risponde, infatti, ai requisiti più attuali e condivisi dalla moderna scienza dell'alimentazione e ai nuovi orientamenti di consumo, perché:

- vegana,
- senza coloranti artificiali,
- senza aromi artificiali,
- senza glutine.

Linea Simplè Gelato System

Una gamma già molto nota e apprezzata di prodotti completi per ottimizzare la produzione del gelatiere artigiano: basta solo un solo mantecatore, e la qualità del risultato è sempre al top. Spiccano quest'anno tre gusti estremamente invitanti sotto il profilo bontà/benessere.

La novità:

Aloe, i benefici di una pianta conosciuta come la "pianta dell'immortalità" e "regina di tutti i rimedi", anche in un gelato? Sì, grazie all'R&D **Fabbri** 1905, sempre pioniera nell'innovazione in questo settore.

Si affianca alle grandi conferme:

Melagrana, dal frutto mediterraneo ricercato per le proprietà antiossidanti, ma finora molto complesso da lavorare per i gelatieri;

Fico d'India, che per il secondo anno **Fabbri** offre in versione-gelato: un gusto che racchiude tutto il sapore del frutto ricco di vitamine e sali minerali.

Saranno sicuramente nei trend topics per la prossima stagione estiva per i tantissimi Maestri gelatieri che già usano la gamma Simplè Gelato System per tante ragioni:

- per offrire un gelato artigianale eccellente · perché sono già pastorizzati e si lavorano a freddo · perché garantiscono qualità costante · perché risolvono il problema della reperibilità della frutta fuori stagione · perché sono pratici e veloci da utilizzare · perché sono disponibili in più di 50 varianti di gusto originali e irresistibili · perché versatili, adatti alla preparazione di granite e molto altro.

Da segnalare nei nuovi Simplè FREE FROM un gusto dedicato al pubblico più modaiolo e cosmopolita: **Vaniglia nera**, la cui nota dark così di tendenza oggi nei consumi fuori casa è data dalla cenere di cocco, senza ovviamente nessun colorante artificiale.

I Simplè FREE FROM **Fabbri** pensano anche al mondo magico dei bambini, a cui dedicano un gusto sorprendente:

Unicorno, ispirato all'**Unicorno-Mania** corrente dall'estate scorsa, i magici animaletti sono stati protagonisti di nuovi lanci dell'industria del gelato, del cappuccino, delle merendine. Ora con **Fabbri** 1905 il gelatiere artigiano può far sognare tutti coloro che nella vita non smettono mai di credere nelle favole, non solo i bambini a cui il gusto dalle bellissime nuance azzurro e violetto è dedicato.

Le Basi

Da sempre specialista nelle basi, **Fabbri** ha saputo ogni giorno allargare la sua offerta per soddisfare le esigenze dei professionisti artigiani. Più di 54 soluzioni a portata di mano di ogni gelatiere per ottenere il gelato migliore.

La gamma propone un'ampia offerta di:

prodotti Free From (15)

basi dedicate ai gusti crema (23)

basi dedicate ai gusti frutta (7)

specialità per gelato caldo e semifreddi (9)

i cui punti di forza sono l'assenza di grassi vegetali idrogenati e di glutine.

Tra questi, spicca la **novità Morbifrutta 100**. Ideale per la preparazione di gelati e sorbetti alla frutta, adatta agli intolleranti al latte e derivati. Garantisce cremosità, spatolabilità e un'ottima tenuta in vaschetta.

Ricordiamo anche le **4 basi speciali vegan OK e Nevia**, una base in polvere con dolcificante Stevia, la pianta di provenienza sud americana dalle forti proprietà dolcificanti. L'estratto di Stevia è totalmente privo di calorie e Nevia consente così di abbattere del 40% le calorie di un gelato.

Le Delipaste

74 cremosi prodotti, di cui 26 FREE FROM e 40 Vegani tra cui spiccano **le novità:**

Pesto di Pistacchio. La consistenza granulosa del pistacchio tostato e macinato per arricchire piacevolmente il nostro gelato artigianale.

Pistacchio puro. Inconfondibile per il gusto e il suo colore naturale.

Caramello al burro salato. Una novità che propone un gusto da sempre apprezzato dai palati esteri, me che sta entrando sempre più nelle scelte degli italiani.

In scena quest'anno anche il Tiramisù, eletto Gusto della giornata Europea del Gelato Artigianale (il prossimo 24 marzo): Fabbri 1905 mette in vaschetta le note intense del dolce italiano più imitato al mondo.



I Variegati Fabbri

Fantasia e versatilità diventano ottime alleate per la creazione di tutti i gusti della migliore gelateria artigianale. In 40 varianti frutta e crema, oltre a Crockolosi e Snackolosi.

Le novità:

Honey & Quinoa. Difficile immaginare una variegatura più golosa di miele con semi di quinoa, alimento ipocalorico di cui si conoscono le grandi virtù benefiche grazie alla sua ricchezza di sali minerali e vitamine. Perfetto abbinamento con gusti yogurt.

Zenzero e Zambuco. Lo zenzero, il suo sapore speziato ed energizzante, uniti al gusto dolce e caratteristico delle bacche di sambuco.

Mela e Cannella. Sapore avvolgente di cannella, ricco di croccanti cubetti di mela, eccellente sia in gelateria che in pasticceria.

La nuova **Linea Snackolosi** permette di ricreare in vaschetta i gusti degli snack più amati a tutte le età, tra cui l'abbinamento sempre più in voga che unisce cioccolato fondente al gusto fresco e aromatico della menta: **Choco Menta**, che si affianca alla proposta **Choco Cocco**, un match di gusti già amatissimo, con latte di cocco e cocco rapè.

Una conferma che non smette di piacere ai Maestri gelatieri (ma anche ai grandi pasticceri) per il contenuto di servizio e per il gusto davvero imbattibile è **Nutty**, una linea di paste perfette per gelati alle creme, per variegare e ricettare il gelato, per cremini multistrato, puro in vaschetta, per rivestire l'interno del cono, come farciture post forno di croissant e brioche.

In tante varianti di gusto: dalla classica Nocciola e Cacao agli innovativi Cioccobianco, Pistacchio, Nero, fino alle croccanti varietà Cereali e Cereali bianco e a Nutty Più Crema Nocciola per Cornetti.

Soft Gourmet

Il soft-ice piace sempre di più e non solo all'estero, comincia a trovare spazio anche nel consumo italiano che però richiede una qualità e una palatabilità – gusto, consistenza – finora non facili da trovare.

Oggi, grazie alla versatilità e varietà di gusti dei prodotti **Fabbri** (25 gusti base di Simplé, 42 Topping e 29 Variegati) è possibile realizzare un'infinità di ricette premium, con ottimo contenuto di frutta e ingredienti di altissima qualità, adatte sia agli amanti del soft-ice tradizionale sia ai consumatori più esigenti.

Fra i soft più originali e innovativi ci sono **Aloe** e **Unicorno Nero**, preparato con **Simplé Vaniglia Nera**.

**concorso
Amarena 100 e
lode"**

Sarà presentato a Rimini e partirà **il prossimo 15 marzo per chiudersi il 15 ottobre** il nuovissimo concorso dedicato ai gelatieri e ai pasticceri di tutta Italia: **"Amarena 100 e lode"**. Protagonista dell'operazione sarà lei, Amarena **Fabbri**, regina di casa **Fabbri** e del miglior gelato di produzione propria.

Per partecipare, ogni professionista dovrà creare un gusto di gelato inedito o una nuova specialità di pasticceria a base di Amarena, proporre la creazione ai propri clienti e farla votare tramite il sito ufficiale del concorso.

L'ultima parola spetterà, infatti, proprio ai clienti delle gelaterie e delle pasticcerie in gara: saranno i loro voti a eleggere il vincitore di "Amarena 100 e lode".

Il primo premio? Una bellissima **Smart bianca decorata con i tipici decori blu di Amarena Fabbri**, che farà bella mostra di sé anche al Sigep nelle aree esterne visibili andando verso il padiglione 1.

Il secondo classificato avrà comunque di che consolarsi: vincerà una bellissima **vetrina Dolce Vita** con sei pozzetti.

Il regolamento completo del concorso è disponibile su www.fabbri1905.com

Fabbri Master Class

Anche quest'anno al Salone la **Fabbri Master Class** curerà le numerosissime dimostrazioni e lezioni

pratiche che sveleranno ai professionisti segreti e trucchi del mestiere per usare nel modo migliore l'**amplissima gamma dei prodotti di casa Fabbri**.

Dal 1997 **Fabbri** Master Class forma e aggiorna i Maestri gelatieri e pasticceri di oggi e di domani, avvalendosi di una struttura con aule dotate di impianti e attrezzature tecnologiche all'avanguardia e di docenti di altissimo livello.

Una conferma del valore della formazione in cui **Fabbri** crede da sempre, anche attraverso un sostegno concreto all'iniziativa imprenditoriale.

Ogni giorno saranno numerosissimi i grandi professionisti che si alterneranno all'area dimostrazioni dello stand **Fabbri** dedicato al gelato e alla pasticceria. Fra i guest, **Francesco Elmi**, accademico di pasticceria e notissimo maestro pasticcere di Bologna, svelerà i segreti di inedite dolci creazioni. Il maestro pasticcere napoletano **Marco Infante** preparerà per il pubblico del Sigep le sue famose zeppole. **Bruno Vanzan**, barman-star e ambassador della mixology **Fabbri**, delizierà i visitatori con i suoi gelato-cocktail.

E le sorprese non finiscono qui. Le lezioni che la **Fabbri** Master Class porterà in fiera saranno dedicate anche ai cupcake, ai clafoutis, alla Sacher, passando per strudel moderni e ovviamente per specialità **Fabbri** come Amarenamisù, versione all'Amarena del grande classico della nostra pasticceria, e Amarè, la monoporzionata all'Amarena dal cuore morbido e la glassa lucida e invitante.

Da quest'anno, poi, la **Fabbri** Master Class mette a disposizione dei professionisti del dolce uno strumento in più: l'app **Fabbri MC**. Creata per aiutare gli artigiani del gelato di produzione propria, permette in pochi e semplici clic di scegliere gli ingredienti giusti per ogni ricetta e di bilanciarli in modo perfetto.

L'app, inoltre, avvisa il professionista nel caso in cui la combinazione di alcuni ingredienti sia errata e consente di registrarsi e salvare così le proprie ricette su un'area riservata.

Scopri di più QUI sul sito di Fabbri 1905

L'azienda dell'Amarena vi aspetta a Sigep 2019