Diffusione: 30.868

il Resto del Carlino
Bologna

Quotidiano

Data 30-12-2018
Pagina 6
Foglio 1

IL COCKTAIL PERFETTO

Nuovo 'Marendry' Alla Fabbri 1905 tornano i sapori della dolce vita

NELLA lunga notte di San Silvestro, prima o dopo i brindisi tocca a lui, al coktail perfetto. A raccontare l'universo della *mixology* è Nicola Fabbri, Amministratore della storica azienda nata nel 1905, che ha intercettato una tendenza sempre più internazionale: il cocktail di qualità, «un modo di bere consapevole, dal basso tenore alcolico, ma naturale e raffinato».

E così la Fabbri 1905 – che è fra i soci fondatori dell'Aibes, Associazione italiana barman e sostenitori – ha 'tirato fuori dal cassetto' un prodotto «degli anni della dolce vita italiana», il *Marendry*, base scelta da molti barman per le proprie miscelazioni. L'*aperitivo* o *1905*: sono alcune delle ricette, ad esempio, del bartender Diego Ferrari nel volume *Cocktail low alcool. Le nuove frontiere della miscelazione* (Bibliotheca culinaria).

Fabbri, come siete arrivati al mondo del cocktail?

«La nostra azienda nasce come distilleria. Abbiamo un lungo passato come produttori di liquori: negli anni '60 eravamo i terzi leader di mercato in Italia con il brandy, il Gran Senior. Negli anni Ottanta, però, abbiamo deciso di completare la nostra 'mutazione genetica' e di dedicarci al mondo del non alcolico».

Fino a poco tempo fa.

«Viaggiando all'estero, ho individuato il ritorno molto frizzante di una ricerca internazionale di un modo di bere meno aggressivo e di qualità. Anche nei prodotti un po' più piccoli e speciali, soprattutto italiani. Ho visto risorgere i marchi della mia infanzia e ho pensato fosse il momento di riscoprire alcune delle nostre specialità degli anni '50 e '60».

Arriviamo così al Marendry.

«Era un liquore-aperitivo con uno spiccato gusto di amarena Fabbri. Abbiamo reso più moderno il gusto del Marendry originale e lo abbiamo riformulato con una nota bitter. Parallelamente abbiamo introdotto un altro prodotto molto moderno, il 'Nero'».

Che cos'è?

«Uno sciroppo naturale che fa diventare neri i cocktail. E' a base di carbone vegetale e gomma arabica e dà un effetto vellutato al drink».

Letizia Gamberini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 013706

Fabbri