

**NASCE LA PASTIGLIA LEONE ALLAMARENA **FABBR****

Il gemellaggio goloso tra Torino e Bologna dà vita ad un'inedita esplosione di raffinata dolcezza made in Italy. Milano, maggio 2019 – Il mondo del gusto italiano celebra un nuovo matrimonio: Pastiglie Leone e Amarena **Fabbr** ne sanciscono uno speciale, dando vita a un'inedita esplosione di raffinata dolcezza.

La Pastiglia Leone all'Amarena **Fabbr**, prodotta in edizione limitata e già candidata a diventare prodotto cult da collezione, è un piccolo concentrato di piacere che ci riporta bambini, svelandoci la meraviglia di un incontro esclusivo.

Del resto l'amore e il rispetto per la tradizione, uniti alla costante capacità e volontà di innovare, fanno parte del DNA delle due storiche aziende italiane, ambasciatrici del gusto tricolore nel mondo.

Entrambe ultracentenarie, mantengono una forte impronta artigianale, testimoniata anche dalla particolare cura per l'aspetto grafico e il design. Decisiva l'impronta femminile: la leggendaria Amarena **Fabbr** fu inventata nel 1915 da Rachele Buriani, bisnonna dell'attuale dirigenza, mentre fu Gisella Bella Monero, detta la Leonessa, a rilevare l'azienda dal sig. Leone, allargando la distribuzione delle Pastiglie fuori dal territorio torinese e contribuendo al loro successo.

Valori che si ritrovano nella nuova Pastiglia Leone all'Amarena **Fabbr**. Un prodotto nuovo, ma con una lunga storia alle spalle. Raffinato, ma adatto a tutti i palati. Dolce, ma con una nota "stuzzicante" che dona freschezza. Semplice, ma inimitabile.

Un prodotto che testimonia la capacità dell'impresa agroalimentare di creare nuove sinergie per contribuire allo sviluppo di nuovi mercati e del made in Italy.

Le Pastiglie Leone all'Amarena **Fabbr**, che vanno ad unirsi agli oltre 40 gusti già esistenti, sono disponibili nei principali bar, nel retail specializzato e online su <https://shop.pastiglieleone.com/> al prezzo di 2 euro.

L'Italia non era ancora unita, ma le Pastiglie Leone c'erano già!

Quella di Pastiglie Leone non è solo la storia di un'azienda centenaria, ma è la storia di un Paese, che appare più dolce se raccontata sgranocchiando quei piccoli bottoncini color pastello che ci accompagnano da una vita. Tutto ha inizio 160 anni fa, nel 1857, quando Luigi Leone aprì una confetteria ad Alba e cominciò a produrre pastiglie di zucchero che ebbero un tale successo da far trasferire il laboratorio a Torino, per poter servire la Real Casa. Nel 1934 l'azienda viene rilevata dalla Famiglia Monero che, grazie alla propria passione, ha dato vita allo stile inconfondibile di Pastiglie Leone che ancora oggi conosciamo. Uno stile che si esprime nel rispetto per la tradizione artigianale, sposando una leggendaria creatività. Nel 2018 il testimone è passato nelle mani di una realtà imprenditoriale italiana, con l'obiettivo di sviluppare e valorizzare il marchio nel rispetto della tradizione. Pastiglie Leone produce non solo pastiglie, ma anche caramelle, gelatine e cioccolato, impiegando materie prime eccellenti e continuando a seguire ricette antiche della tradizione confettiera italiana, della quale Pastiglie Leone intende farsi ambasciatrice nel mondo.

Amarena **Fabbr** da 104 anni porta la passione italiana nel mondo.

Correva l'anno 1915 e Rachele Buriani, moglie di Gennaro **Fabbr**, giovane imprenditore che 10 anni prima aveva dato vita alla Premiata Distilleria G. **Fabbr**, inventava la ricetta dell'Amarena **Fabbr**, la Marena con frutto, traendola dalla tradizione contadina che insegnava ad esaltare il sapore di quei frutti amari per natura (da lì il loro nome), rendendoli appetibili. Un'idea geniale e golosa che ha trasformato un semplice prodotto della natura in un'icona di gusto e di stile, dando vita ad un mito.

104 anni dopo, la ricetta dell'Amarena **Fabbr** è ancora la stessa e ha viaggiato molto: dapprima in tutta Italia, dove è considerata un'icona amatissima, tanto da creare vere e proprie schiere di aficionados. Ma l'Amarena, con il suo inconfondibile vaso in ceramica dagli arabeschi bianchi e blu, ha da tempo varcato i confini: dal Sud America all'Oriente, dove è riuscita a conquistare persino i cinesi che, si sa, del dolce hanno un concetto completamente diverso dal nostro.

Da cinque generazioni, il classico gusto di

Amarena **Fabri** è un prodotto intramontabile. È uno dei sapori più versatili della gamma, si abbina a qualsiasi ricetta ed è l'ingrediente perfetto per tingere di passione ogni tua invenzione. <https://www.weekenddigusto.blogspot.it> Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. See author's posts

[ NASCE LA PASTIGLIA LEONE ALLAMARENA **FABRI** ]