

Non solo nightlife La mixology di **Fabbri** secondo Bruno Vanzan

🕒 1 minuto ago D-Raffaele



Dal matrimonio all'evento aziendale: un buon cocktail accende ogni occasione

Bologna, 11 luglio – Non esiste “il” momento giusto per gustare un buon cocktail. O meglio, non ne esiste uno solo. Perché l’arte della mixology, se intrapresa con estro artistico e ingredienti di qualità, non conosce limiti e imposizioni e ha la capacità di trasformare una semplice occasione in un evento da ricordare.

Lo testimonia l’attività di Bruno Vanzan, campione mondiale di flair bartending, superstar e influencer della mixology con quasi mezzo milione di follower, volto noto della tv, inserito già nel 2010 – poco più che ventenne – tra i Top10 bartender del mondo e dal 2018 ambassador della **Fabbri** 1905. Proprio insieme “all’azienda dell’Amarena”, Vanzan ha siglato a colpi di grandi cocktail una serie di eventi lungo la Penisola, dimostrando come la mixology non sia un’arte confinata al “mondo della notte”.

Con una dovuta precisazione: pochi e semplici ingredienti garantiscono qualità e perfetta replicabilità del risultato finale, senza sacrificare il gusto e la sensibilizzazione al bere responsabile. Questa la filosofia che guida l’azione di Vanzan e che lo ha portato a legarsi con la **Fabbri**.

Il “giro d’Italia” dei cocktail targato Vanzan, intrapreso tra il mese di maggio e giugno, è stato nel segno della versatilità: si è partiti con l’apertura del nuovo store Rossocorsa del brand Maserati a Milano, per finire con i festeggiamenti per il primo anno di vita del Wood Concept Store di Reggio Emilia. Nel mezzo, la festa di compleanno di Radio DeeJay, due matrimoni a Nord e Sud della Penisola, le inaugurazioni dei locali Maya di Milano e Lido di Argegno, il lancio del nuovo concept di “Aperitivo all’Italiana” al Cielo Bar di Dalmine, il mega party per Humblot e Pisa Gioielliere, l’happy hour per San Carlo.

Un itinerario scandito dal divertimento, dalla qualità, ma come detto anche dall’educazione al buon bere: Milano ha ospitato infatti una cinque giorni di cocktail-training dedicata ai consumatori, presso i punti vendita Carrefour, perfettamente in linea con la vocazione **Fabbri** a promuovere il buon bere italiano, piacevole e responsabile.

Per i fortunati che hanno partecipato alle “tappe” del tour del re della mixology, un’occasione irripetibile per assaggiare cocktail inediti, appositamente studiati per l’occasione, e per sperimentare il variegato mondo degli ingredienti **Fabbri**, dagli sciroppi che racchiudono i sapori della nostra terra – mandarino, orzata, fiori di sambuco – al Marendry, il bitter dalle note amaricanti e agrumate, solo aromi e coloranti naturali a renderne il bel colore rosa cerasuolo e una moderata gradazione alcolica, 21 gradi. Un ritorno alle origini della **Fabbri** 1905 che nacque proprio in quell’anno come “Premiata Distilleria G. **Fabbri**”, producendo grandi liquori come il 1° Maggio e l’Amaro Carducci ed è tornata nel settore degli alcolici proprio rilanciando Marendry.

Una specialità nata negli anni Settanta, ma che non ha perso la sua verve, anzi: sta incontrando grande favore ad esempio tra i giovani che la scoprono per la prima volta.

Senza dimenticare l’inconfondibile sapore dell’Amarena perfetto complemento dei migliori cocktail firmati da Bruno Vanzan.

A seguire una scheda con le ricette di due cocktail che Bruno Vanzan ha presentato nel corso degli eventi che si sono svolti nei mesi di maggio e giugno

Red & White: 2 cocktail by Bruno Vanzan.



WHITE SENSATION:

- 4cl Gin
- 2cl sciroppo di lychee [Fabri 1905](#)
- 2cl sciroppo di fiori di sambuco [Fabri 1905](#)
- 3cl succo di limone
- 12 g zucchero bianco
- [rosmarino](#)
- [mora](#)
- [arancia](#)



AMAricano

- 3cl [Marendry](#)
- 3cl [vermouth ambrato](#)
- 6cl [ginger beer](#)
- 1cl sciroppo di Amarena [Fabri 1905](#)



D-Raffaele

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier secondo livello AIS, assaggiatore primo livello ONAF.

See author's posts



Tags: Amarena [Fabri](#), bartending, Bruno Vanzan, [Fabri 1905](#), mixology

Previous

Le novità di Tartuflanghe

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

[Pubblica il commento](#)

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

You may have missed



Papale Linea Oro Primitivo di Manduria DOP
 ⌚ 4 anni ago D-
 Raffaele



Non solo nightlife La mixology di Fabbri secondo Bruno Vanzan
 ⌚ 1 minuto ago D-
 Raffaele



Le novità di Tartuflanghe
 ⌚ 20 ore ago D-
 Raffaele



Sulla rotta del gusto passando prima dall'noteca del mare di Carpineto
 ⌚ 21 ore ago D-
 Raffaele



TORNA SWEETY, LA MANIFESTAZIONE CHE RENDE DOLCE MILANO
 ⌚ 21 ore ago D-
 Raffaele



Amaury Guichon a Milano! Chocolate

Academy Center
Milano ospita a
settembre il grande
interprete della
pasticceria
internazionale

🕒 21 ore ago D-
Raffaele

WP Post Author



D-Raffaele

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina,
di vini e di fotografia. Sommelier
secondo livello AIS, assaggiatore
primo livello ONAF.

See author's posts



Articoli recenti

Non solo nightlife La mixology di [Fabbri](#)
secondo Bruno Vanzan

Le novità di Tartuflanghe

Sulla rotta del gusto passando prima
dall'”enoteca del mare” di Carpineto

TORNA SWEETY, LA MANIFESTAZIONE CHE
RENDE DOLCE MILANO

Amaury Guichon a Milano! Chocolate
Academy Center Milano ospita a settembre
il grande interprete della pasticceria
internazionale

l'Autore

Copyright © All rights reserved. | CoverNews by AF themes.