

Caffè **MORENO** IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO

21.7°C NAPLES HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT Traduci il sito nella tua LINGUA

Flags: [Italy, Japan, Poland, Portugal, Spain, France, Germany, India, UK, USA, etc.]

Social icons: Facebook, Instagram, LinkedIn, RSS, Twitter, YouTube

HORECA NEWS.IT IL PORTALE DEL "FUORICASA" PAWAFF

HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTACI

Home > Aziende > Fabbri 1905: la mixology secondo Bruno Vanzan

NOTIZIE AZIENDE BAR COCKTAILS PROTAGONISTI

Traduci l'articolo nella tua lingua [Flags]

Fabbri 1905: la mixology secondo Bruno Vanzan

Da Redazione - 12 Luglio 2019 0



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

Cerca



OLDG Consulenza di qualità
LEARNING DOING GOING



vigi channel
Salute

Viva la Mamma

RIGEL
Freshness. Cleanliness. For Libero Professionals.



NOVITA **SANBENEDDETTO**
Tè Quel



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 **Rosscorsa 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 **fiesta 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 **Humbolt 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.

Di seguito due cocktail che Bruno Vanzan ha presentato nel corso degli eventi che si sono svolti nei mesi di maggio e giugno

WHITE SENSATION:

4cl Gin
2cl Sciroppo di Lychee **Fabbri 1905**
2cl Sciroppo di fiori di sambuco **Fabbri 1905**
3cl Succo di limone
12 g Zucchero bianco

SpecialCoffee®
...passione per il caffè

LAVORO CERCO - OFFRO

Si richiede ...

Offerta di lavoro – Vice Direttore punto ristoro – Bologna

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Gi Group: Gi Group SpA, Agenzia per il Lavoro Divisione ...

Offerta di lavoro – Pasticcere – Carropoli (TE)

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Adecco.it: La filiale Adecco di Nereto, ricerca un pasticc...

Offerta di lavoro – Addetto Ufficio Booking – San Martino...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale indeed.com: Eurospin Viaggi, Società del gruppo Eurospin...

Offerta di lavoro – Cameriera ai



PRODOTTI

Olitalia e Fai per il primo olio garantito 100% italiano

12 Luglio 2019

Cantina Imperatori: spumante "metodo classico" a base Cesanese in arrivo nel...

12 Luglio 2019

Prosecco DOC in pista nei circuiti di WSBK, MotoGP™ e il...

12 Luglio 2019

Valentino Tesi è il Miglior Sommelier della Toscana 2019

11 Luglio 2019

Rosmarino
Mora
Arancia



AMAricano:

3cl Marendry
3cl Vermouth Ambrato
6cl Ginger Beer
1cl sciroppo di Amarena **Fabbi**

Robusta "Specialty"
perché no (?) – L'evento a
Roma sui falsi...

11 Luglio 2019



CAFFÈ

Robusta "Specialty"
perché no (?) – L'evento a
Roma sui falsi...

11 Luglio 2019



Bazzara Pure Origin: le
monorigini nel nuovo
packaging

11 Luglio 2019



Al Training Center
Lavazza di Torino il corso
Robusta Q-Grader

11 Luglio 2019



Altascuola Coffee
Training: nuovo corso di
Analisi organolettica e
degustazione del...

10 Luglio 2019



Lavazza presenta a
Londra le sue ultime
novità

9 Luglio 2019



FORMAZIONE

Al Training Center
Lavazza di Torino il corso
Robusta Q-Grader

11 Luglio 2019



Altascuola Coffee
Training: nuovo corso di
Analisi organolettica e
degustazione del...

10 Luglio 2019

