



## COFFITALIA 2019

Cerca News/Documenti Cerca Aziende e Prodotti 

01/07/2019 | Categoria Notizie Food | 47 letture

# AND THE WINNER IS...PASTIGLIA LEONE ALL'AMARENA **FABBRI** VINCE L'ITALIAN FOOD AWARD

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla  
NEWSLETTER di Beverfood.com

Facebook

Twitter

Newsletter

Il gemellaggio goloso tra Torino e Bologna brilla sotto la Statua della Libertà. New York suggella infatti il matrimonio tra due icone del gusto made in Italy: al Summer Fancy Food 2019, la più grande fiera del Nord America dedicata all'enogastronomia, le nuovissime Pastiglie Leone all'Amarena **Fabbri** sono state insignite del prestigioso Premio Italian Food



Award, nella categoria "Sweets&Confectionery".

# AMARENA FABBRI

Il riconoscimento, promosso da Italianfood.net e Universal Marketing, premia dal 2017 le eccellenze tricolori capaci di portare innovazione e qualità sul mercato statunitense, mantenendo saldo il legame con la tradizione e il gusto italiano.

Valori distillati nella nuova Pastiglia Leone all'Amarena **Fabbri**, un piccolo concentrato di raffinata dolcezza che ci riporta bambini. Prodotta in edizione limitata e già candidata a diventare un cult da collezione, riassume in un assaggio la vocazione di due storiche aziende italiane, ambasciatrici del gusto italiano nel mondo: la leggendaria Amarena **Fabbri** fu inventata nel 1915 da Rachele Buriani, moglie del fondatore Gennaro **Fabbri**, 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.

E sempre una grande donna, la star televisiva Lidia Bastianich, cuoca e divulgatrice che con la sua arte ha fatto conoscere la cucina italiana negli USA, ha consegnato il prestigioso riconoscimento alle due aziende. Una conferma dell'apprezzamento di Bastianich, già ambasciatrice per la **Fabbri** negli USA, per l'Amarena bolognese.

L'edizione 2019 dell'Italian Food Award ha visto sfidarsi a colpi di bontà ben 223 prodotti: di questi solo 14 sono stati selezionati e incoronati vincitori per le rispettive categorie – tra cui quella dei dolci – da una giuria composta da personalità di spicco dell'industria Food italiana, buyer americani, chef, ambasciatori della cucina tricolore nel mondo e membri della stampa internazionale.

L'Italian Food Award è uno dei riconoscimenti più ambiti del settore, poiché premia l'impegno innovativo delle aziende italiane che operano sul mercato a Stelle e Strisce. Un mercato che ci vede protagonisti e in continua ascesa: in base ai dati elaborati dall'Agenzia ICE di New York, con una quota pari al 3,2%, l'Italia guadagna il quinto posto tra gli esportatori negli Usa dopo Messico, Canada, Cile e Francia.



**Un pizzico di storia ...L'Italia non era ancora unita, ma le Pastiglie Leone c'erano già!**

[altri video su \*\*beverfood.com\*\* Channel](#)



## ARTICOLI IN EVIDENZA



**LEI, LUI, FIRENZE: CAMPARI OMAGGIA L'ITALIA E IL CONTE CAMILLO CON UNA...**



**IL LUOGO DI AIMO E NADIA: VIAGGIO NELLA SEMANTICA DELLA CUCINA ITALIANA CHE ...**



**R-PET O PET RICICLATO: LA SCELTA SOSTENIBILE DI ACQUA AMATA**



**CARIMALI ACCOGLIE CON SODDISFAZIONE ELEKTRA ALL'INTERNO DEL PROPRIO GR...**

**Ci sarà una crisi finanziaria nel 2019?**

Se hai la possibilità di investire 350.000 €, ricevi aggiornamenti periodici e scarica senza spese la guida *Prospettive sul Mercato Azionario*, la guida redatta dalla società di Ken Fisher, famoso gestore finanziario.

**Scopri di più**

FISHER INVESTMENTS ITALIA



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 **Fabbri**: da 104 anni porta la passione italiana nel mondo

Correva l'anno 1915 e Rachele Buriani, moglie di Gennaro **Fabbri**, giovane imprenditore che 10 anni prima aveva dato vita alla Premiata Distilleria G. **Fabbri**, inventava la ricetta dell'Amarena **Fabbri**, 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 **Fabbri** 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 **Fabbri** 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.

+INFO: [www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)

+ COMMENTI (0)

### Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

|   |                      |
|---|----------------------|
| Nome/Nick*  | <input type="text"/> |
| Email*  | <input type="text"/> |
| Accetto <a href="#">la privacy policy / il trattamento dei miei dati</a> * <input type="checkbox"/> |                      |
| <input type="button" value="Iscriviti"/>  |                      |

Tags/Argomenti: [Amarena \*\*Fabbri\*\*](#), [Pastiglia Leone](#), [riconoscimenti](#), [Summer Fancy Food](#)