



COFFITALIA 2019

Cerca News/Documenti

Cerca Aziende e Prodotti

11/07/2019 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 88 letture

NON SOLO NIGHTLIFE: LA MIXOLOGY DI FABBRI SECONDO BRUNO VANZAN



Facebook

Twitter

Newsletter

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.

DATABANK File Excel o Csv oltre 4500 records
CANTINE & DISTILLERIE ITALIA [INFORMAZIONI](#)

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla
NEWSLETTER di [Beverfood.com](#)



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

Perdi 26 kg grazie a uno strano trucco del 1930
Questo metodo prebellico oramai dimenticato, scioglie il grasso dalla pancia, cosce e fianchi ad una velocità incredibile. Basta attenersi ad una strana regola...
[Leggi di più >>](#)

ARTICOLI IN EVIDENZA

RIELLO INVESTIMENTI PARTNERS ACQUISISCE IL CONTROLLO DI FOODNESS SPA

SPIRULINA: IL SUPER ALIMENTO IN PRODUZIONE AD ACCIAROLI, IN UNO STABILIMENTO...

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.



[LAVAZZA AVVIA IL LANCIO DELLE ECO CAPS 100% COMPOSTABILI SUL MERCATO UK](#)



[MEZZOEMEZZO NARDINI, L'APERITIVO PLASTIC FREE](#)



[FIOCCANO PREMI PER CANTINA DI SOAVE AL DECANTER, IWC E IWSC](#)



[LE COLLINE DEL PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE SONO PATRIMONIO UNESCO](#)



[IRI PRESENTA “ALWAYS-ON MARKETING MIX EFFECTIVENESS” PER OTTIMIZZARE LE STRA...](#)



[BIRRA FORST AL SUMMER JAMBOREE](#)



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
- **rosmarino**
- **mora**
- **arancia**



By Bruno Vanzan

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.



3cl Marendry
3cl vermouth ambrato
6cl ginger beer
1cl sciroppo di Amarena **Fabbri** 1905



By Bruno Vanzan

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.

+info: www.fabbri1905.com
fabbri1905.ufficiostampa@leadcom.it

Scheda e news: **FABBRI 1905**

+ COMMENTI (0)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*

Email*

Accetto [la privacy policy / il trattamento dei miei dati](#)*

Iscriviti

Tags/Argomenti: [Bruno Vanzan](#), [Cocktail](#), [Fabbri 1905](#), [Mixology](#), [ricette cocktails](#)

**Shock. È stato scoperto
l'antidoto all'obesità!**



I dietisti confermano: questa è una vera bomba dimagrante. Grazie ad essa la pancia flaccida e i fianchi spariscono già dopo 2 ore. Basta 1 porzione a digiuno. **Controlla>>>**

ARTICOLI COLLEGATI: