



”

” È È

È ” ”

Luglio 21, 2019 / [Redazione James](#) / News / Spirits

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 precisione: 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

Art

Champagne

Chord

Culture

Cup

EVO

Food

Hop

JAMES 7 BEST

James Tasting

Lifestyle

News

Rooms

Spirits

Time

Travel

Umbria James

VERVE CLICQUOT

Wellness

Wheels

Wine

XMAS 2018

Distilleria G. **Fabrizi**, 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.

”



4cl Gin

2cl sciroppo di lychee **Fabrizi** 1905

2cl sciroppo di fiori di sambuco **Fabrizi** 1905

3cl succo di limone

12 g zucchero bianco

rosmarino

mora

arancia

” ” ”



3cl Marendry

3cl vermouth ambrato

6cl ginger beer

1cl sciroppo di Amarena **Fabbi** 1905

È ” ” G
” G” ÈÈ JING

Tags: Bruno Vanzan, cocktail, **Fabbi** 1905, mixology

Previous article



:

”

U

G



” ”

” ” ”

” :

” : ”

Champagne

Wine

Testata giornalistica registrata presso il

James Magazine è il lusso del piacere, tra

Alberto Del Giudice
Alessandra Piubello