

Home > Canali Regionali > Marketing > L'ospitalità italiana nel mondo è **Fabbri** 1905: dalla mixology alla pasticceria

MARKETING

A<sup>-</sup> A<sup>+</sup>

Mercoledì, 16 ottobre 2019 - 14:09:00

## L'ospitalità italiana nel mondo è **Fabbri** 1905: dalla mixology alla pasticceria

Ad Host novità e soluzioni a 360° per il mondo del fuori casa. Occhi puntati sull'Aloe Simplé e Smart Label secondo Iginio Massari e sui trend del futuro

di Eduardo Cagnazzi



Dai gelati al bere, dalla pasticceria alla spritz. L'universo della ristorazione chiama e "l'azienda dell'Amarena" risponde con una intera gamma di soluzioni veloci, affidabili, vincenti e all'avanguardia per i professionisti del settore di tutto il mondo. **Fabbri** 1905, animo bolognese e vocazione internazionale, le presenta a Host 2019, la fiera leader mondiale di Milano dedicata al mondo della ristorazione e del fuoricasa, nelle due isole golose sulla "Gelateria & Pasticceria" e sul pianeta "Beverage" dedicato al bere.



### Le isole del gusto **Fabbri**

E'

Simplé Aloe, ultimo nato della linea Simplé, che sarà premiato a Host con lo "Smart Label con menzione speciale del maestro Iginio Massari". Simplé Aloe condensa due delle qualità più ricercate dai professionisti: la

rapidità (bastano appena 10 minuti per preparare un ottimo gelato artigianale, ma anche una granita o uno smoothie milkshake o soft-ice gourmet) e l'azione sul benessere dell'aloe, scientificamente confermato.

L'isola "Beverage" condenserà invece un piccolo universo del bere, suddiviso in due emisferi in grado di coprire le esigenze dell'ospitalità fuori casa H24: l'isola-bar del giorno, che comprenderà le Coffee Specialities e i Cold Drinks; l'isola-bar della notte, che sarà animata dai drink di Aperitivo Italiano, dai Cocktails by **Fabbri** - compresa una selezione alcol free- e dagli stupefacenti Cocktail Molecolari. Una library di ingredienti e sapori per replicare perfettamente l'eccellenza made in Italy ad ogni

latitudine: come la crema di caffè alla Pastiera Napoletana o al Gianduia o il colorato universo degli Spritz targato [Fabbri](#).

### Sweet & Drink: le soluzioni [Fabbri](#) per il mondo bar

Obiettivo dichiarato è offrire ai professionisti dell'accoglienza uno spettro completo di soluzioni innovative, pratiche, versatili, contemporanee e – inderogabilmente – di alta qualità. Prodotti, contenuti, ma anche educational-spettacolo: [Fabbri](#) coinvolgerà il pubblico con Masterclass “vip” e “demo” per mostrare all’opera tutta la carica golosa e problem solving della sua ricca proposta aziendale. Una proposta in continua evoluzione per un’azienda dalle solide radici storiche che non smette di guardare avanti, cogliendo, e se possibile anticipando, i trend futuri. [Fabbri](#) 1905 è, infatti, da sempre attenta a intercettare i trend di mercato per offrire al consumatore un’esperienza di consumo appagante, ma ricercata, combinando ingredienti dall’alto valore aggiunto e gustosi.

### Dalla pastiera napoletana allo Spritz by [Fabbri](#)

Dalla perfetta “Pastiera Napoletana” in versione crema di caffè al cocktail molecolare, dai colori dello Spritz per un indimenticabile Aperitivo Italiano al classico “Americano a Bologna” a base di Marendry, da assaporare in un bicchiere a forma dell’inimitabile vasetto di Amarena. [Fabbri](#) porta ad Host la sua “Drink Strategy”, un insieme selezionato e variegato di proposte per soddisfare le esigenze di tutti i clienti, a ogni latitudine e a ogni ora del giorno e della notte. La proposta Day Time comprende Cold Drinks e Coffee Specialties, che spaziano dalla tradizione made in Italy - come la crema alla Pastiera Napoletana o al Gianduia - a prodotti che strizzano l’occhio alla clientela internazionale, come gli “Espresso&Tonic” Tikal Flower o Masala Mule. Un’attenzione alle ultime tendenze testimoniata anche da Frappè Powder, prodotto in polvere per frullati, frappè e smoothies, che verrà presentato al mercato per l’occasione. Sul fronte Night Time l’azienda bolognese propone la sua personale versione dell’Aperitivo italiano -dallo Spritz reinterpretato nei “mille colori [Fabbri](#)” ai classicissimi firmati Marendry- una variegata lista di cocktails, tra cui una selezione analcolica, pensata anche per il mercato arabo e una spettacolare selezione Molecolar. E lo spettacolo non mancherà di certo nell’isola [Fabbri](#), che sarà animata da Masterclass Vip di Bruno Vanzan, Gianni Cocco e dalla nuova Lady Amarena, fresca di elezione a Bologna.

*“Oggi innovare -spiegano in [Fabbri](#)- significa guardare con curiosità al mercato senza dare nulla per scontato, avere la sensibilità di ascoltare, anticipando le esigenze del consumatore, senza però perdere la propria identità. Dare un alto servizio a favore del professionista senza compromettere la qualità. Innovare significa infine cercare di migliorarsi costantemente, puntando sulla ricerca, la tecnologia delle materie prime, la qualità e soprattutto sul talento delle persone”.*

### Commenti

#### TAGS:

[host](#) [milano](#) [massari](#) [brescia](#)