

Caffè **MORENO** IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO

12.9 °C NAPLES HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT Traduci il sito nella tua LINGUA

f @ in RSS YouTube

**HORECA**  
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

LA TUA ACQUA SU MISURA

NEW CON BRITA PROGUARD COFFEE

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

Home > Cocktails > Fabbri 1905: il miglior cocktail del mondo parla italiano

BAR COCKTAILS EVENTI & FIERE GARE & CONCORSI

Traduci l'articolo nella tua lingua

# Fabbri 1905: il miglior cocktail del mondo parla italiano

Da Redazione 2 - 11 Novembre 2019 0



C'è anche l'inconfondibile fascino dell'Italia nel cocktail che ha incoronato **Andris Reizenbergs** re della mixology mondiale. Il giovane lettone, fresco vincitore della **World Cocktail Championship**, la più importante competizione internazionale tra bartender organizzata da IBA (International Bartender Association) ha convinto la prestigiosa giuria con "You Look Wonderful Tonight", un *Before Dinner* a base di Gin e Baijiu, antico liquore

Cerca



in contemporanea con:  
**BEER&FOOD ATTRACTION**  
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

NOVITA' SANGUEDOTTO  
Tel Quel

**Forno Damiani**

**SpecialCoffee**  
...passione per il caffè

**viggi channel**  
Salute

**RIGEL**  
Trasporti Chimici per Libreria Professional

tradizionale cinese, impreziosito dal **bitter inimitabile di Marendry Fabbri**, sponsor della Championship.



La WCC, giunta quest'anno alla sua **68° edizione**, si è svolta dal **4 all'8 novembre a Chengdu, Cina**, dove si sono sfidati a colpi di shaker **88 campioni** di bartending provenienti da tutto il mondo in 6 diverse categorie: Sparkling, Before Dinner, Bartender's Choice, Long Drink, Flairtending, After dinner.

Tra questi ben 21 hanno scelto di utilizzare ingredienti della mixology targati **Fabbri 1905** e si è fatto onore l'italiano **Gennaro Schiano**, bartender napoletano campione AIBES in carica che con il suo **"Mother & Father"**, dedicato ai genitori, ha egregiamente rappresentato il nostro Paese. Il cocktail di Schiano **abbina felicemente Baijiu con Marendry e Mixybar Fabbri** e verrà proposto al prossimo Convegno Nazionale AIBES di Roma dal 2-5 dicembre. Riscuoterà sicuramente l'interesse dei bartender dei grandi hotel italiani prediletti dal turismo cinese.



Gennaro Schiano

"Nel World Cocktail Championship – ha dichiarato **Nicola Fabbri**, AD dell'omonima



**Ecco l'apparecchio acustico che sta cambiando le vite degli over 50**

#### LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro pubblicata dal portale Microjob.  
Per importante azienda nel settore del Luxury ...

#### Offerta di lavoro – Pasticcere/a – Lavagno (VR)

Offerta di lavoro pubblicata da Adecco: Per nota pasticceria, Adecco Italia S.p.a, filiale di San...

#### Offerta di lavoro – Portiere notturno in albergo – Jesolo...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Lavoraturismo: Park Hotel Brasilia di Jesolo, in previsti...

#### Offerta di lavoro – Operatori Pluriservizio (servizio bar...

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

#### Offerta di lavoro – Barista –

#### PRODOTTI

Dibevit Import porta in Italia la Lagunitas Sucks

11 Novembre 2019



Acqua in cartone riciclabile: l'ultima novità sostenibile di Fonte Margherita

11 Novembre 2019



Beery Christmas: il calendario dell'avvento con 24 birre dal mondo

11 Novembre 2019



Cantina Zorzettig: un cofanetto "solidale" pensato per Natale 2019

11 Novembre 2019



Si apre la stagione del vino novello

11 Novembre 2019



azienda, che ha seguito dal vivo la gara – *si premia l'arte della mixology, non una nazione. Da qui prendono vita e partono i trend del settore che poi arriveranno nei bar di tutto il mondo*".

Come ha sottolineato **Fabrizio** "l'edizione 2019 è stata particolarmente complessa, con un alto livello di difficoltà: i concorrenti hanno infatti dovuto inserire nelle loro creazioni – in onore del Paese ospitante – una componente di **Baijiu**, antico liquore del Paese del Dragone, poco noto ai palati occidentali, pur essendo il più consumato al mondo con oltre 20 miliardi di litri bevuti l'anno. In Cina il Baijiu viene tradizionalmente degustato liscio a fine pasto: i maestri dello shaker lo hanno invece dovuto inserire e armonizzare all'interno dei cocktail, integrandolo con ingredienti più "canonici" della mixology. Come il "nostro" bitter **Marendry** appunto, che ha confermato la sua **estrema versatilità**, o come gli **Sciroppi Fabrizio 1905**, scelti dal vincitore della competizione, ma anche da numerosi altri concorrenti".

Dalla WCC di Chengdu giunge insomma un "esperimento" di incontro culturale che, profetizza **Fabrizio**, sicuramente raggiungerà nei prossimi mesi i migliori cocktail bar e hotel d'Europa e del mondo. **Del resto il peso della Cina, anche in campo mixology, si sta facendo sempre più evidente**, anche grazie al rapido sviluppo numerico e qualitativo del settore.

Un'evoluzione che l'azienda bolognese ha già da tempo intercettato, come dimostra la forte presenza di **Fabrizio 1905 in Cina sin dal 1999** e il successo del concorso **Lady Amarena**, che quest'anno ha incoronato vincitrice proprio una bartender del Paese del Dragone. Oggi l'azienda è pronta a rispondere ai nuovi trend di consumo, come ad esempio l'aperitivo italiano, basato sul mixare con creatività e capacità liquori ed ingredienti garantiti dall'expertise e dal saper fare italiano.

## Il cocktail di Gennaro Schiano –Mother & Father

### Ingredienti:

2cl Baijiu She de (TAO ZUI)

2cl Peachtree (specialities)

2.5cl **Fabrizio** specials – Marendry bitter

1.5cl **Fabrizio** Syroup

1cl **Fabrizio** Pulps – strawberry

6cl Pineapple juice (fresh & centrifugate)

**Tecnica:** Shaker & double strain

**Bicchieri:** Endessa hi-ball No 920734

**Guarnizione:** Lemon & Lime zest

**Decorazione:** Colored sugar, colored daikon

Ron Millonario: un viaggio alla scoperta del rum premium Rossi &...

11 Novembre 2019



### CAFFÈ

HorecaTv.it. Intervista a Host 2019 con Giovanni Romano di Kimbo SpA

5 Novembre 2019



"Capo in B" Championship: vince Aurora Apone

5 Novembre 2019



Cialde e capsule: Caffè Roko pensa ai Coffee Lovers

5 Novembre 2019



Danesi Caffè: presentati i primi risultati del progetto COMETA

4 Novembre 2019



Bazzara: presentato a Host 2019 il nuovo progetto editoriale

31 Ottobre 2019



Caffè Carraro: dopo novant'anni la voglia di crescere e investire

31 Ottobre 2019



### ALCOLICI

Ron Millonario: un viaggio alla scoperta del rum premium Rossi &...

11 Novembre 2019



## Il cocktail vincitore – You Look Wonderful Tonight



### Ingredienti:

- 1cl Barspoon **Fabbri** Specials – Matendry bitter
- 3cl Arctic Blue Gin 46.2%
- 0.5cl Balju JIANG XIAO BAI (Hand-craft Black Label Graffiti Edition)
- 1cl De Kuyper Sour Rhubarb (Sours)
- 2 Dashes De Kuyper Cocoa Bitters (Elixirs)
- 1. grapefruit peel (extract)

### Tecnica : Mixing Glass

**Bicchiere:** SPKSY Nick & Nora I No.601329

**Guarnizione:** Dried lime, sedge, grapefruit, lemon, dried flower, bay leaf

**Decorazione:** Honey, candy pearls

### **Fabbri** 1905

*Tradizione e artigianalità, ma anche slancio innovativo, spirito visionario e attenzione al sociale e alla sostenibilità. Sono le anime che convivono nell' "Azienda dell'Amarena": familiare – siamo oggi alla 5° generazione –*

*fortemente radicata sul territorio bolognese, ma anche holding che esporta oltre 1300 prodotti in più di 100 nazioni, senza mai trascurare l'impegno verso la società, l'ambiente e la ricerca.*

La **Fabbri** viene fondata nel 1905 dal giovane Gennaro che avvia una piccola distilleria per produrre liquori a Portomaggiore, Ferrara. Pochi anni dopo la sede sarà spostata a Bologna, Borgo Panigale, dove ha sede tuttora. Le amarene arrivano dieci anni dopo, su intuizione di Rachele moglie di Gennaro **Fabbri**, artefice di un prodotto diventato uno dei simboli del gusto made in Italy nel mondo. Saranno proprio le "invenzioni" e lo spiccato spirito innovativo a far maturare un'azienda che ha contribuito ad aprire nuovi mercati, come quello degli "Sciropi inventa bibite" o dei "Cremolati" per fare il gelato. La ricerca continua di novità procede parallela al costante rigore con cui vengono trattate le materie prime, all'attenzione alla sicurezza, alla qualità, al gusto e alle esigenze del consumatore, come testimoniano le linee dei prodotti gluten free, senza lattosio e vegan, le certificazioni Kosher e Halal e la rispondenza dei prodotti all'International Food Standard e al British Retail Consortium.

La produzione oggi è organizzata su 17 linee e divisa in tre Business Unit: pasticceria e gelateria artigianali, con prodotti per tutte le esigenze degli artigiani del dolce, il mondo del fuoricasa, con un'offerta di soluzioni e servizio rivolta ai professionisti della ristorazione e del bar. Tutto il know-how espresso sui mercati professionali viene portato anche nel largo consumo, dove **Fabbri** è leader indiscusso di mercato con prodotti come la sua Amarena e gli sciropi.

Merano WineFestival 2019: Partesa, gin Peter in Florence, Consorzio Garda DOC

7 Novembre 2019



Absolut lancia una bottiglia in edizione limitata dal packaging sostenibile

6 Novembre 2019



Diageo lancia in Italia la collezione Special Releases 2019

6 Novembre 2019



Caffo: il Vecchio Amaro del Capo protagonista del film "Gli uomini..."

4 Novembre 2019



Angostura Rum: ideali in miscelazione. Distribuiti da D&C

31 Ottobre 2019



Raz Degan torna protagonista e firma lo short film per Jägermeister...

31 Ottobre 2019



### RISTORAZIONE

All'NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi l'ultimo appuntamento di Amalfi...

11 Novembre 2019



Davide Scabin porta a Roma al Mercato Centrale la sua cucina...

11 Novembre 2019



Luca Landi riporta la Stella Michelin al Ristorante Lunasia di Viareggio

8 Novembre 2019



Jacopa: tradizione e gourmet nel cuore di Trastevere

8 Novembre 2019



L'alta cucina informale del ristorante Condividere premiata con la stella Michelin

7 Novembre 2019



Presentata la Guida Michelin Italia 2020: entra un nuovo ristorante tre...

7 Novembre 2019



Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

NOME E COGNOME\*

NUMERO TELEFONICO\*

INDIRIZZO E-MAIL\*

LINK OPPURE TITOLO DI QUESTO ARTICOLO\*

<https://www.horecanews.it/fabbri-1905-i>

TESTO DEL MESSAGGIO\*