



IN DIALOGO
CON IL FUTURO



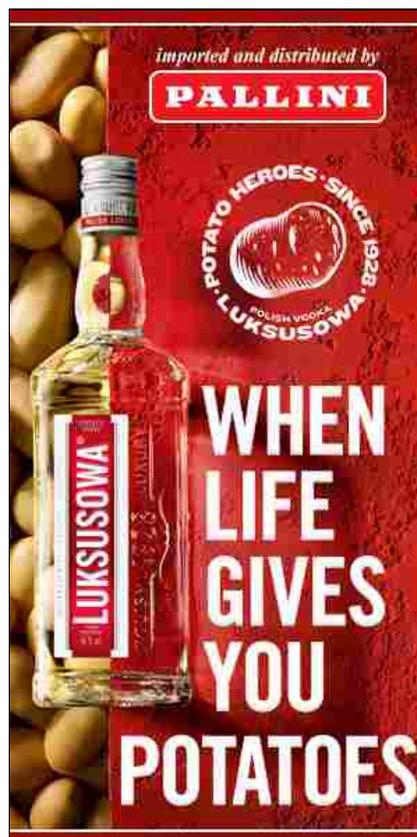
Cerca News/Documenti

Cerca Aziende e Prodotti

10/11/2019 | Categoria Notizie [Bevande Analcoliche](#) | 98 letture

IL MIGLIOR COCKTAIL DEL MONDO PARLA ITALIANO

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



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 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**



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

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.



Gennaro Schiano, bartender napoletano campione AIBES

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.

*"Nel World Cocktail Championship – ha dichiarato **Nicola Fabbri**, AD dell'omonima 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 **Fabbri** *"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 **Sciropi Fabbri 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 **Fabbri**, 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 interecettato, come dimostra la forte presenza di **Fabbri 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.



ARTICOLI IN EVIDENZA



REFRESCO ITALIA ACQUISISCE IL MARCHIO BELTÈ DAL GRUPPO SAN PELLEGRINO



LA NUVOLETTA LAVAZZA HA UNA NUOVA STELLA: MICHELIN PREMIA IL RISTORANTE CONDIVIDERE



ASSOBIBE: "NON CHIAMIAMOLA SUGAR TAX". LA TASSA NON È SULLO ZUCC...



FONTE MARGHERITA LANCIA L'ACQUA MINERALE NATURALE IN CARTONE RICICLABILE



UN DRAM DI WHISKY PER "SALVARE" LA STORICA NAVE-MUSEO "THE..."





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 "Sciroppi 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 sciroppi.

www.fabbri1905.com

Ufficio stampa **Fabbri** 1905

Lead Communication

alberto.angelino@leadcom.it

Scheda e news: **FABBRI 1905**

+ COMMENTI (0)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

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

Tags/Argomenti: [cocktail competition](#), **Fabbri 1905**, [Lady Amarena](#), [Mixology](#), [World Cocktail Championship](#)