Dalla Zeppola allo Strudel, la pasticceria rinasce in versione gelato

Fabbri 1905 col "Il Gelato di Nonna Rachele", pasta madre che permette di dare vita ad inediti gusti che riproducono fedelmente il sapore dei più amati capolavori della tradizione dolciaria italiana

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 23/01/2020

Dalla Zeppola del Sud Italia allo **Strudel del Trentino**, passando per l'americanissima **Apple Pie** o per la **Foresta Nera** della Germania: **Fabbri 1905 stupisce il pubblico del Sigep, trasformando le delizie della pasticceria in coni gelati grazie all'ultima nata della sua R&S, "Nonna Rachele", una "pasta madre" che consente ai gelatieri di ricreare il gusto base di tutte le preparazioni di pasticceria.**

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

E' una delle novità che sta riscuotendo maggiore successo al più importante appuntamento internazionale per la pasticceria e gelateria professionale, dove l'azienda bolognese presenta **20 inediti gusti di gelato che riproducono fedelmente altrettanti capolavori della tradizione dolciaria** nazionale e internazionale.

Il cono diventa così strumento per compiere un'immersione nell'arte pasticcera, alla scoperta delle tipicità regionali e dei diversi Paesi capaci di riportarci bambini, evocando i sapori più genuini di casa, delle feste e dei momenti di gioia che solo i dolci riescono a immortalare.

Ecco allora fare il loro ingresso in gelateria l'**"Aragostella" napoletana**, la "Pinza" bolognese, **la "Zeppola", il "Pasticciato" leccese,** lo "Strudel" trentino, la "**Tenerina" ferrarese**, ma anche la "Apple Pie", la "Foresta Nera", la "Sacher", le "Lingue di suocera", la "Millefoglie" e molte altro, e persino la familiarissima "Fetta biscottata", tutte rigorosamente in versione gelato.

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Al Sigep 2020 i primi ad accogliere con grande entusiasmo questa novità sono i **numerosissimi gelatieri provenienti da tutta Italia e dall'estero**, letteralmente conquistati dall'assaggio in cui si ritrova il gusto tipico di zucchero, uova, burro e farina preparati nel forno di casa o nella migliore pasticceria, che si sono detti pronti ad interpretare questi e molti altri dolci, a cominciare da quelli, unici e speciali, della propria famiglia.

La stessa **"Nonna Rachele"** si ispira proprio alla tradizione di casa Fabbri, omaggiando anche nel nome la moglie del fondatore Gennaro Fabbri, nonché madre dell'iconica Amarena Fabbri, che era solita ideare e preparare ricette che sono state tramandate fino all'attuale quinta generazione della famiglia.

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

Sigep 2020: la Gelateria Danna Rachele Fabbri 1905 dolce

Condividi L'Articolo

L'Autore

Donato Troiano

INFORMAcibo
SAPERE DI SAPORI

InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.
Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004
Direttore responsabile: Donato Troiano

Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

Il Nostro Network

Sfizioso Saporie
Compagnia degli chef

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.