



03-02-2020 Data

Pagina Foglio

1/4



## Campari Academy!

Scopri i nuovi percorsi formativi, punta sul tuo futuro da professionista

NOTIZIE/DOCUMENTI ~ INFO ~

DIRECTORY AZIENDE/MARCHI V

PUBBLICAZIONI PDF ~

NEGOZIO LIBRI/BANCHEDATI ~





cerca notizie e documenti

cerca aziende e prodotti

MARKETING & COMUNICAZIONE RICETTE TRENDS

CAFFÈ - TÈ - BEVANDE CALDE E COLONIALI FOOD

## Fabbri 1905 lancia l'Italian

Wave, l'onda italiana per conquistare le caffetterie

03/02/2020 - 88 LETTURE

**♣** Share on Facebook

Share on Twitter



Iscriviti alla newsletter! inserisci la tua email ISCRIVITI



Atto inaugurale di questa nuova onda, il progetto "Alta Caffetteria Fabbri", che entro marzo 2020 esordirà nei più

Intervista a Giovanni Romano di Kimbo a Host 2019

riproducibile. Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,



Data 03-02-2020

Pagina Foglio

2/4

prestigiosi locali della Penisola con ricettazioni esclusive frutto della collaborazione di grandi maestri del caffè e della decennale esperienza internazionale Fabbri in questo mondo.



Nicola Fabbri e Gianni Cocco

Dalla moda al design, passando per l'automotive e ovviamente il cibo, l'impronta della creatività e del saper fare italiano è un asset di qualità e prestigio universalmente riconosciuto in tutto il mondo. Ma c'è un altro settore in cui lo stile italiano spicca da sempre, quello del caffè, che oggi grazie a Fabbri 1905 si appresta a vivere una nuova rivoluzione all'insegna del made in Italy: l'Italian Wave, l'onda italiana. Dopo la First Wave – il caffè come commodity – la Second Wave – l'emergere delle grandi catene e della convivialità nel consumo – la Third Wave – gli Specialty – l'azienda di Bologna tiene ufficialmente a battesimo una nuova proposta di consumo capace di esaltare la fantasia e la qualità della caffetteria italiana, portando nel mondo il nostro caratteristico modo di vivere e di assaporare i momenti di piacere della vita. In questi anni, Fabbri 1905 ha infatti sviluppato una peculiare expertise, un gusto, una vera e propria firma nel creare queste ricette per il mondo della caffetteria.





altri video su beverfood.com Channel



## Articoli più letti



Nestlé in Italia: contribuisce per 3,6 miliardi al sistema paese



SCA Italy: i vincitori di tutte le gare del caffè al Sigep di Rimini



Ristopiù Lombardia lancia Il Circolo del Bar Perfetto



Focus sul turismo enogastronomico: Italia leader in questo settore



Capire Gunè in tre semplici mosse : aperitivo, brunch e cena nel ristorante azzurro di Firenze



Roberto Grasso, nuovo Amministratore Delegato della Kimbo S.p.A.



Data 03-02-2020

Pagina Foglio

3/4

"L'Italian Wave è una piccola rivoluzione – così la definisce Nicola Fabbri (cfr foto in alto), amministratore delegato dell'omonima azienda – che viene da lontano perché frutto di tanti anni di lavoro in questo settore. Già venti anni fa negli Stati Uniti con i nostri sciroppi si realizzavano delle proposte di caffè miscelato che poi 'abbiamo riportato in Patria', facendo conoscere agli italiani prodotti come i marocchini o i mocaccini, veri e propri cocktail al caffè che oggi vedono un'incredibile fioritura".

L'onda tricolore, già in marcia quindi da tempo sulla scorta della tazzina nazionale, è pronta a partire ufficialmente entro marzo 2020 con "Alta Caffetteria Fabbri", una ricettazione elaborata ed elegante di proposte a base di caffè e di tè, curata da Vittorio Agosti e Gianni Cocco, due dei massimi esperti di settore in Italia. Il progetto si svilupperà a partire dalle più importanti caffetterie, pasticcerie e gelaterie della Penisola, per poi allargarsi al resto del mondo come primo atto della "Italian Wave".



"L'auspicio finale – conclude Fabbri – è che questa Italian Wave del caffè possa diventare una locomotiva per far parlare del beverage e del dessert italiano nel mondo e per innalzare l'attenzione del sistema Paese su un segmento vitale dell'economia nazionale".

Le ricette che compongono il progetto "Alta Caffetteria Fabbri" sono espressione della creatività, della fantasia e della maestria italiana nel mondo del caffè miscelato e delle bevande a base di tè. Ma non solo: sono anche uno strumento per ampliare la gamma di offerta nei bar e nelle caffetterie, all'insegna della qualità e dello sviluppo del business. Esempio della grande potenzialità dell'Onda Italiana sono le ultime ricette che Gianni Cocco, vero e proprio artista del caffè, ha presentato all'ultima edizione del Sigep di Rimini in un workshop ospitato presso lo stand Fabbri 1905. Le proposte – "Choco Amarena e Nuvola Fabbri" – sono infatti due creazioni originali, ma

13706

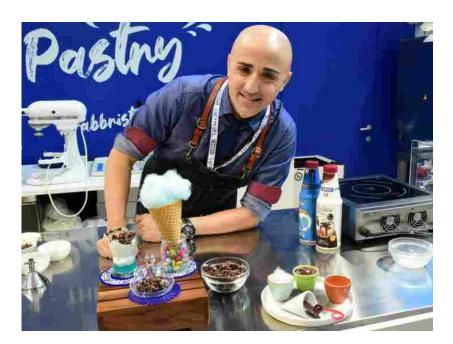


Data 03-02-2020

Pagina Foglio

4 / 4

al contempo facili e veloci da replicare, che Cocco ha ideato per venire incontro alla domanda delle famiglie con bambini, target di clientela dalla forte potenzialità, capace di far maturare la fascia pomeridiana del servizio al bar.



Il primo piatto del "maestro del caffè" è rivolto alla coppia mammafiglia ed è composto da quattro distinte creazioni: un bicchierino con una spuma calda al cioccolato fondente, con un cuore di spuma fredda all'amarena; un bicchierino espresso 100% Arabica; un bicchierino con un cubetto di cioccolato fondente abbinato a un'Amarena Fabbri; un ultimo bicchierino composto da una piccola nuvola di zucchero filato alla fragola. Mentre la mamma sorseggia l'espresso, accompagnandolo con del cioccolato fondente, la figlia assapora le due spume con zucchero filato. Il secondo piatto è invece pensato per la coppia papà-figlio ed è composto da: un bicchierino con topping Fabbri allo zucchero filato; un latte scremato montato a freddo chiuso in superficie da pop corn glassati con il Chocokroccant Fabbri; un cono gelato di zucchero filato celeste; pop corn glassati con Chocokroccant posizionati dentro una piccola cloche. In questo caso il bambino può deliziarsi con i popcorn al cioccolato e lo zucchero filato, mentre il papà sorseggia il latte scremato.

+Info

Ufficio stampa Fabbri 1905 – Lead Communication

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.