12.3 C NAPOLI HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT

HORECA NEWS.IT IL PORTALE DEL "FUORICASA"

PANAFE www.panafe.com

HOME NOTIZIE PRODOTTI BUSINESS HO.RE.CA. NEWSLETTER MULTIMEDIA AGENDA PARTNERS CONTATTACI

Home › Aziende › Fabbri 1905 pronta a conquistare il mondo della caffetteria con l'Italian Wave

NOTIZIE AZIENDE PRODOTTI CAFFÈ

Fabbri 1905 pronta a conquistare il mondo della caffetteria con l'Italian Wave

Da **Redazione** - 4 Febbraio 2020 0

Il mondo del **caffè** – che insieme a tanti altri settori dalla moda all'auotomotive è simbolo del saper fare italiano- **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

"*L'Italian Wave è una piccola rivoluzione* – così la definisce **Nicola Fabbri**, **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'Italian Wave 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.

Search

ACQUAFAIR 2020 PRENOTA LA TUA VISITA 4 MARZO 2020

NOVITÀ SANBENEDETTO Tel Quel

PER TUTTI I BUONI PASTO

SpecialCoffee

IL CAFFÈ AL GINSENG

RIGEL

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

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro – Responsabile di Agriturismo – Monteri...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Adecco Italia. Adecco Italia spa ricerca per struttura r...

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

Bit4Job 2020: lavoro e

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"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".*

Nicola Fabbri

Alta Caffetteria Fabbri: "Choco Amarena e Nuvola Fabbri" by Gianni Cocco

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 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 mamma-figlia** 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.

formazione per Turismo & Hospitality
La Borsa Internazionale del Turismo (BIT) , che si svolgerà dal 9 all'11 febbraio a Fiera Milano ...

Offerta di lavoro – Cuoco/a per

PRODOTTI

Tutti i vincitori dei concorsi dedicati alla birra artigianale Solobirra 2020...
4 Febbraio 2020

Zumex lancia Speed Pomegranates, la nuova soluzione per la spremitura di...
4 Febbraio 2020

Il caldo preoccupa i viticoltori, ma c'è ancora speranza per la...
4 Febbraio 2020

Fabbri 1905 pronta a conquistare il mondo della caffetteria con l'Italian...
4 Febbraio 2020

Vandemoortele: retail e foodservice fra gusto, innovazione e tracciabilità
4 Febbraio 2020

CAFFÈ

Fabbri 1905 pronta a conquistare il mondo della caffetteria con l'Italian...
4 Febbraio 2020

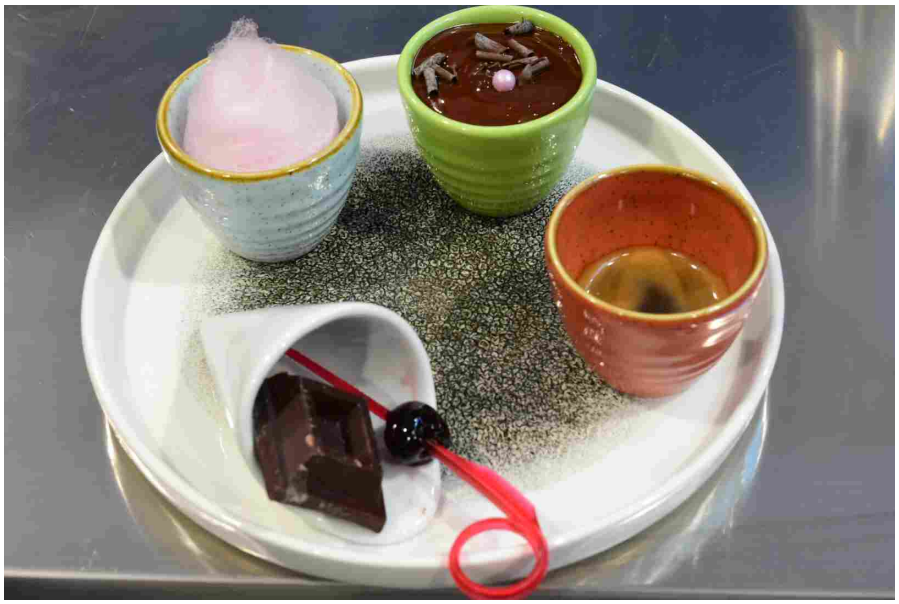
Per il Festival di Sanremo torna on air "Frames of coffee"...
4 Febbraio 2020

Caffè Trucillo inaugura il 2020 puntando al mercato statunitense
3 Febbraio 2020

ORO CAFFÈ porta la caffetteria della catena ADORO CAFFÈ a Mosca
3 Febbraio 2020

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



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. La permanenza al bar diventa così un occasione di piacere per la famiglia, capace di stupire gli occhi e il palato dei più piccoli.

È possibile seguire gli sviluppi del progetto digitando l'hashtag: **#Fabbriitalianwave**

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.

Il Mingardi S di Amigos Caffè premiato con tre stelle al...
3 Febbraio 2020

ALCOLICI

Jack Daniel's primo spirit al Super Bowl con uno spot
4 Febbraio 2020

Vecchio Amaro del Capo sul red carpet del Festival di Sanremo
3 Febbraio 2020

Nonino: prima distilleria italiana premiata dal Wine Enthusiast Wine Star Awards
31 Gennaio 2020

Yellow Bar e Jameson Irish Whiskey: a Roma per rigenerare i...
29 Gennaio 2020

ETSU GIN: il distillato giapponese soprendente
28 Gennaio 2020

Mama Vodka protagonista dei drink al Cinemino di Milano
27 Gennaio 2020

RISTORAZIONE

Lo chef Umberto De Martino presenta un menu a sostegno della...
4 Febbraio 2020

METRO Italia sceglie APCI come partner per l'Horeca
4 Febbraio 2020

Taverna La Riggiola di Napoli celebra il riso della piana di...
3 Febbraio 2020

"Particolare Milano": il san Valentino romantico nel giardino d'inverno
3 Febbraio 2020

Fede Group dà il via ai Nocciola Days: un menù da...
31 Gennaio 2020

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.