AZIENDE BAR CAFFETTERIA

Fabbri 1905 firma l'onda che rivoluziona il caffè: ecco tutti i dettagli dell'Italian Wave

Atto inaugurale di questa nuova onda, il progetto "Alta Caffetteria Fabbri" che entro marzo 2020 esordirà nei più prestigiosi locali della Penisola con ricettazioni esclusive frutto della collaborazione di grandi maestri del caffè e della decennale esperienza internazionale Fabbri in questo mondo.

4 Febbraio 2020

Condividi

La ricetta firmata da Gianni Cocco per l'Italian Wave

MILANO – 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.

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.
LA CIMBALI coffee starts here

Italian Wave: la rivoluzione firmata Fabbri 1905

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.

Nicola Fabbri

"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'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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

sviluppera 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**".

Alta Caffetteria Fabbri "Choco Amarena e Nuvola Fabbri" by Gianni Cocco #Fabbriitalianwave

Cocco con le sue creazioni dedicate ai genitori e i loro bimbi

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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

demus

AZIENDA CON
SISTEMA DI GESTIONE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =
= ISO 14001 =
= OHSAS 18001 =

Il secondo piatto è invece pensato per la coppia papà-figlio

E' composto da n 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.

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

TAGS FABBRI 1905 ITALIAN WAVE

Mi piace 0

Condividi

Articolo precedente

Ico: export mondiale a un nuovo record di 129,83 milioni (+5,8%) nel 2019

Articolo successivo

Il gestore non trova baristi, ma a lei ha dato 50€ al mese per 6 mesi senza il contratto

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Catene di caffetterie

Flagship store Lavazza: dopo Milano per la fine del 2020 ecco la secon...

Bar Caffetteria

Il gestore non trova baristi, ma a lei ha dato 50€ al mese per 6 mesi ...

Formazione

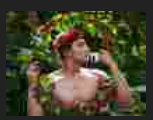
Aicaf, Cocco e il campione Villa per il corso sui coffee drink e il si...

Comunicaffè

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito.

Contattaci: info@comunicaffe.it

ALTRE NOTIZIE



Lavazza al Festival di Sanremo con Frames of Coffee dedicata alla Qualità oro Caffè d'altura

Torrefattori 4 Febbraio 2020

Arriva un bonus di oltre 2.800 € per i 400 addetti nella fabbrica della Lavazza a Gattinara

Torrefattori 4 Febbraio 2020

CATEGORIE POPOLARI

Aziende	6222
Bar Caffetteria	4833
Notizie	3360
Torrefattori	2627
Caffè	2181
Eventi	2175
Cultura	1965

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.