Mi piace Piace a 2656 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

HOME / RISTONEWS / ATTUALITÀ, SONDAGGI, NEWS

La birra si fa cocktail: Fabbri 1905 inaugura la beer mixology

A Beer&Food Attraction Fabbri 1905 è stata protagonista con alcune importanti novità: occhi puntati su nuove contaminazioni tra birra e mixology, sul rito dell'aperitivo, sul food&cocktail pairing e sulla ricettazione di alta gamma per la caffetteria made in Italy.

I cocktail visti in fiera

Da semplice bevanda a protagonista di un'ampia gamma di cocktail leggeri e facili da bere, ma capaci di stupire con accostamenti inediti e ricercati.

Rimini è stato teatro di uno fervido incontro creativo tra la miscelazione targata Fabbri 1905 e la birra: la qualità e la versatilità dei prodotti, unita alla creatività dei professionisti del bere, hanno dato vita a ricette di mixology dal sapore accattivante e a bassa gradazione alcolica. Ingredienti che esaltano lo spirito più conviviale e sociale del bere, come testimoniano i tre "Sbritz" – Spritz alla birra, termine inventato proprio da Fabbri 1905 – presentati per l'occasione: Hugo, Due Soli e Christmas.

Tutte le ricette di questi cocktail sono state molto apprezzate dagli esigenti visitatori della fiera, a partire dal Really?!?, creazione che già nel nome racchiude un senso di meraviglia e stupore: il drink è infatti completato con la crema di ricotta salata Fabbri – ingrediente "segreto" anche di drink analcolici a base di tè e caffè.

L'invenzione affonda le sue radici nella tradizione medievale: all'epoca era infatti consuetudine inserire la panna del burro e delle uova sulla birra (vedi la celebre "Burrobirra" del maghetto Harry Potter). Forte anche l'influenza dell'Oriente: in Cina, mercato strategico per Fabbri 1905, se ne fa un uso diffuso nei drink destinati ai più giovani.

I nuovi colori dell'aperitivo italiano

L'aperitivo è uno dei riti per antonomasia del dolce vivere italiano, capace di raccontare meglio di mille trattati il nostro spirito conviviale; a Beer&Food Attraction l'azienda ha presentato il Fabbri Spritz, reinterpretazione arcobaleno del tradizionale drink, conosciuto oramai in tutto il mondo Fabbri, da sempre anticipatrice di nuovi trend di consumo, ha presentato a Rimini otto inedite e coloratissime versioni dell'ormai classico drink con l'obiettivo di vivacizzare e rendere ancora più divertente e coinvolgente il momento dell'aperitivo: Amarena Spritz, Hugo Spritz, Hugo Rosa Spritz, Skiwasser Spritz, Tropical Spritz, Violetta Spritz, Due Soli Spritz e Dark Spritz.

Il Beer&Food Attraction è stata la prima importante vetrina dell'onda colorata dell'aperitivo Fabbri, che nel corso dell'anno si sposterà lungo la Penisola, con una serie di eventi che toccheranno le principali piazze della provincia italiana, per rendere il rito dell'aperitivo ancora più frizzante.

ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le due isole Fabbri 1905: il giorno e la notte

L'aperitivo e la "beer-mixology" sono state solo due delle tante novità beverage di un'azienda conosciuta in tutto il mondo per la sua Amarena, ma nata oltre 100 anni fa proprio come distilleria e che negli ultimi anni sta conquistando un ruolo guida nella miscelazione internazionale.
Lo stand Fabbri 1905 a Rimini ha condensato infatti un piccolo universo del bere, suddiviso in due emisferi in grado di coprire le esigenze dell'ospitalità fuori casa H24, valorizzando la creatività e la qualità del saper fare italiano: hanno accolto i visitatori professionali della manifestazione un'isola-bar del giorno, che ha servito Coffee Specialities e Cold Drinks, e un'isola-bar dedicata al mondo della notte, con creazioni che hanno spaziato dai sorprendenti Cocktail Molecolari a un'ampia selezione Alcol Free. Occhi puntati sulla caffetteria e sulla nuova "onda" che Fabbri 1905 è impegnata ad affermare e diffondere: l'Italian Wave, proposta di consumo che identifica ed esalta la fantasia e la qualità della caffetteria italiana, ambasciatrice nel mondo del nostro caratteristico modo di vivere e di assaporare i momenti di piacere della vita.

Investire sul futuro: i nuovi professionisti del food&beverage italiano

La qualità da sola non basta. Bisogna saperla maneggiare con cura ed essere in grado di valorizzarla e raccontarla. Da questa consapevolezza nasce la partnership tra Fabbri 1905 e la prestigiosa scuola CAST Alimenti, con l'obiettivo di formare i giovani professionisti di domani.
Il progetto, della durata triennale, ha avuto il suo atto inaugurale proprio a Rimini, dove si è svolta una lezione di cocktail&food pairing. Il 2020 sarà dedicato alla formazione per il mondo del bar a tutto tondo, dalla caffetteria alla miscelazione, mentre nel 2021 e nel 2022 la sinergia di Fabbri con Cast Alimenti si allargherà alla pasticceria e alla gelateria.

Le ricette dei cocktail alla birra e degli "Sbritz"

AMERICANO "EFFEBI"
50 ml Marendry Fabbri
30 ml Beermouth Baladin
40 ml birra Keller non filtrata
tumbler basso con ghiaccio
garnish: Amarena Fabbri

REALLY?!?
30 ml polpa di mango Mixyfruit Fabbri
220 ml birra Pils
50 ml crema di ricotta salata Fabbri
tumbler alto

SBRITZ HUGO
20 ml sciroppo fiori di sambuco Mixybar Fabbri
150 ml birra Pils
30 ml soda water (opzionale)
wine glass con ghiaccio
garnish: fetta di mela rossa e germoglio di menta

SBRITZ DEI DUE SOLI
10 ml sciroppo bergamotto Mixybar Fabbri
10 ml sciroppo mandarino Mixybar Fabbri
150 ml birra Blanche
30 ml soda water (opzionale)
wine glass con ghiaccio
garnish: arancia disidratata

CHRISTMAS SBRITZ
30 ml Marendry Fabbri
10 ml sciroppo Amarena Mixybar Fabbri
10 ml sciroppo Chai Mixybar Fabbri
150 ml birra Pils
wine glass con ghiaccio
garnish: Amarena Fabbri e stecca di cannella

fonte: www.horecanews.it/la-birra-si-fa-cocktail-fabbri-1905-inaugura-la-beer-mixology/

02/03/2020

Torna SU ↑

ABBONATI ORA!!!

Ricette

Pizza I Sogni

Pizza con battuta di Limousine

Pizza con crema di pesce spada

Pizza Gustosa

PIZZERIE

Pizzeria Chinè, un nome, una filosofia

01/12/2019 *Giovane, ma già con tanta esperienza e anni di lavoro, Francesco Marasciulo, fresco vincitore della Master Pizza Champion 2...*

Il Tronco storica pizzeria, si rinnova e rilancia la sua offerta

21/10/2019 *35 anni di storia e non sentirli, anzi ripartire con l'entusiasmo di sempre e con la stessa voglia di fare sempre ...*

Ristonews | Per saperne di più

One Dish Restaurant
Vanno di moda un po' ovunque nel...

Full cost stabiliamo il prezzo del piatto
Abbiamo parlato già del calcolo...

Le tre facce del cliente: marginali, classe media, elitè
Il mercato italiano è diviso in...

Archivio

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.