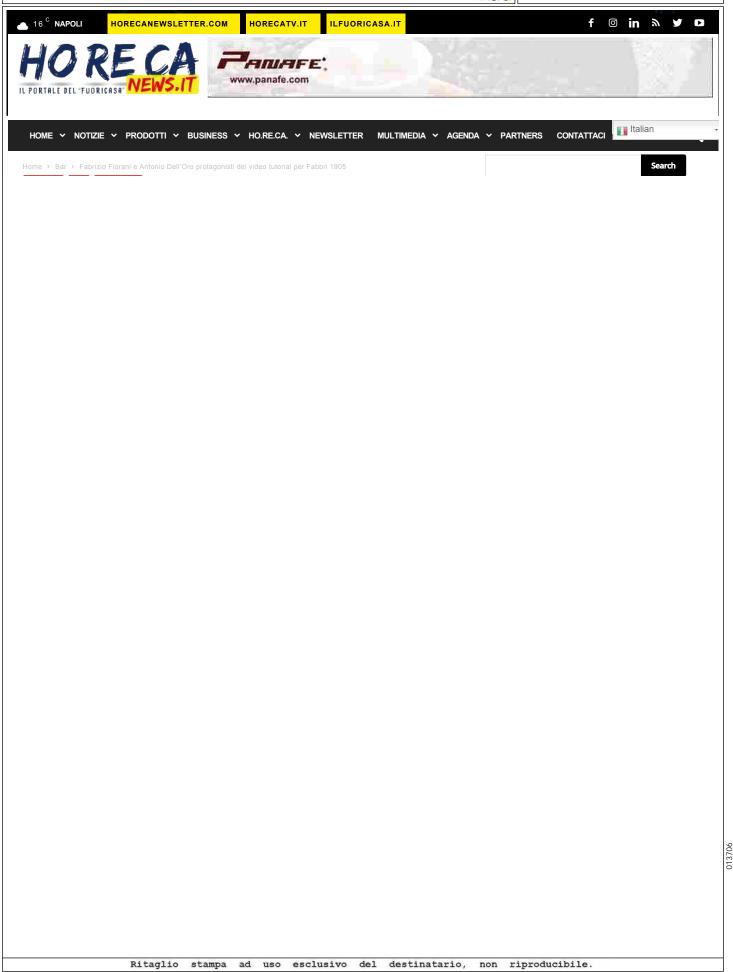
HORECANEWS.IT



11-06-2020

Data Pagina Foglio

1 / 4





11-06-2020

Data Pagina Foglio

2/4

HO.RE.CA. BAR PASTICCERIA

Fabrizio Fiorani e Antonio Dell'Oro protagonisti dei video tutorial per Fabbri 1905

Da **Redazione 2** - 11 Giugno 2020 🔲 (







Prosegue "Pasticcere e Bartender: due volti della stessa passione", il progetto di video tutorial lanciato da Fabbri 1905 e che ha per protagonisti Maestri dell'arte dolce, del cocktail e della caffetteria, in un dialogo virtuale che ha al suo centro la creazione di nuove ricette, suggestioni e abbinamenti di pasticceria e cocktail.

Dopo i primi tre video – con Bruno Vanzan, bartender due volte campione del mondo, Francesco Elmi, Maestro AMPI e ambassador Fabbri 1905, e Gianni Cocco, vincitore del IV Gran Premio di Caffetteria Italiana – è stata la volta di altre due coppie formate da prestigiosi esponenti della pasticceria internazionale e del bartending.



Fabrizio Fiorani e Vittorio Agosti

Fabrizio Fiorani, che lo scorso anno ha portato in alto il nome dell'Italia aggiudicandosi il titolo di Miglior Pastry Chef dell'Asia nella classifica Asia's 50 Best Restaurants, e Vittorio Agosti, bartender volto "storico" di Fabbri 1905 e miglior "Brand Ambassador" 2019; Antonio Dell'Oro, pastry chef di fama (nientemeno che in gara per il prossimo Global Pastry Chef Challenge 2020) e Cinzia Ferro, una delle più affermate bartender e bar manager d'Italia, Premio FIPE 2019.







PER TUTTI I BUONI PASTO











13706

LEAD

11-06-2020

Data Pagina Foglio

3/4

RIGEL

Fabrizio Fiorani, Maestro AMPI e consulente a livello internazionale, già pastry chef del Ristorante Bulgari di Tokyo e attualmente del Ristorante Duomo di Ciccio Sultano a Ragusa (2 stelle Michelin), ha realizzato un dessert con Amarena Fabbri, latte di mandorla e ricotta salata. Suo interlocutore ideale, per percorso e vision, è stato Vittorio Agosti, bartender e trainer dal profilo internazionale (in particolare nel panorama asiatico) ma anche storico ambassador di Fabbri 1905, ruolo che gli è valso il citato titolo di miglior "Brand Ambassador" 2019 per la categoria "Coffee & More" ai BarAwards di Bar Giornale. Al dolce di Fabrizio, Vittorio ha abbinato un ice latte di mandorla con caffè, pistacchio e Amarena Fabbri.



Hanno quindi aderito con slancio creativo altri due campioni: **Antonio Dell'Oro**, pastry chef pluripremiato (con la Nazionale Italiana Cuochi primo ai campionati mondiali di cucina 2018 in Lussemburgo, di recente bronzo alle Olimpiadi culinarie 2020 di Stoccarda) ha proposto una cake morbida al cioccolato con crema di mascarpone e Amarena Fabbri, limone e zenzero, cui Cinzia Ferro ha abbinato un drink in doppia versione – low alcol e analcolica – con limone, tè verde earl grey, sciroppo al bergamotto e Marendry Fabbri.

Al centro dei video tutorial, oltre alle abilità e all'estro dei professionisti, i prodotti Fabbri 1905 non solo per cocktail e caffetteria, ma anche per la pasticceria professionale: la storica azienda bolognese ha infatti all'attivo un catalogo con centinaia di referenze di alta gamma studiate appositamente per valorizzare e agevolare il lavoro dei Pasticceri, in una ricerca costante sui prodotti.

"Pasticcere e Bartender" si pone come punto di incontro tra due realtà professionali diverse ma complementari, che presentano molti tratti in comune: passione, formazione continua, ricerca di prodotti di eccellenza, ma anche l'ispirazione creativa, perché la preparazione di un dessert o di un cocktail di successo richiede parimenti estro, equilibrio, conoscenza. I video tutorial sono disponibili gratuitamente sul canale Youtube Fabbri 1905, sui profili Instagram Fabbri Inside e Fabbri 1905, ma anche alla pagina Facebook "Fabbri Bartenders & Baristas".

"Pasticcere e Bartender" non si ferma, continuando il suo viaggio attraverso le eccellenze italiane dei rispettivi settori: i prossimi appuntamenti saranno con Pietro Netti e Ilaria Bello, Marco Infante e Marcello Del Vecchio che ideeranno dessert e cocktail in perfetto abbinamento reciproco, ispirati dalla ricca gamma targata Fabbri 1905. Questo ciclo di video tutorial tocca infatti, idealmente, tutta l'Italia da

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.it: Areajob SpA filiale di Empoli ricerca addetti...

Offerta di lavoro – Rider – Teramo

Offerta di lavoro pubblicata dal portale Infojobs : Randstad Italia spa, fliale di Mosciano S.Ang...

Offerta di lavoro – Consulente Commerciale B2B settore Ho...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.it: Culligan , Leader nel settore del Trattamento...

Offerta di lavoro – Addetti al food delivery – Udine e Po...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale indeed.com: Cerchi un lavoro dinamico? Ti interessa il m...

PRODOTTI

Giornata Internazionale del Gin: scopriamo di più su questo distillato

11 Giugno 2020

Da Natfood e Del Monte i nuovi Succhi di frutta Senza...

11 Giugno 2020

Indagine Mediobanca sul settore vinicolo: il 63,5% delle aziende prevede

non riproducibile.

11 Giugno 2020



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

HORECANEWS.IT



11-06-2020

Data Pagina

4/4 Foglio

nord a sud: dalla Lombardia (con Vanzan, Dell'Oro e Ferro), all'Emilia Romagna (Elmi), passando per Lazio (Fiorani, Agosti e Bello), Campania (Infante e Del Vecchio), Puglia (Netti), fino alla Sardegna (Cocco). Un viaggio a trecentosessanta gradi attraverso il talento e la professionalità di alcuni dei più importanti protagonisti di pasticceria e bartending, a livello nazionale e non solo.

Ancora nessun voto.

Birra Peroni: inizia la produzione di Asahi Super Dry nello stabilimento...



11 Giugno 2020

L'Asolo Prosecco Docg Sui lieviti di Montelvini ora è anche "Superiore"



11 Giugno 2020

Caffè Borbone si aggiudica il Superior Taste Award

11 Giugno 2020



Lascia una valutazione



Invia

























Suggerisci una correzione all'articolo





Redazione 2

https://www.horecanews.it/



Lavazza supporta i baristi con il Kit di Ripartenza



Forzo: la proposta funzionale di Foodness per il canale bar



Nuova Simonelli: i consigli su come scegliere i ricambi per l'attrezzatura da bar



Al via l'ottava edizione del **Panettone Day**



La mixology diventa d'asporto con Il pastry chef Gianluca Fusto il nuovo kit Salvia & Limone Take riparte da Milano Awav



CAFFÈ

Caffè Borbone si aggiudica il Superior Taste Award

11 Giugno 2020

Lavazza supporta i baristi con il Kit di Ripartenza

10 Giugno 2020

Casa Moak Live: appuntamento in streaming con artisti e personaggi del...

9 Giugno 2020

Nuovo spot Caffè Borbone: armonia ed eleganza per raccontare la linea...

8 Giugno 2020

Nespresso: un sacchetto di compost ai consumatori per raccontare la filiera...

5 Giugno 2020

II format Coffee & TV si arricchisce con interventi dei professionisti...

5 Giugno 2020







