Iscriviti alla Newsletter | Leggi la Digital Edition | Vai allo SHOP | Login / Registrati

italiangourmet

#ilFoodResiste

Fabrizio Fiorani e Antonio Dell'Oro per Fabbri 1905

11 giugno 2020

"Pasticcere e Bartender" prosegue con grandi protagonisti: in coppia, rispettivamente, con Vittorio Agosti e Cinzia Ferro, le due "pastry star" hanno risposto con slancio creativo all'iniziativa dell'azienda bolognese, da sempre partner affidabile per la pasticceria professionale

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

Recenti

Fabrizio Fiorani e Antonio Dell'Oro p...

Secondo appuntamento...

Grezzo Raw Chocolate "vittima...

L'Ospitalità diffusa entra nel centro...

Ombrina con melanzane

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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, 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 ha fatto coppia con 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) ha lavorato fianco a fianco con Cinzia Ferro, una delle più affermate bartender e bar manager d'Italia, Premio FIPE 2019.

Le proposte presentate

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 **un cake morbido 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.

I prodotti Fabbri 1905 per la pasticceria professionale

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".

I prossimi appuntamenti

"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 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

La Ricetta

Bignè senza zucchero

Tags

- #Ampi 21
- #acciughe 3
- #cucina siciliana 2
- #Babà crema di limoncello e fragoline di bosco 1
- #assaggi 1
- #feuilletine alla vaniglia 1

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

professionalità di alcuni dei più importanti protagonisti di pasticceria e bartending, a livello nazionale e non solo.

#Pasticceria #cocktail #fabbri #online #amarena

Precedente

Secondo appuntamento Bakingweb con Lesaffre Italia

Ti potrebbero interessare

Secondo appuntamento Bakingweb con Lesaffre Italia

News #ilFoodResiste

Giancarlo Perbellini Pop Up, a Verona un temporary inedito

News #ilFoodResiste

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Fabbri