Data

06-2020

Pagina Foglio

53 1



Grandi protagonisti per

Fabrizio Fiorani e Antonio Dell'Oro per Fabbri 1905: "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, 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, 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.

Fabrizio Fiorani, Maestro Ampi e consulente a livello internazionale, pastry chef 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 Vittorio Agosti, bartender e trainer dal profilo internazionale (in particolare nel panorama asiatico), ma anche storico ambassador di Fabbri 1905. Al dolce di Fabrizio, Vittorio ha abbinato un ice latte di mandorla con caffè, pistacchio e Amarena Fabbri.

Antonio Dell'Oro, pastry chef pluripremiato 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

'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".



MAGGIO/GIUGNO 2020

53