

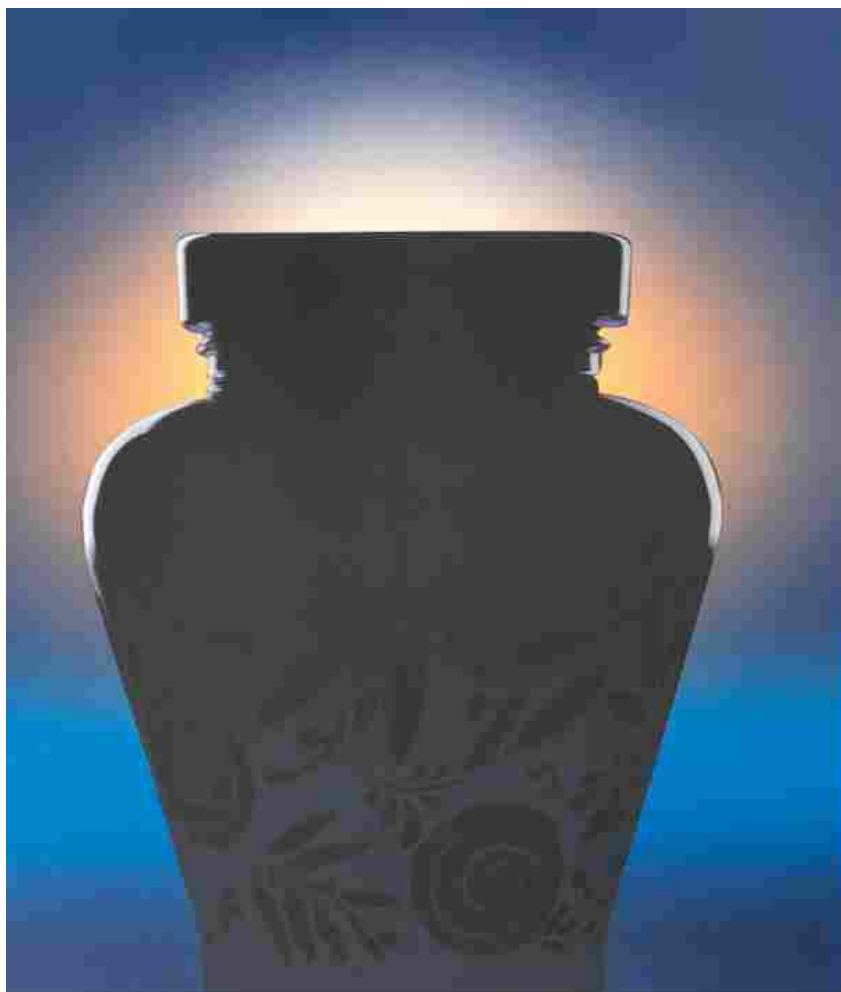


Home > Food > **Fabrizi** 1905, l'iconico vasetto si fa in tre

Evidenza Food

Fabrizi 1905, l'iconico vasetto si fa in tre

by eboccuni 11/2021



Un simbolo unico e inimitabile, il vasetto che rappresenta l'azienda bolognese **Fabrizi 1905, e le**

ARTICOLI RECENTI



Il Sauvignon abbraccia il Panettone

11/2021 0



Ramazzotti e FAI insieme per il progetto ITALIA DA BERE

11/2021 0



Savoia Americano, il nuovo aperitivo italiano

11/2021 0



Menabrea: nuovi formati per la birra di Natale

11/2021 0



Molino Cosma, dove tradizione e storia si fondono

11/2021 0

f FACEBOOK

LIKE

TWITTER

FOLLOW

YOUTUBE

SUBSCRIBE

prelibatezze che ora si fanno in tre

Abito perfetto per dare anche al lato estetico quel tocco di design che si concilia con la bontà contenuta al suo interno. Parliamo, ovviamente, degli iconici vasetti dell'azienda **Fabbri 1905** che, ora, si fanno in tre. Si tratta di tre proposte ricche e gustose che delizieranno i consumatori.

I vasi di **Fabbri** si fanno in tre

Un mito divenuto realtà e concretezza grazie a un vero e proprio abito cucito su misura. Un contenitore in grado di custodire all'interno un tesoro prezioso, un prodotto nato da una ricetta fatta in casa.

Un'idea concepita da **Fabbri** che è famoso in tutto il mondo proprio in quanto rappresenta il vero gusto italiano. Il merito (in parte) è da attribuire al celebre vasetto che, tra l'altro, è esposto al **MoMa** di New York e che ha visto la luce da una richiesta fatta dal capostipite dell'azienda.

Nello specifico, nel 1915 **Gennaro Fabbri** incaricò il ceramista **Gatti** di creare un contenitore che fosse in grado di conservare le squisite "marene con frutto" della moglie (Donna Rachele).

Ed è proprio da quel regalo che, questo simbolo, è divenuto nel tempo un mito e rappresenta l'azienda bolognese. Non a caso, una versione gigante del vaso si trova all'ingresso degli uffici di Borgo Panigale, capace di racchiuderne lo spirito.

Per questo motivo, **Fabbri** ha deciso di affidare all'inconfondibile vasetto ben tre specialità, quasi a creare una vera e propria collezione in grado di racchiudere e raccontare le sue anime.



Le tre specialità

Sono, dunque, tre le specialità **Fabbri** racchiuse nell'iconico vaso che vogliono tramandare e illustrare questa famiglia e quest'azienda. **Amarena Fabbri** racchiude l'origine e la tradizione; la genuinità e la bontà sono espresse in **Fragola Fabbri**, mentre, lo spirito cosmopolita, innovativo e versatile si riscontrano nel nuovo nato, **Zenzero Fabbri**, interpretazione "all'italiana" del superfood che viene da Oriente.

Si tratta di tre vasetti gemelli, sebbene quello allo Zenzero sia frutto di un restyling curato da **Robilant Associati** che ha saputo reinterpretare, prendendo spunto dagli altri due e creando una linea dall'identità inconfondibile, grazie al motivo giallo che simboleggia lo zenzero.

Inoltre, i manufatti rappresentano sapientemente l'eccellenza artigianale italiana in grado di aprirsi al mondo. Non a caso, il vasetto originario del 1915 citava i manufatti provenienti dall'Oriente grazie alla "Compagnia delle indie", simbolo, già all'epoca, di un'apertura

globale.

I vasi, eleganti, classici e moderni, di presentano in due formati: la versione da 600 gr. e quella mignon da 230 gr.

Infine, è doveroso ricordare che **Robilant Associati** ha saputo reinterpretare in maniera ineguagliabile i due vasetti **Fabbri**, dando vita al nuovo prodotto **Zenzero**.

Uno stile inconfondibile che richiama quello familiare e che, grazie ai prodotti della gamma, si apre a nuovi consumatori. Una ricetta innovativa, ideale per palati gourmet, ma che non trasforma quel family feeling facilmente riscontrabile nei prodotti di casa **Fabbri**.

Dunque, parliamo di tre icone e una sola anima di famiglia.

AMARENA **FABBRI** **FABBRI** 1905 FRAGOLA **FABBRI** ZENZERO **FABBRI**

SHARE

0



ARTICOLI SIMILI



TortaPistocchi a Milano
una bottega golosa per
gli amanti del cioccolato



Domori a Terra Madre
Salone del Gusto 2016



Sagra della Pecora: a
Fabrica di Roma la
decima edizione