

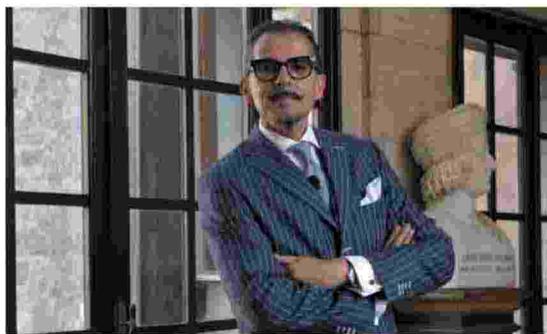
Non solo l'amarena: l'azienda di sciroppi lancia un nuovo prodotto a livello mondiale

Fabbri, arriva anche lo zenzero

Nei cocktail e in cucina, alla conquista pure dell'Oriente

DI CARLO VALENTINI

La famiglia Fabbri, cinque generazioni, è ancora alla guida dell'azienda che ha creato le sue fortune sull'amarena, declinata in vari modi, sotto spirito, sciroppata, in crema, in liquore, e non solo. Un business mondiale che unisce Usa e Cina: gli americani l'apprezzano nei cocktail, i cinesi sui dolci. Adesso arriva una decisione storica per l'azienda: se dal 1905 (anno della fondazione) a oggi il fulcro della produzione è stata l'amarena, ora le viene affiancato lo zenzero. Stesso, tipico vaso in ceramica (esposto al Moma di New York) ma con disegni arancioni e all'interno spicchi di zenzero immersi in uno sciroppo di zenzero e curcuma. Un investimento notevole perché il lancio è mondiale e comprende anche la grande distribuzione. Dice Nicola Fabbri, a.d. dell'azienda: «Proporriamo un prodotto con-



Nicola Fabbri. A destra, il vaso in ceramica dello zenzero Fabbri

temporaneo, versatile e altamente innovativo, frutto dell'incontro tra opposti, l'Oriente e le sue spezie, l'Occidente e la sapidità e la freschezza. Inoltre c'è l'aspetto salutista, in 100 grammi di zenzero, che è una radice, ci sono solo 0,8 grammi di grassi e non a caso nei secoli è stato definito un ingrediente brucia-grassi».

Lo zenzero è una pianta erbacea dall'aspetto simile alla canna da zucchero, ma più bassa. Appartiene alla famiglia delle Zingiberaceae, un grande ramo di cui fanno parte anche la curcuma e il cardamomo, insieme ai quali dà vita al curry. Viene coltivato nelle zone equatoriali con clima monsonico poiché ama il caldo e l'acqua, ma dato il crescente interesse del merca-

to anche l'Italia sta sperimentando la creazione di una sua filiera nazionale.

Viene da lontano, oltre tre millenni fa, tra Cina e India, dove veniva considerata una pianta sacra, usata dagli antichi sacerdoti nei riti propiziatori. Arrivò in Europa al seguito di Alessandro Magno, dove fu usata inizialmente come conservante alimentare. Greci e romani la utilizzarono come spezia per aromatizzare i cibi, ma ne intuirono anche le virtù medicinali: Plinio il Vecchio la consigliava ad esempio come digestivo, il medico Discoride la prescriveva per calmare i dolori di stomaco, Pitagora la riteneva un antidoto al morso di serpente.

Nel Settecento cadde in un lungo oblio. Solo negli ultimi 20 anni si è preso una rivincita ed è tornata ad essere ap-

prezzata «perché», dice Carlotta Fabbri, anche lei al vertice dell'azienda, «ha una struttura particolare e piacevole, la radice non è fibrosa ed è equilibrata nella consistenza. Contiamo possa piacere a tutti i palati, stiamo invadendo tutti i mercati, anche quelli orientali».



La pioniera del foodblogging, Sonia Peronaci, e il bartender Alessandro Cattani, sono i primi testimonial del prodotto. Propongono tra l'altro: macedonia di

verdure allo zenzero con succo di mela verde, cubo di salmone glassato allo zenzero, sformatino di zucca e parmigiano con zenzero candito e bacon, risotto alla robiola stagionata e zenzero, tortino di pere, ricotta e zenzero candito, spritz allo zenzero.

Reproduzione ristretta

