

Email: redazione@24orenews.it

7.9 °C Italia



24 ore News.it



HOME EVENTI SALUTE & BENESSERE ITALIA DA GUSTARE CINEMA TV RADIO FASHION DESIGN MAGAZINE PHOTO-GALLERY

Home > Eventi > Gusto > Novità in casa Fabbri 1905 il nuovo tesoro "lo zenzero"

Gusto

Novità in casa **Fabbri** 1905 il nuovo tesoro "lo zenzero"

Dall'Oriente, per affiancare la storica Amarena

20 Ottobre 2021



Lo Zenzero "prende casa" a Bologna

L'iconico vaso **Fabbri** racchiude un nuovo tesoro, contemporaneo e rivoluzionario, interpretazione italiana di una delle spezie più amate del mondo.

Italia da Gustare



Bologna. Casa-Museo di Lucio Dalla

Italia da gustare 19 Ottobre 2021

0

Non sono il primo a scrivere o a raccontare di una delle case di Lucio Dalla a Bologna, ma dopo averla visitata, non posso...



Tempo di vendemmia 2021. Cantina San Donaci brinda ai suoi straordinari vini

Gusto 24 Settembre 2021

0

E tutela i beni culturali, puntando sul wine tourism ...lungo piste ciclabili Protetta la più antica chiesa paleocristiana del Salento Cantina San Donaci presidente VendemmiatoriCui è dedicato...



Camparino in Galleria e Galleria Campari celebrano i 100 anni dello Spiritello |

riconosce da sempre le virtù benefiche. Ma è in anni recenti, grazie al diffondersi in Occidente di ingredienti tipici della tradizione orientale, accolti e celebrati come veri e propri superfood, che la pianta viene riscoperta.

Non si tratta però solo di curiosità culinaria e ricerca di benessere nel piatto: lo zenzero è un ingrediente estremamente versatile, capace di arricchire con un tocco esotico e personale ogni tipo di pietanza e bevanda, dal cocktail al dolce, passando per le zuppe calde o i secondi. Grazie a queste virtù il prodotto è entrato nelle ricette tipiche della nostra tradizione. Mancava però un'interpretazione dello zenzero "all'italiana", sapiente, di grande qualità, dal gusto inconfondibile e pronta all'uso in mille versioni: ricette dolci, salate o cocktail a cui le "piccanti" pepite o il delizioso sciroppo in cui sono immerse daranno un tocco incredibile di creatività e piacevolezza. A questa delizia che non c'era ha pensato **Fabbri** 1905, secondo tradizione, ma con una modernità che non sorprende chi conosce l'azienda, una giovanissima centenaria, votata all'innovazione. Oggi guidata dalla 4° generazione, ha già inserito in squadra i primi protagonisti della 5°, sei giovani **Fabbri** che rappresentano la voglia di innovazione, ma sono ben consapevoli delle radici su cui l'azienda si basa. Idealmente, sono loro gli ambassador di *Zenzero Fabbri*, prodotto chiave del nuovo secolo **Fabbri** 1905.



Sonia Peronacci

"Zenzero **Fabbri** - Zenzero e Sciroppo" - presentato oggi a stampa e buyer "interpretato" dalla cuoca e pioniera del foodblogging, **Sonia Peronaci**, in ricette

dolci e salate, tutte facilmente replicabili a casa, e dal bartender **Alessandro Cattani** in deliziosi cocktail speziati – sarà disponibile nelle principali catene della grande distribuzione nei due formati 230 e 600 grammi.



La Famiglia **FABBRI**

<https://www.fabbri1905.com/zenzero-fabbri/>



Fabbri 1905 Spa

via Emilia Ponente, 276

Bologna

Numero verde 800 019 203

Telefono +39 051 61 73 111

commerciale@fabbri1905.com

Stabilimento

via Emilia, 82/A

Anzola dell'Emilia (BO)

Telefono +39 051 65 01 401



La Radice d'Oriente

Pianta sacra, usata dagli antichi sacerdoti nei riti propiziatori, in lingua giapponese significa niente meno che “meraviglia dell’universo”; parliamo dello zenzero, radice orientale antichissima – le prime tracce della sua coltivazione si perdono tra la Cina e l’India, oltre tre millenni fa – da sempre avvolta da un’aura di mistero e fascino

grazie alle sue innumerevoli proprietà benefiche e officinali. Proprietà che un tempo la collocavano al confine della “magia” e che nell’ultimo decennio, grazie alla rinnovata e crescente attenzione all’aspetto salutistico della tavola, ne hanno decretato un nuovo “Rinascimento”, incoronandola nel gotha dei superfood. In realtà lo zenzero superfood lo è sempre stato: citato negli antichi testi sacri dell’estremo Oriente, arrivò in Europa al seguito di Alessandro Magno, dove fu utilizzato inizialmente come conservante alimentare. Greci e romani lo utilizzarono come spezia per aromatizzare i cibi, ma ne intuirono anche le virtù medicali: Plinio il Vecchio lo consigliava ad esempio come digestivo, il medico Discoride lo prescriveva per calmare i dolori di stomaco, Pitagora lo riteneva un antidoto al morso di serpente. Lo zenzero viene citato persino nel Corano, testo sacro di un popolo che contribuì a diffondere la pianta tra il Mediterraneo e l’Africa. Anche il Medioevo fu un’epoca tutt’altro che buia: considerato un prodotto curativo, capace persino di scacciare la peste, lo zenzero divenne una preziosa merce di scambio (si narra che si poteva acquistare una pecora con un kg di spezia) che alla fine del Cinquecento attraversò l’Oceano e giunse nel Nuovo Mondo. L’età dell’oro dello zenzero inizia però a volgersi al tramonto e nel Settecento la spezia cadde in un lungo oblio. È infatti solo negli ultimi 10-15 anni che la pianta, tornata in auge al seguito del diffondersi della passione per la cucina giapponese, viene riscoperta. Nuovi studi confermano e svelano preziose proprietà e caratteristiche – in particolare antinfiammatorie, antireumatiche, antiossidanti, toniche e digestive – che i consumatori del nuovo millennio anelano sulla tavola. Ma non è solo questione di salute: lo zenzero è un ingrediente estremamente versatile, capace di arricchire con un tocco esotico e personale ogni tipo di pietanza e bevanda, dal cocktail al dolce, passando per le zuppe calde o i secondi.

cucina. Dal 2010 al 2016 il consumo di zenzero è aumentato del 670% secondo un rapporto di Coop.

- **Oltre 3000:** gli anni da cui si consuma lo zenzero.
- **XVI secolo:** l'origine (presunta) del celebre omino pan di zenzero, il biscotto "regale", inventato dalla regina Elisabetta I.
- **10-30 grammi:** la quantità di zenzero, fresco, che si può assumere nel corso di una giornata. Si tratta di un limite molto ampio, difficile da superare anche a causa del suo sapore intenso. Basta infatti un pizzico di zenzero per insaporire un piatto.
- **0,8 grammi:** i grassi contenuti in 100 gr di zenzero. La radice è infatti nota anche per le sue proprietà di "brucia grassi".
- **1 kg:** la quantità di zenzero che serviva per comprare una pecora. Nel Medioevo, tra il XIII e XIV secolo, la spezia era così ricercata che veniva usata come merce di scambio.
- *fonte Google. dati aggiornati al 2020

Articolo precedente

Milano. "PAESAGGI SONORI 2021" 13 concerti di musica elettronica

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Fiere
Milano Golosa 2021, strizza l'occhio al Delivery



Gusto
Parmigiano Reggiano: dal lavoro e dalla passione nasce l'eccellenza



Fiere
MILANO GOLOSA 2021. IX° edizione

