



La curiosità

Non più solo amarene, la Fabbri cede allo zenzero

di Caterina Giusberti

Dimenticate l'amarena, quel gusto dolce e rassicurante che accompagnava le granite di una volta. Quando l'estate era ancora estate e nelle case dei nonni non mancava mai quella lunga distesa di bottiglie tondeggianti, ben allineate sulla mensola del salotto. Adesso è cambiato il mondo, c'è il riscaldamento globale, siamo al terzo anno di pandemia, e la Fabbri ha lanciato lo sciroppo allo zenzero (e alla curcuma). Un gusto, «piacevolmente piccante», scrive l'azienda bolognese e inevitabilmente «esotico». Lo vendono sempre negli stessi vasi di ceramica bianchi e blu che hanno fatto la storia del marchio. Soltanto il contenuto è diverso. Zenzero: in sciroppo e pepite. «La versione italiana dello zenzero – spiega l'azienda – è frutto dell'incontro tra opposti: l'oriente, con i suoi profumi e le sue spezie e l'occidente, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità». Il marketing è tutto per dare «un nuovo tocco inaspettato a ricette dolci o salate». Addio al sapore del gelato casalingo coperto di ciliege, qui si parla di pollo allo zenzero, per

cominciare, come svelano le ricette dall'azienda su Instagram. Oppure, perché no?, gamberoni. Ma anche insalata di arance e finocchi, aromatizzata allo zenzero, naturalmente. Biscotti al cioccolato piccante e cocktail, a perdifiato. Del resto lo zenzero fa bene alla salute, i vegetariani ne bevono litri centrifugati. D'ora in poi lo troverete anche nello sciroppo Fabbri. «Nei suoi 3mila anni di storia – spiega l'azienda – lo zenzero ha conosciuto alterne vicende, tra oblio e grandi passioni». E per gli appassionati del genere c'è già l'hashtag #zenzerofabbri.

