

19/10/2021 15:33



- [CIBO&BEVANDE](#) ▾
- [AGRICOLTURA](#)
- [ENOTURISMO](#) ▾
- [ISTITUZIONI](#)
- [TECNOLOGIE](#)
- [APPROFONDIMENTI](#) ▾
- [CONTATTACI](#)
- [ACCOUNT](#)



CIBO

# Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciropo prende casa a Bologna

© OTT 19, 2021 Amarena [Fabbri](#), Zenzero [Fabbri](#)



(Agen Food) – Bologna, 19 ott. – Un melting pot di sapori, tradizioni e sensazioni, nato per sorprendere e raccontare la propria epoca: a oltre un secolo dall'invenzione dell'Amarena [Fabbri](#), ancora oggi icona di gusto made in Italy, l'azienda di Bologna presenta sul mercato un nuovo, modernissimo tesoro, racchiuso in quello stesso vaso che l'ha resa celebre nel mondo.

"Zenzero [Fabbri](#) – Zenzero e Sciropo" è un prodotto contemporaneo, versatile e altamente innovativo, frutto dell'incontro tra opposti: l'Oriente – con i suoi profumi e le sue spezie – con

## LE INTERVISTE DI

[Intervista Pierantonio Sgamaro – Presidente Pasta Sgamaro \(29 giugno 2021\)](#)



[Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia \(9 giu 2021\)](#)



## PIÙ LETTI

[Ginarte torna a celebrare Frida Kahlo](#)

l'Occidente, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità.

All'esterno dell'inconfondibile vaso il richiamo allo zenzero è affidato a luminose spirali che si alternano ai classici decori bianchi e blu nei due formati da 600 e 230 grammi. Ma la vera sorpresa è all'interno, dove pepite dorate di zenzero immerse in un delizioso sciroppo di zenzero e curcuma sono pronte ad essere degustate in purezza o a dare un nuovo tocco inaspettato a ricette dolci o salate.

Come l'Amarena **Fabbri** ha le sue radici nelle tradizioni più vere dell'Italia contadina degli inizi del ventesimo secolo e ha accompagnato i primi cento anni e oltre di vita dell'azienda, lo Zenzero **Fabbri** nasce da suggestioni e stili alimentari più che attuali che lo proiettano a diventare una nuova icona Fabbri1905 per un nuovo secolo di storia aziendale.

Ogni mese, in Italia, vengono effettuate quasi 400 mila ricerche su Google contenenti la parola zenzero che, non a caso, due anni fa è stato inserito nel Paniere ISTAT dei beni di consumo più diffusi nel nostro Paese.

Nei suoi 3.000 anni di storia ha conosciuto alterne vicende, tra oblio e grandi passioni, interpretato in mille modi nelle cucine – orientali, indiane, fenicie, romane, greche, egizie, arabe, giapponesi, e via via europee – ma anche nella farmacopea che ne 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. "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.

#zenzerofabbri #amarenafabbri

con una nuova etichetta

Cia e i suoi giovani a EIMA International 2021

Casa Vinicola Fazio presenta la nuova linea Mont'elimo

La cantina veneta Masi tra i protagonisti della TFWA

Nasce il marchio Granato di Paestum per la promozione del melograno



NEWSLETTER

Nome o nome completo

Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti

Post Views: 11



« FederBio, Anci Toscana e ToscanaBio firmano un protocollo per il biologico

World Pasta Day, da pastai e ristoranti la maratona social per donare un piatto di pasta ai bisognosi »



Di Redazione Agenfood



COLLABORA CON NOI



AGEN FOOD  
 AGENZIA DI STAMPA

COLLABORA CON NOI

Scrivi a  
[redazione@agenfood.it](mailto:redazione@agenfood.it)

ARTICOLI CORRELATI



ACCOUNT

Login

YOU MISSED



Agenfood utilizza i cookie, inclusi quelli di terze parti, per consentire il funzionamento del sito, per finalità statistiche, per personalizzare la tua esperienza di navigazione e per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Per maggiori informazioni sui cookie utilizzati da questo sito e sulle modalità di configurazione consulta la COOKIE POLICY.

[Impostazioni](#) [Accetta](#)