

19/10/2021 15:33



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



CIBO

Zenzero Fabbri – Zenzero e Sciroppo 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 Sciroppo” 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

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](#)