



HOME COMUNICAZIONE FOOD FOOD E MEDIA FOOD INFLUENCER FOOD TREND FOOD E SOSTENIBILITÀ



FOOD E SOLIDARIETA' FOOD BUSINESS FOOD DELIVERY NEWSLETTER

COMUNICAZIONE FOOD

# Sonia Peronaci e Alessandro Cattani ambassador del nuovo Zenzero Fabbri

Publicato 1 ora fa





# **Presentato ieri a Milano l'iconico vaso Fabbri che racchiude un nuovo tesoro, contemporaneo e rivoluzionario, interpretazione italiana di una delle spezie più amate del mondo.**

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 Scioppo"* è un prodotto contemporaneo, versatile e altamente innovativo, frutto dell'incontro tra opposti: l'Oriente – con i suoi profumi e le sue spezie – con 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 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.

In questo articolo: Featured

## Altri articoli