GUSTOH24.IT

www.ecostampa.it

A Mixology Experience Milano 2023 Fabbri 1905 Mag 4, 2023

Fabbri 1905 debutta a Mixology Experience (Milano 7 9 maggio) con i prodotti dedicati alla cocktelerie d'autore Fabbri 1905 torna alle sue origini con la partecipazione a Mixology Experience . Infatti, la storia dell'Azienda bolognese inizia negli primi del 900 quando la Premiata Distilleria G. Fabbri lanciò il cordiale Primo Maggio, l'Amaro Carducci e il Virov, il liquore a base di uovo e marsala. Nel tempo l'azienda bolognese si è impegnata su altri fronti e oggi ritorna nel mondo della mixology con il gin, il bitter, gli sciroppi alla frutta, i dolcificanti liquidi e i garnish come la famosissima Amarena Fabbri. Calendario La partecipazione di Fabbri 1905 a Mixology Experience si arricchisce di diverse masterclass curate da bartender di fama internazionale che si terranno nello stand dell'azienda C08. Domenica 7 nel pomeriggio Mattia Pastori preparerà il Fabbri Italian Collins con Fabbri Dry Gin, succo di limone, Mixybar Plus Zucchero Italiano e soda; e un cocktail con Mixybar Gold Sugar. Lunedì 8 pomeriggio martedì 9 mattina guest star Federica Geirola, Lady Amarena Italia 2021 con il suo Yumi con cui ha vinto Lady Amarena Italia e un altro cocktail A Mixology Experience Fabbri 1905 presenterà le novità dell'anno dedicate al mondo dei cocktail bar. Nella gamma Mixybar Plus le novità sono i gusti ananas e mirtillo. La gamma di sciroppi Fabbri Mixybar Plus si caratterizza per l'impiego di ingredienti naturali lavorati con le tecnologie più avanzate, come per esempio impianti ultraclean per il riempimento di cui al momento dispone solo l'industria farmaceutica. L'Azienda si approvvigiona, infatti, di ingredienti prima scelta frutto di rigidi e severi capitolati di qualità e sottoposti a regolari controlli periodici. Qualità che si ritrova anche nell'acqua utilizzata per la lavorazione che è purissima e incontaminata poiché proviene da antichi pozzi profondi oltre 250 metri. Gli impianti di lavorazione di ultima generazione sono in grado di rispettare e salvaguardare la parte nobile della frutta. Il trattamento termico innovativo è adeguato alla carica microbiologica di ogni ingrediente riuscendo così a rispettarne i valori nutrizionali e gli aspetti organolettici. Inoltre, la fase di riempimento è realizzata in impianti ultraclean che lasciano inalterato la fragranza del sapore della frutta. Ananas Plus è uno sciroppo dal colore giallo vivo con riflessi caldi e dalla trama fitta che, una volta diluito, assume una tonalità opalescente. Lo sciroppo contiene il 61% di succo di ananas raccolti da selezionati produttori che dona al naso il bouquet di note intense del frutto appena tagliato. Al palato è dolce, morbido e molto equilibrato con una persistente chiusura di frutta tropicale matura. Si abbina perfettamente con i migliori distillati tropicali. Mirtillo Plus ha una trama fitta color rubino intenso con sfumature rosso scuro. Diluito mantiene il suo colore naturale in una tonalità più trasparente. Il 32% di succo di mirtillo regala al naso sentori molto intensi di bacche, profumi di sottobosco e di piccoli frutti rossi maturi. Al palato è delicatamente fresco, di buona e profonda struttura. Equilibrato, piacevolmente morbido e avvolgente. Finale con persistenti note fruttate. Una volta diluito restituisce fedelmente acidità e sapori del succo di mirtillo (senza note devianti verso la mora e altri frutti di bosco). La gamma degli zuccheri per mixology si arricchisce di tre nuove referenze della linea Mixybar: Zucchero Italiano Plus, Gold Sugar Plus e Zero Zuccheri. Zucchero Italiano Plus è un prodotto nato dalla collaborazione con Italia Zuccheri Coprob, l'unica filiera di oltre 7.000 aziende agricole dello zucchero interamente italiana. Zucchero italiano Plus è un vero e proprio nettare dal gusto rotondo che rivela un'intensità zuccherina unica. Questo zucchero liquido è stato appositamente formulato per sciogliersi istantaneamente in qualsiasi bevanda calda o fredda, per un uso pratico e veloce con un gusto eccezionale. Gold Sugar Plus è a base di zucchero della qualità Demerara, lo zucchero di canna delle Mauritius, una piccola isola sperduta nell'Oceano Indiano, fra i maggiori paesi produttori di zucchero al mondo. La canna da zucchero trova il suo habitat migliore nelle piantagioni mauriziane, dove è baciata dal sole e cullata dall'umidità. La qualità Demerara è uno zucchero di canna grezzo, a grana grossa e dal caratteristico colore dorato, poiché non è sbiancato e quindi privo di residui chimici da raffinazione, ricavato dal puro succo di canna da zucchero. Questo conferisce al Gold Sugar Plus uno splendido e vivace giallo ambrato con riflessi che evocano l'oro antico. Diluito assume sfumature dorate. Al naso regala ricche note di caramello, liquirizia, carrube e frutta cotta. Al palato è dolce e morbido con ricordi erbacei, speziati e vegetali. Il Gold Sugar Plus con il suo sapore autentico e il suo potere dolcificante, ha un carattere intenso e fruttato. Le sue note profumate perfettamente bilanciate, sono una risorsa sensoriale per chi vuol dare un tocco elegante ed esotico alle ricette. Zero Zuccheri, dal sapore deliziosamente ricco e complesso, si abbina perfettamente a tutte le preparazioni calde o fredde come caffè, cioccolato e cocktail, senza lasciare alcun restrogusto tanto da renderlo irriconoscibile rispetto al classico saccarosio. Perfetta soluzione nel classico caffè shakerato per chi vuole zero calorie senza compromettere il gusto. Il Gin Fabbri è nato negli Anni '30 da una ricetta del fondatore Gennaro Fabbri.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

GUSTOH24.IT

www.ecostampa.it

Oggi, un secolo dopo, Fabbri Dry Gin ritorna in una veste nuova, ma ispirata all'originale, e introducendo nello scenario odierno dei gin la nota distintiva del purissimo distillato di Amarena Fabbri. Per realizzare il Fabbri Dry Gin le singole botaniche 100% naturali (bacche di ginepro, scorze di arancia amara, radici di angelica, semi di coriandolo, cardamomo, radice di liquirizia), vengono distillate singolarmente. Segue poi il marriage, un periodo di riposo durante il quale le singole molecole si abbracciano. A questo punto viene miscelato il distillato di Amarena Fabbri che l'azienda estrae in purezza. L'operazione di appartenenza al territorio si completa con la bottiglia realizzata da Vetreri a Etrusca , fedele riedizione di quella degli Anni 20 e oggi conservata nel Museo aziendale il suo elegante e raffinato disegno déco ricorda, nelle spalle, i classici portici di Bologna, Patrimonio Unesco. La visita a Mixology Experience sarà facilitata dai percorsi tematici che si snodano all'interno del Salone. Fabbri 1905 è presente con i suoi prodotti nei percorsi: Aperitivi&Co Experience con Marendry Bitter, Fabbri Dry Gin, Ciliegie Speciali, Mixybar, Plus, Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri e Gum Nero Juniper Experience con Fabbri Dry Gin. Coffee Mixology con Mixybar, Plus, Mixybar Zero, Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri, Mixyfruit, Gourmet Sauce, Gum Nero. No-Low alcohol con Mixybar, Plus, Mixybar Zero, Amarena Fabbri, Zenzero Fabbri, Mixyfruit, Gum Nero. Agave Experience con Agave Bio. Il 20 settembre torna Lady Amarena, l'unico concorso internazionale dedicato alle professioniste dello shaker promosso da Fabbri 1905. Si rafforza la presenza del vecchio continente, con l'ingresso del Regno Unito. Sempre più forte la mixology made in Asia, che partecipa con 5 Paesi. Tra le tendenze, il ritorno del bitter In "Focus" C'è anche lo spirito di Bologna ad animare la tre giorni milanese dedicata al mondo dei cocktail: Fabbri 1905 (STAND CO 155) è infatti tra i protagonisti di Mixology Experience (8-10 maggio, Superstudio Maxi di Milano), la prima manifestazione nazionale che riunisce in un unico contesto il panorama dei prodotti che compongono In "Focus" Nato negli Anni '20 quando l'azienda si chiamava ancora Premiata Distilleria G. Fabbri, il Gin di Bologna torna da protagonista nel mondo dei distillati Fabbri 1905 sceglie il Convegno Nazionale A.I.B.E.S., che si è concluso ieri a Sorrento per il lancio del suo Dry Gin Un debutto che rivisita una ricetta In "Focus"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706