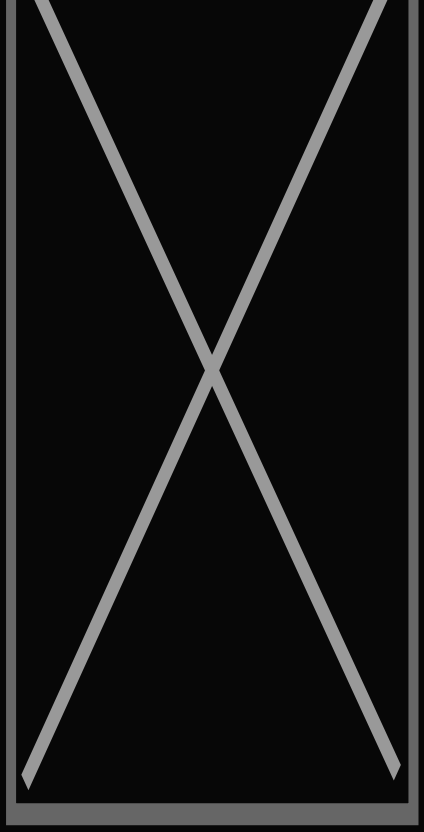
# La mixology di Fabbri secondo Bruno Vanzan

42-white-sensation-a799d8e7

Non esiste “il” momento giusto per gustare un buon cocktail. O meglio, non ne esiste uno solo. Perché l’arte della mixology, se intrapresa con estro artistico e ingredienti di qualità, non conosce limiti e imposizioni e ha la capacità di trasformare una semplice occasione in un evento da ricordare. Lo testimonia l’attività di Bruno Vanzan, campione mondiale di flair bartending, superstar e influencer della mixology con quasi mezzo milione di follower, volto noto della tv, inserito già nel 2010 – poco più che ventenne – tra i Top10 bartender del mondo e dal 2018 ambassador della Fabbri 1905. Proprio insieme “all’azienda dell’Amarena”, Vanzan ha siglato a colpi di grandi cocktail una serie di eventi lungo la Penisola, dimostrando come la mixology non sia un’arte confinata al “mondo della notte”. Con una dovuta precisazione: pochi e semplici ingredienti garantiscono qualità e perfetta replicabilità del risultato finale, senza sacrificare il gusto e la sensibilizzazione al bere responsabile. Questa la filosofia che guida l’azione di Vanzan e che lo ha portato a legarsi con la Fabbri.



Il “giro d’Italia” dei cocktail targato Vanzan, intrapreso tra il mese di maggio e giugno, è stato nel segno della versatilità: si è partiti con l’apertura del nuovo store Rossocorsa del brand Maserati a Milano, per finire con i festeggiamenti per il primo anno di vita del Wood Concept Store di Reggio Emilia. Nel mezzo, la festa di compleanno di Radio Deejay, due matrimoni a Nord e Sud della Penisola, le inaugurazioni dei locali Maya di Milano e Lido di Argegno, il lancio del nuovo concept di “Aperitivo all’Italiana” al Cielo Bar di Dalmine, il mega party per Humblot e Pisa Gioielliere, l’happy hour per San Carlo. Un itinerario scandito dal divertimento, dalla qualità, ma come detto anche dall’educazione al buon bere: Milano ha ospitato infatti una cinque giorni di cocktail-training dedicata ai consumatori, presso i punti vendita Carrefour, perfettamente in linea con la vocazione Fabbri a promuovere il buon bere italiano, piacevole e responsabile.

Per i fortunati che hanno partecipato alle “tappe” del tour del re della mixology, un’occasione irripetibile per assaggiare cocktail inediti, appositamente studiati per l’occasione, e per sperimentare il variegato mondo degli ingredienti Fabbri, dagli sciroppi che racchiudono i sapori della nostra terra – mandarino, orzata, fiori di sambuco – al Marendry, il bitter dalle note amaricanti e agrumate, solo aromi e coloranti naturali a renderne il bel colore rosa cerasuolo e una moderata gradazione alcolica, 21 gradi. Un ritorno alle origini della Fabbri 1905 che nacque proprio in quell’anno come “Premiata Distilleria G. Fabbri”, producendo grandi liquori come il 1° Maggio e l’Amaro Carducci ed è tornata nel settore degli alcolici proprio rilanciando Marendry. Una specialità nata negli anni Settanta, ma che non

ha perso la sua verve, anzi: sta incontrando grande favore ad esempio tra i giovani che la scoprono per la prima volta. Senza dimenticare l’inconfondibile sapore dell’Amarena perfetto complemento dei migliori cocktail firmati da Bruno Vanzan.