Fabbri 1905: la pasticceria rinasce in versione gelato

la-gelateria-fabbri-1905-dolce-ece4133a

Dalla Zeppola del Sud Italia allo Strudel del Trentino, passando per l’americanissima Apple Pie o per la Foresta Nera della Germania: Fabbri 1905 trasforma le delizie della pasticceria in coni gelati grazie all’ultima nata della sua R&S, “Nonna Rachele”, una “pasta madre” che consente ai gelatieri di ricreare il gusto base di tutte le preparazioni di pasticceria.

Il cono diventa così strumento per compiere un’immersione nell’arte pasticcera, alla scoperta delle tipicità regionali e dei diversi Paesi capaci di riportarci bambini, evocando i sapori più genuini di casa, delle feste e dei momenti di gioia che solo i dolci riescono a immortalare. Ecco allora fare il loro ingresso in gelateria l’”Aragostella” napoletana, la “Pinza” bolognese, la “Zeppola”, il “Pasticciato” leccese, lo “Strudel” trentino, la “Tenerina” ferrarese, ma anche la “Apple Pie”, la “Foresta Nera”, la “Sacher”, le “Lingue di suocera”, la “Millefoglie” e molte altro, e persino la familiarissima “Fetta biscottata”, tutte rigorosamente in versione gelato.

I primi ad accogliere con grande entusiasmo questa novità sono i numerosissimi gelatieri provenienti da tutta Italia e dall’estero, letteralmente conquistati dall’assaggio in cui si ritrova il gusto tipico di zucchero, uova, burro e farina preparati nel forno di casa o nella migliore pasticceria, che si sono detti pronti ad interpretare questi e molti altri dolci, a cominciare da quelli, unici e speciali, della propria famiglia. La stessa “Nonna Rachele” si ispira proprio alla tradizione di casa Fabbri, omaggiando anche nel nome la moglie del fondatore Gennaro Fabbri, nonché madre dell’iconica Amarena Fabbri, che era solita ideare e preparare ricette che sono state tramandate fino all’attuale quinta generazione della famiglia.