Fabbri 1905 promuove la collaborazione tra beverage e pasticceria

fabbi-drg-panettoneamarenate-elmi-141020low-29ac400d

Dall’emergenza alla strategia, perché la crisi può essere occasione per mettersi in gioco e individuare nuovi orizzonti di crescita: questa la filosofia di Fabbri 1905, che risponde alle difficoltà del mondo dell’ospitalità lanciando il progetto “Pasticcere e Bartender: due volti della stessa passione” che, grazie al coinvolgimento del gotha del fuoricasa, offre uno spunto per l’evoluzione dell’offerta quotidiana e per l’allargamento delle occasioni di consumo.

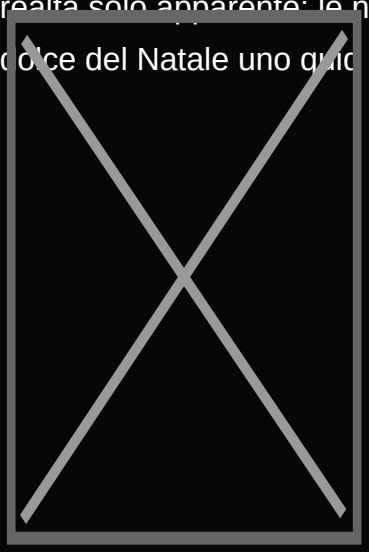
Tutto risale alla prima ondata di Covid nel nostro Paese: è aprile, l’Italia è ferma, spaventata e chiusa tra le mura domestiche. In questa cornice sospesa, appesa al filo della rete, si cercano idee per non restare immobili. *“La scintilla* – spiega **Nicola Fabbri**, amministrazione delegato dell’azienda – *nasce da una lettura in un magazine americano in cui si indagavano, in un’intervista ad alcuni grandi bartender e pasticceri, i punti in comune tra arte del dolce e mondo dei cocktail”*. Un’affinità elettiva, che va dalla ricerca costante, alla tecnologia all’originalità. Dalla scintilla all’azione: realizzare degli appuntamenti web coinvolgendo “amici” bartender e pasticceri, da Bruno Vanzan a Francesco Elmi, da Gianni Cocco a Fabrizio Fiorani, da Cinzia Ferro a Antonio Dell’Oro, da Marco Infante a Vittorio Agosti a Marcello Del Vecchio. Un’operazione che ha riscosso molto successo e che solo Fabbri, forte dell’esperienza internazionale e a 360° gradi nell’ospitalità, dal Beverage, alla Pasticceria alla Gelateria, poteva mettere in campo.

Oggi si apre la “fase 2” del progetto: da qui a Natale 2021 e con cadenza periodica, una coppia di professionisti collaborerà su un tema specifico per dare vita a ricette e accostamenti inediti, capaci di stimolare nuove occasioni di consumo e modalità innovative di proporre il cocktail e il dolce, al bar o al ristorante. Guai a chiamarlo food pairing: qui non c’è gerarchia ma collaborazione, incontro creativo che stimola nuove possibilità.

Il primo appuntamento è con il Natale firmato da Gianni Cocco, docente dell’Accademia Aicaf Accademia Italiana Maestri del Caffè e Campione di Caffetteria Italiana, e Francesco Elmi, celebre

Maestro Pasticcere e Head Brand Ambassador per Fabbri 1905, che hanno proposto accostamenti originali – come quello dell'Amarena Fabbri con l'orientale tè matcha – e trasformato la "pausa caffè" in un percorso sensoriale.

Elmi propone il Panettone Amarena Fabbri e tè matcha, una combinazione originale e apparentemente ardita tra due ingredienti diversi per gusto e provenienza, che creano un contrasto in realtà solo apparente: le note fondenti e dolci risultano perfettamente armonizzate e regalano al tipico dolce del Natale uno gusto in più.



Sorprendente anche il lato beverage, con la ricetta Spuma di panettone,

Bolla di fumo, Aria alla vaniglia e Caffè espresso firmata Gianni Cocco. Un piatto di alta caffetteria che si trasforma in un vero e proprio percorso sensoriale complesso e completo, fatto di consistenze tattili differenti che richiamano le note di panettone, di tè e spezie sotto diverse forme: spuma, aria, bolla. Una sorta di gioco di magia capace di stupire a tutte le età.

Tutte le ricette del progetto saranno disponibili sul sito e sui social Fabbri 1905.