Fabbri 1905, la proposta dolce del 2023 è ricchissima

20230202164258sigep-demomaliziaelmicarlottafabbri-2cd3ed42

È **Snackolosi Croccante all’Amarena Fabbri** la nuova crema anidra al gusto di Amarena Fabbri con inclusioni croccanti di mandorle e nocciole e amarene in pezzi il prodotto che non può mancare in gelateria e pasticceria: questo il verdetto della cinque giorni di Fabbri 1905 al Sigep, dove l’azienda di Bologna ha conquistato il pubblico dei professionisti del fuoricasa con i suoi prodotti di stimata qualità e ad alto contenuto di servizio, che anticipano le tendenze del mercato. A testimoniare il successo della proposta dell’azienda bolognese in fiera, **i numeri da tutto esaurito** registrati con un totale di oltre 40 mila assaggi somministrati.

Novità e trend

Sono proprio gli assaggi, tra gli **oltre 80 gusti di gelateria e le oltre 50 preparazioni di pasticceria** proposti, a fornire un’indicazione della direzione verso cui si muove il mercato del dolce: la richiesta dei gusti snack e delle vaschette stratificate e variegate, l’interpretazione in chiave moderna di pistacchio e cioccolato, i classici da sempre più amati; l’attenzione verso la qualità della materia prima e dei prodotti free from, senza aromi e coloranti artificiali.

La voglia di gusti snack, ricchi, colorati, con farciture o variegature

I gusti di gelato e di pasticceria più richiesti in fiera – “Salomone, il Pirata Pacioccone”, omaggio al personaggio mitico dei Carosello Fabbri degli anni ’60, “Croccante all'Amarena Fabbri con gelato alla mandorla tostata”, e la sua versione in pasticceria con il trancio “Mandorla tostata e Croccante all’Amarena Fabbri” - sono realizzati con lo **Snackolosi Croccante all’Amarena Fabbri**: una crema anidra resa unica dal gusto inconfondibile di Amarena Fabbri con inclusioni croccanti di nocciole e mandorle e amarene in pezzi, per una **consistenza crunchy e avvolgente.** Versatilità unica: in gelateria per variegare, per stratificare un cremino o per arricchire l’interno dei coni – in pasticceria come inserto nei dolci o come copertura sia per la pasticceria fredda che per i dolci da credenza.

I grandi classici: cioccolato e pistacchio

In gelateria

Il secondo gusto più assaggiato in gelateria premia il **pistacchio** sia nella versione Cremino, in abbinamento al Lampone, sia in purezza versato tal quale in vaschetta: **Nutty Wow Pistacchio** è la nuova crema anidra con il 35% di pistacchi, protagonista delle ricette più assaggiate, perfetta anche per variegare o all'interno dei coni.

Un'altra novità altrettanto versatile a firma Nutty Wow è il **Cioccolato Fondente**, una golosissima crema anidra e pronta all'uso con cacao monorigine Ghana: un successo confermato dai visitatori.

Nuove sfumature di cioccolato anche nella linea Simplé con nuovi gusti e tonalità che completano la gamma: **Cioccolato Fondente ZERO SDL**, l'essenza del cioccolato zero zuccheri aggiunti e senza derivati del latte, e Cioccolato al Peperoncino, la bontà del cioccolato al latte in armonia perfetta con le noti piccanti del peperoncino.

In pasticceria

In pasticceria sul podio degli assaggi la Torta Choco-Lampone e Pistacchio realizzata con la new entry **Glassa Pistacchio**: anidra, coprente e dalla finitura opaca. Sapore distintivo grazie al 10% di pistacchio esaltato da una leggera nota sapida.

Completano le novità della linea la **Glassa Cioccolato al Latte**, coprente e dalla finitura lucida e brillante da gustare con gli occhi e il palato, e il **Nappage Limone**, il tocco finale per freschi semifreddi e dessert, con una copertura lucida, dal colore intenso, con aromi naturali e una nota intensa e delicata di buccia di limone.

Tutte le Glasse e Nappage Fabbri garantiscono **ottime prestazioni anche a temperatura negativa**, rimanendo stabili e sempre perfette al taglio.

Evviva la frutta e la naturalità

Grande rilevanza al tema della **naturalità e della sostenibilità** che in Fabbri sono sempre al centro, ma che trovano la loro massima espressività nei prodotti Free From – una delle linee nella quale l'azienda bolognese crede e investe da anni e che ben rappresenta la sua filosofia: rispetto per l'ambiente, rigore nella scelta delle materie prime, attenzione per le esigenze alimentari sempre più diversificate dei consumatori.

Tra le novità più significative presentate in fiera la **NeveFrutta Free** - che affianca la Neve Free - una base per gelati di frutta, massima espressione del concetto di free from. È infatti priva di coloranti e

senza alcun additivo e ha un’etichetta clean e corta, perché è composta da soli 5 ingredienti.

Specialità in sciroppo: la famiglia si allarga
Dal know-how che ha reso unica Amarena Fabbri, icona senza tempo di gusto italiano, nascono due nuovi tesori: **Fragola Fabbri**, delizia di frutti semi-canditi di piccolo calibro in sciroppo di fragola, e **Zenzero Fabbri**, pepite di zenzero immerse in pregiato sciroppo di zenzero e curcuma. Tre specialità che uniscono tradizione e innovazione per rendere unica ogni preparazione di gelateria e pasticceria, dolce e salata.

Beverage
Tantissime variazioni nel “bicchiere” portate in fiera da Fabbri in un’area bar che ha visto alternarsi al bancone il Maestro del caffè **Gianni Cocco** con le masterclass di Alta Caffetteria Italiana, la barlady **Federica Geirola**, Lady Amarena Italia in carica, con animazioni a tema aperitivo e low alcol, con i coloratissimi Spritz e Sbritz, i due barman resident **Alessandro Cattani e Vittorio Agosti**, che hanno proposto bibite artigianali, realizzate con gli Sciroppi Mixybar e Mixybar Plus. Golosità senza rinunce, infine, con i Frappe? Powder zero, formulazioni facilissime da usare per realizzare gustosi frappé senza zuccheri aggiunti, dal contenuto calorico ridotto, da provare anche solo con acqua.

Star on stage
Hanno animato lo stand nei giorni di fiera nomi importanti del panorama della gelateria e della pasticceria internazionale come **Davide Malizia**, coach del Team Italia neo-eletto campione della Gelato Europe Cup e maestro pluripremiato e fondatore di Aromacademy, che ha preparato live Tramonto Italiano, una speciale monoporzione all’albicocca e Zenzero Fabbri.

Marco Infante, quarta generazione della famiglia di pasticceri di Casa Infante di Napoli, ha incantato il pubblico con le sue Cheesspaccamm, una base di cheesecake e una golosa sfera che ha stupito tutti i presenti al cioccolato ripiena di crema Croccante all’Amarena Fabbri e la Zeppolamisù innovativa versione della zeppola al caffè, crema al mascarpone e Amarena Fabbri.
Con loro un altro big, **Francesco Elmi**, membro dell’Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, maestro pasticciere APEI - Ambasciatori Pasticceri dell’Eccellenza Italiana e notissimo per le creazioni della sua pasticceria Regina di Quadri a Bologna. Dal 1994 Ambassador e docente Fabbri 1905, al Sigep ha raccontato i trucchi del mestiere per realizzare al meglio i grandi lievitati; un grande successo la sua Colomba con Fragola Fabbri e Cioccolato bianco e il Pan dei Re con Zenzero Fabbri.

Non ultimo è stato molto interessante l’incontro creativo tra mondo beverage e mondo gelato con **Alessandro Cattani e Cristian Monaco** che hanno deliziato il pubblico del Sigep con un sorbetto al gin tonic e Amarena Fabbri realizzato con gelato con la base Nevefrutta Free.

Gelato Europe Cup

La squadra italiana composta dal coach Davide Malizia, dal pasticcere Vincenzo Donnarumma e dalgelatiere Rosario Nicodemo ha scelto di festeggiare allo stand Fabbri 1905 la **vittoria della prima edizione della Gelato Europe Cup**, tappa di avvicinamento alla competizione mondiale che si svolgerà al prossimo Sigep 2024.

La squadra italiana ha trionfato sulle squadre austriaca, francese, spagnola, tedesca, britannica e ungherese. Grande la loro soddisfazione per una vittoria che li vede primeggiare su professionisti di valore, tutti campioni nei loro Paesi.

"E' per noi una vera gioia brindare insieme alla vittoria del Team Italia che abbiamo supportato anche durante gli allenamenti - ha commentato **Carlotta Fabbri**, c*on i prodotti che mettiamo a disposizione da decenni ai professionisti del dolce in gelateria e pasticceria. Festeggiamo un grande coach, Davide Malizia, e due giovani molto talentuosi".*