Fabbri 1905 inventa cocktail e gelato prêt-à-porter. E dal Brasile arriva il superfood del momento

20260119132027fabbri1905-at-sigep2026-trailer

Non ci sono solo gelato e pasticceria al centro dell'offerta di Fabbri 1905 che l'azienda emiliana presenta in occasione dell'edizione 2026 del Sigep. Tra punti vendita itineranti, in grado di offrire autentici gelati artigianali mantecati sul momento, bevande calde e fredde, cocktail professionali e creazioni personalizzate con prodotti come l'inconfondibile Amarena per finire ai topping e agli sciroppi, Fabbri 1905 conferma il proprio ruolo di creatrice di prodotti, innovazioni e business-solution per moltiplicare le occasioni e i luoghi di consumo.

«*Ci piace pensare di essere sempre stati un punto di riferimento per i nostri clienti, offrendo non solo ingredienti e prodotti di alta qualità, sicuri e garantiti* – spiega Michele Magli, ad Fabbri 1905 – *ma anche fornendo know how e anticipando trend emergenti. Da qui il nostro nuovo approccio business oriented: in fiera proponiamo vere e proprie soluzioni di business chiavi in mano che possano rinnovare e ampliare l'offerta commerciale, ma anche aprire nuovi mercati, specialmente all'estero, dove i prodotti italiani sono sempre più ricercati e ambiti. Ci presentiamo oggi al mercato come solution provider non più solo come produttori di ingredienti*».

FABBRI GELATO SYSTEM, IL FOOD-TRAILER TUTTO ITALIANO

Cuore di questa rivoluzione è il Fabbri Gelato System, una soluzione completa composta da macchina, ingredienti e ricette, che consente di realizzare un autentico gelato artigianale italiano dal vivo, con poche e semplici mosse. Presentato lo scorso anno proprio alla fiera di Rimini e già adottato da alcune delle più prestigiose catene di hotel, locali e ristoranti internazionali, dall'Asia all'Europa, la proposta 2026 prevede una gamma di macchine di varie dimensioni e caratteristiche da posizionare in locali e alberghi, ma anche e soprattutto food-trailer completamente allestiti e brandizzati.

Il food trailer di Fabbri Gelato System – spiega l'azienda in una nota – vuole mettere in condizione i clienti di realizzare veri e propri punti vendita itineranti che possono essere posizionati in diversi luoghi, creando così nuove occasioni di consumo. Finalità del progetto è offrire ai professionisti del fuoricasa la possibilità di gestire un'attività mobile di vendita di gelato artigianale e di bevande, integrata con l'offerta di prodotti retail del marchio, dagli sciroppi ai topping ad Amarena Fabbri, solo per citarne alcuni. Due le modalità operative configurabili: versione Gelateria: equipaggiata con due macchine per gelato, oltre ai prodotti Retail Fabbri. Questa versione consente di proporre un'offerta completa di gelato artigianale e bevande calde e fredde. Versione Beverage: equipaggiata con una macchina per gelato, una macchina per caffè e una bar station, sempre accompagnata da prodotti Retail Fabbri. Questa configurazione permette di offrire bevande calde e fredde, bevande a base di caffè, cocktail e cocktail gelato, ideale per eventi, fiere e luoghi turistici ad alto flusso.

Gelato System porta così il piacere di un buon gelato in ogni contesto, dall'hotellerie internazionale ai festival all'aperto e bar e locali di città. Un punto vendita itinerante e versatile anche grazie ad un'offerta di ingredienti di alta qualità che consentono di creare in poche semplici mosse i "gusti più amati" dai consumatori, anche senza specializzazione del personale: è questa la prerogativa dei Simplé, una gamma di prodotti completi per preparare gelati artigianali in pochi minuti, che nel 2026 si arricchisce di tre nuove varietà, tutte senza lattosio e senza glutine: il Pistacchio, con 21% di pistacchio e tostatura intensa; il Fiordilatte, che può essere lavorato sia a caldo che a freddo; la Vaniglia, nuova formula dal gusto rotondo e pulito, senza nota agrumata.

FABBRI COCKTAIL SYSTEM, IL DRINK PRÊT-À-PORTER

Speculare al Gelato System, ma dedicato al mondo della mixology, debutta il Fabbri Cocktail System, soluzione completa che si adatta perfettamente a catering, ristoranti e hotel., composta da macchina, prodotti e ricette PER realizzare velocemente e in maniera altamente spettacolare tre diversi tipi di cocktail contemporaneamente, "spillandoli" direttamente davanti al cliente. Una soluzione che affianca e velocizza il lavoro del bartender, che rimane protagonista del bar: è infatti lui a ideare e preparare i mix dei cocktail che vengono inseriti nella macchina. In questa maniera può dedicare più tempo a servire i drink, concentrandosi sulla decorazione, sulla comunicazione o lavorando anche outdoor, fuori dai confini del locale.

Tra le principali proposte spiccano gli starter set dedicati alla caffetteria calda e fredda, studiati per offrire ai professionisti strumenti pratici e versatili per ampliare la propria offerta. Al centro dell'attenzione la gamma Mixybar Plus, linea di sciroppi all'avanguardia preparati per far scoprire un'esperienza di gusto inedita, che permette infinite possibilità di aromatizzazione, dal banco caffè ai

cocktail. Una particolare attenzione verrà data al “rito sacro” dell’aperitivo italiano, che l’azienda bolognese ha reinterpretato con i Fabbri Spritz. Ancora una volta protagonista dell’offerta, lo Spritz Hugo, realizzato con Mixybar Fiori di Sambuco Plus, lo sciroppo più venduto in Italia secondi i dati CDA 2025. La Distilleria Fabbri (Gin Fabbri, Marendry Bitter, Ciliege Speciali e l’ultimo nato Ratafià) completa il quadro, portando la tradizione liquoristica secolare nel panorama contemporaneo della mixology.

IL CORNER SHOP FABBRI, "NEGOZIO NEL NEGOZIO"

Dallo successo del primo negozio monomarca Fabbri a Bologna, nasce il progetto “corner shop Fabbri” personalizzato e dalla forte identità da collocare all’interno del proprio esercizio, che sia un hotel, un bar tabaccheria, una gelateria, una pasticceria, un negozio in aeroporto, per conquistare nuovi clienti, ampliare l’offerta commerciale e rafforzare la competitività dei locali. È l’opportunità che offre oggi Fabbri 1905, proponendo agli esercenti un “negozio nel negozio” progettato con attenzione e cura, completamente brandizzato, per creare un’atmosfera riconoscibile, capace di trasmettere valori come qualità, innovazione e affidabilità. L’offerta di Fabbri 1905 non si limita, anche in questo caso, alla proposta di prodotti: l’azienda offre infatti ai professionisti una serie di allestimenti, idee e oggetti di design per consentire di creare, a seconda delle esigenze, un angolo dedicato al mondo Fabbri o un intero negozio monomarca, ispirato all’originale bolognese.

DAL BRASILE ARRIVA AÇAÍ BOWL & AMARENA FABBRI:

Fabbri reinterpreta in chiave Made in Italy uno dei trend più rilevanti nel settore food healthy: l’Açaí Bowl, una coppa con sorbetto di açaì e frutta, ideale come pasto sano e completo o spuntino energetico a basso apporto calorico. Il trend delle Açai Bowl nasce in Brasile, ma è diventato ormai fenomeno in tutto il mondo per i consumatori più attenti ad uno stile di vita consapevole, derivando proprio dalla bacca di Açaí, alimento ricchissimo di antiossidanti, fibre e vitamine, e solitamente servito con frutta fresca, secca e topping.

Da parte sua, Fabbri non si limita ad offrire un prodotto, ma realizza un concept “chiavi in mano” ad alta marginalità composto da ingredienti (sorbetto a base Açaí, topping, Amarena Fabbri), bowl brandizzate, materiale di comunicazione e ricettazioni bilanciate. Obiettivo: inserire un nuovo momento di consumo e attrarre nuovi clienti all’interno di gelaterie, bar, locali, ristoranti e alberghi.