Fabbri 1905 a fianco dei bartender ai Campionati Nazionali AIBES

4eacfc3b-9920-40f0-933e-bdfd825ef3b1

I prodotti professionali Fabbri 1905 sono stati protagonisti anche quest’anno alla 77^ edizione dei **Campionati Nazionali AIBES**, appuntamento di riferimento per i professionisti del bartending italiano che si sono tenuti dal 10 al 12 novembre a Tortoreto Lido (TE). Un'occasione che ha visto l'azienda ancora una volta al fianco dei bartender, con un'attenzione particolare alle nuove generazioni e alla loro capacità di interpretare in chiave contemporanea il mondo della mixology.

In particolare, a conquistare il primo posto nel **Premio Angelo Zola** è stato **Eldis Sertan**i, autore del cocktail Lunar Pilot, realizzato con Mixybar Blu Agave e Mixybar Plus Passion Fruit. Una creazione che gli è valsa anche l'opportunità di volare a Shanghai per vivere un'esperienza internazionale nel mondo della mixology. Sul secondo gradino del podio si è classificato **Simone Saporito**, che ha scelto Mixybar Amarena e Aria e Velluto Fabbri per il cocktail Red Velvet Sour mentre il terzo posto è andato ad **Angelo Perillo** con il cocktail Eco, preparato utilizzando Mixybar Plus Mandarino.

Quote

Sono orgoglioso di vedere quanta passione e innovazione siano in grado di portare le nuove generazioni nel mondo della mixology. Mi piace pensare che Fabbri 1905 abbia contribuito - e continui a farlo - a supportare i nuovi artisti del bartending.

Nicola Fabbri, quarta generazione della famiglia alla guida dell’azienda

A testimoniare la versatilità della gamma Fabbri 1905 e la sua capacità di accompagnare i professionisti in ambiti differenti, dalla miscelazione alla caffetteria, troviamo molti prodotti tra i premiati in altre categorie. Nella categoria **Bartender Junior**, il riconoscimento è andato a **Giovanni Perillo**, della Campania, che ha utilizzato Mixybar Plus Calamansi Yuzu e Mixybar Plus Zucchero Italiano. Per la categoria **White Jacket**, a distinguersi è stato **Giandomenico Orfeo**, con una

preparazione a base di Mixybar Plus Pompelmo Rosa e Mixyfruit Passion Fruit. Nel segmento **Coffee Mixology**, il premio è stato conquistato da **Ombretta Palenca**, grazie a una creazione a base di caffè arricchita da Mixybar Caramello Salato. La categoria **Best Knowledge Skills** ha visto il successo di **Francesca Luoni** che ha scelto Mixybar Amarena, mentre nella **Cocktail Creation** ha trionfato **Andrea Francardi** con una proposta che ha valorizzato Ratafià Fabbri, utilizzato sia nel drink sia nel velluto di finitura, insieme a Mixybar Plus Gold Sugar.

Cocktail System e Officina 1905

I Campionati Nazionali AIBES sono stati anche l'occasione per offrire ai professionisti del settore nuove prospettive di sviluppo nel mondo beverage, attraverso due progetti firmati Fabbri 1905: Cocktail System e Officina 1905.

Con **Fabbri Cocktail System**, l'azienda propone una nuova soluzione completa, composta da macchina, prodotti e ricette, che coniuga qualità artigianale, personalizzazione e rapidità. Il sistema consente di preparare cocktail signature direttamente in fusto e di servirli alla spina, mantenendo la libertà creativa del bartender e rendendo più semplice ed efficiente la gestione del servizio, anche in occasione di eventi caratterizzate da elevati volumi. Accanto a Cocktail System, Fabbri 1905 ha riservato ai professionisti presenti un’anteprima di **Officina 1905**, il nuovo progetto Fabbri 1905 che promette di esplorare una diversa dimensione della mixology, dove gusto, esperienza e innovazione si incontrano. Un nuovo concept di cocktail pensato per essere assaporato con lentezza, per concedersi un momento di vero piacere. Il progetto verrà presentato ufficialmente e nel dettaglio, nel corso della prossima edizione di **Sigep** (Rimini, 23-27 gennaio 2027).