

# 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 variegata, 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 dal gelatiere 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**, con 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".*