

Fabbri 1905 al 38° Sigep di Rimini con novità e fantasia

scritto da Riccardo Isola | 20/01/2017



Fabbri 1905 sarà presente al Sigep 2017 di Rimini con gustose novità in cui innovazione fa rima con tradizione.

Una rivoluzione nata sessantacinque anni fa. Al **38° SIGEP di Rimini**, il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione artigianali **di Rimini**, in programma dal 21 al 25 gennaio, tante saranno le novità gustose presentate dalla **Fabbri 1905**.

Sul comparto gelato, la storia ci dice che i rivoluzionari Aldo e Romeo hanno visto giusto quando decisero di immettere sul mercato i primi semilavorati (**Cremolati**). Intuizione che, di fatto, ha cambiato il settore della gelateria italiana rendendola accessibile e utilizzabile da tutti. Oggi, l'azienda bolognese ha deciso di guardare oltre.

Le grandi novità di Fabbri 1905 presentate al Sigep 2017

Nelle cinque giornate del salone riminese, verrà presentata la nuova linea **Simplé Gold**. Cinque le varianti proposte: vaniglia, cioccolato, caramello, tiramisù e gianduia, tutte assolutamente naturali. Ed ancora tra le novità ecco il gusto orientaleggiante del **caffè ginseng** e il toccasana **ribes nero**, il variegato **lemon cookie** o il coloratissimo **bubblegum**. Sempre per i più piccoli, ecco l'arrivo del **gusto allo zucchero filato** mentre, per i più esigenti e particolari, immancabile sarà il **Polly**, nato dall'incontro di miele 100% italiano, pappa reale e polline e arricchito dal croccoloso honey & quinoa.

Non mancherà una parentesi *vegan* proposta dall'azienda bolognese. A Rimini si potranno "incontrare" così i purissimi: cioccolato fondente, nocciola, pistacchio passando per limone e fragolina di bosco.

Anche nel **mondo del bere**, Fabbri 1905 metterà la propria firma. Oltre a **Marendry** (specialità riproposta a distanza di oltre quarant'anni e caratterizzata dai suoi caldi 21° e dalle note rosa cerasuolo, Amarena Fabbri e bitter) arriva a Rimini anche una **novità alcohol-free**. Si tratta dello sciroppo **Falernum**, mix di mandorle, lime e spezie come chiodi di garofano, cannella e zenzero.

Spazio poi alla creatività del *molecular mixology* con il **Turquoise bleu** con caviale di cocco e **Amarenegroni** con velluto Amarena. Per gli amanti del non alcolico ci si potrà allietare con un'**Amarena caipiroska**, a base di lime e Amarena Fabbri, e una **Lemonade apple pie**, che farà sognare le migliori torte di mele con il suo mix di lime, mixybar mela verde e mixybar cannella.

Non mancheranno anche specialità di caffetteria aromatizzata. Preparazioni come il **mokaccino style** e il **caffè pistacchio** e fredde come il **caffè sospeso** e il **marocchino estivo**, ma anche **alcoholic coffees** e **iced coffees**.

Per i più golosi, **cioccolate in tazza** come la **foresta nera**, decorata con panna montata e Amarena Fabbri, e la **black & white**, decorata con Top Fabbri cioccolato bianco.

Le guest star dello stand Fabbri 1905 al SIGEP 2017

Infine ampia la lista di *guest star* che animeranno l'area dimostrazioni dello *stand* Fabbri 1905, con lezioni e *cooking-show* dedicati a pasticceria, gelateria e *mixology*. Oltre alla campionessa del mondo di pasticceria Pastry Queen 2012 **Sonia Balacchi**, si potranno incontrare il romagnolo **Jonathan Di Vincenzo** e **Giuseppe Fiorini** (domenica 22 gennaio) oppure la ventiseienne *barlady* ungherese **Anett Malomhegyi** (lunedì 23). Martedì 24 sarà la volta della Lady Amarena uscente **Cinzia Ferro**.

Lo spazio di **Fabbri 1905** sarà allestito alla **Hall Ovest, Pad. A5 C5**.