



Per la prossima estate il gelato è un mix di nuovi sapori e consistenze

La cremosità del gelato alla mandorla si sposa con il crunchy del Croccante all'Amarena Fabbri, nel cono anche i gusti alla frutta per i piccoli golosi

Rimini, 30 gennaio 2023 – Oltre **40mila assaggi delle novità Fabbri 1905 al Sigep appena concluso** consentono di anticipare, con la **classifica dei gusti** di gelato e di pasticceria più richiesti, le **tendenze del mercato** che caratterizzeranno la prossima stagione calda.

GELATERIA

Sul gradino più alto del "podio assaggi" si trova il **gelato alla mandorla tostata in abbinamento con la crema all'inconfondibile Amarena Fabbri** e croccanti inclusioni di nocciole e mandorle: new entry del Sigep 2023 che troveremo nelle vetrine di gelateria la prossima estate. A conquistare i visitatori della fiera l'abbinamento tra la cremosità vellutata del gelato e la croccantezza della variegatura.

Al secondo posto, un classico come il **Pistacchio** proposto da Fabbri **nella variante Cremino**, stratificato con il **gusto Lampone**, che crea un'irresistibile alternanza fra la morbidezza della crema e la freschezza della frutta, oltre che **in purezza**. Il successo del gusto è da attribuire alla qualità delle materie prime e all'alta concentrazione di pistacchi. Il pistacchio Fabbri nasce, infatti, da un **processo produttivo svolto interamente in azienda** dove il frutto entra fresco e viene tostato con un processo proprietario che ne esalta al massimo i profumi.

Al terzo posto negli assaggi, il gusto **Salomone, il Pirata Pacioccone** che si ispira al personaggio mitico dei Caroselli Fabbri degli anni '60 ed è riuscito a mettere d'accordo adulti e bambini: è un gelato variegato ancora una volta con la crema all'Amarena Fabbri con inclusioni croccanti su una base al cioccolato bianco oppure al cioccolato al latte. Semplicemente buonissimo.

Dedicati ai bambini anche **Bananito, Pescalosca e Fragoroso a base di yogurt e frutta** (rispettivamente **banana, pesca e fragola**, i gusti più amati), per una merenda gelato perfetta in tutte le stagioni.

Ufficio stampa Fabbri 1905 **Lead Communication** T. 02 860616

anita.lissona@leadcom.it 335 498993

federica.levi@leadcom.it, alessandra.iannello@leadcom.it, carlo.petronella@leadcom.it



Questa classifica degli assaggi rappresenta bene le **principali tendenze** attese per la prossima estate: da un lato, la **"voglia" di gelati golosi, con farciture crunchy**, dall'altro, **gusti intramontabili** come il pistacchio **in nuovi abbinamenti**.

Per tutti, cresce la richiesta di **naturalità, qualità** di ingredienti e **assenza di coloranti e additivi**, in risposta a una rinnovata attenzione alla sostenibilità e alla sicurezza degli alimenti: valori che trovano la loro massima espressione nei prodotti **free from**, a **etichetta clean**, che per Fabbri rappresentano, più che una proposta, una filosofia.

PASTICCERIA

Queste tendenze si ritrovano specularmente nell'arte della pasticceria, dove trionfano proposte all'insegna della brillantezza dei colori e dei giochi di farciture, decori e consistenze. Così, nella nostra classifica degli assaggi di pasticceria più richiesti al Sigep, al primo posto si trova la versione monoporzione della **Mandorla tostata con crema all'Amarena Fabbri e inclusioni croccanti**, seguita dalla **Torta Choco Lampone con Pistacchio** e, infine, dal **Cake allo Zenzero Fabbri**. Ha stupito i visitatori la versione moderna dei **Cantucci** arricchiti con Amarena Fabbri

BEVERAGE

Tantissime variazioni in "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, e la barlady **Federica Geirola**, Lady Amarena Italia in carica, con animazioni a tema aperitivo e low alcol con i coloratissimi Spritz e SBritz ®, lo Spritz con la birra.

Star on stage

Hanno animato lo stand nei giorni di fiera nomi importanti del panorama della gelateria e della pasticceria come **Marco Infante** di Casa Infante, noto al grande pubblico e molto seguito sui social, con le sue **Cheespaccamm**, una base di cheesecake e una golosa sfera al cioccolato ripiena di crema Croccante all'Amarena Fabbri, e **Zeppolamisù**, innovativa versione della zeppola al caffè, crema al mascarpone e Amarena Fabbri, e **Davide Malizia**, maestro pluripremiato e fondatore di Aromacademy, che ha preparato live **Tramonto Italiano**, una speciale monoporzione all'albicocca e Zenzero Fabbri. Con loro un altro big, **Francesco Elmi**, membro dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, maestro pasticcere APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana e notissimo per le creazioni della sua pasticceria Regina di Quadri a Bologna.



Dal 1994 Ambassador e docente Fabbri1905, 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**.

AL SEGUENTE LINK LE IMMAGINI

<https://www.dropbox.com/scl/fo/py5051by8iz2sgkp7es4y/h?dl=0&rlkey=kiito671k5co54smit31zc9h0>



Lo stand Fabbri in un momento della fiera. Registrate migliaia di presenze

Ufficio stampa Fabbri 1905 **Lead Communication** T. 02 860616

anita.lissona@leadcom.it 335 498993

federica.levi@leadcom.it, alessandra.iannello@leadcom.it, carlo.petronella@leadcom.it