



**RIMINI EXPO**

**SIGEP** THE DOLCE  
WORLD  
EXPO

20 – 24 gennaio

**Hall A5-C5**

## **Tra esperienze immersive, nuovi trend e celebrities: l'Expo del dolce targato Fabbri 1905**

***Due postazioni tech per simulare l'attività di un gelatiere e di un bartender, show cooking e masterclass dei più importanti professionisti del settore e ovviamente tanti nuovi prodotti innovativi per rendere il mondo del fuoricasa sempre più all'avanguardia, tra materie prime di qualità e attenzione al benessere e alla sostenibilità.***

Rimini, 20 gennaio 2024 – Due postazioni tech provviste di visore e controller per immergersi e interagire nella **realtà virtuale**, mettendo alla prova le proprie capacità e sperimentando nuove tecniche e soluzioni per ottimizzare il lavoro al bar e in gelateria: **la tecnologia è uno dei protagonisti dello stand Fabbri 1905 al Sigep** (Rimini, 20-24 gennaio), il 45° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè, uno degli appuntamenti internazionali di riferimento nel mondo del dolce e del fuoricasa, che stupisce i visitatori con **"giochi hi-tech" capaci di unire l'aspetto ludico con quello formativo**.

I visitatori possono infatti, indossando guanti e visore, **mettersi nei panni di un gelatiere o di un bartender**: nel primo caso la sfida consiste nel preparare nel minor tempo possibile, grazie all'utilizzo di innovativi prodotti Fabbri, coni e coppette per i propri clienti; nel secondo si è invece chiamati a creare una ricetta originale di cocktail che, simultaneamente, un barman in carne ed ossa riproduce dal vivo, si avrà così la possibilità di degustare alla fine la propria preparazione, stupendosi della propria abilità.

Realtà virtuale ma anche tanta qualità tangibile nelle **novità** presentate dall'azienda bolognese in fiera, che si conferma capace di cogliere e soddisfare le ultime richieste di mercato: largo dunque a prodotti all'insegna della naturalità e del **benessere** di tutti i tipi di consumatori, con la **frutta** che diventa una delle protagoniste assolute della proposta Fabbri 1905, incentrata sulla qualità

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

[anita.lissona@leadcom.it](mailto:anita.lissona@leadcom.it) 335 498993

[federica.levi@leadcom.it](mailto:federica.levi@leadcom.it), [carlo.petronella@leadcom.it](mailto:carlo.petronella@leadcom.it)



massima della materia prima, sulla **concentrazione senza precedenti di frutta fresca** nelle preparazioni e sulla facilità e praticità di utilizzo.

Casa Fabbri è anche palcoscenico privilegiato per numerose **celebrities** del settore che per cinque giorni alterneranno **show, masterclass e spettacoli** per mostrare dal vivo nuove tecniche e tendenze del fuoricasa. Ad alternarsi sul palco volti noti come il sei volte campione del mondo di pasticceria  **Davide Malizia**, il Maestro Pasticcere  **Francesco Elmi**, il Maestro del Caffè e Coffee Performer  **Gianni Cocco**, il bartender di fama internazionale  **Mattia Pastori**, le più quotate professioniste femminili dello shaker come  **Federica Geirola** e Lady Amarena Italia 2023  **Francesca Aste**, fino ad arrivare al campione mondiale del WCC IBA 2023  **Leo Ko** con il suo cocktail Came to Connect che tra gli ingredienti principali può vantare il Dry Gin Fabbri e le "Ciliege Speciali" Fabbri.

## Le tendenze

È uno dei trend più significativi nel mondo del food 2024: anche in cucina emerge il bisogno di riconnettersi con il corpo e la natura, **nutrendosi di alimenti che fanno bene alla salute, al benessere mentale e al pianeta**. Una direzione verso la quale si muove anche il mondo del dolce targato Fabbri 1905, che in gelateria e pasticceria consacra la frutta di qualità, avanzando una proposta sempre più improntata al benessere e alle esigenze salutistiche di tutti i consumatori, con un occhio attento alla sostenibilità ambientale e sociale della produzione. Senza dimenticare i grandi classici e le ultime variazioni sul tema golosità.

## Novità

### **A TUTTA FRUTTA**

Per la nuova stagione riflettori accesi su **Sorbé**, una vera e propria rivoluzione nel mondo della frutta. Una gamma di completi, già pastorizzati, con un gusto autentico di frutta, grazie ad una concentrazione senza precedenti: fino al 90% in ricetta e 36% in vaschetta. Una linea senza conservanti che consente – grazie alla sua formulazione tecnologica – di realizzare un eccellente sorbetto di frutta in pochi minuti dalla spatolabilità e cremosità garantita. Si parte con due gusti "must have" in vetrina tutto l'anno: la **fragola** e il sempre più richiesto **Mango Alphonso**, particolare varietà del frutto tropicale che si distingue per le sue note dolci e l'intensità del sapore.

Variazione sul tema frutta anche nella gamma **Snackolosi** e **Coperture**: dopo il successo di Snackolosi croccante all'Amarena Fabbri, top seller 2023, la gamma si amplia con un irresistibile **Snackoloso Mango e Macadamia**

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

[anita.lissona@leadcom.it](mailto:anita.lissona@leadcom.it) 335 498993

[federica.levi@leadcom.it](mailto:federica.levi@leadcom.it), [carlo.petronella@leadcom.it](mailto:carlo.petronella@leadcom.it)



**Crunchy**, esplosione di sapori e consistenze adatta per variegare, come inserto e copertura di pasticceria. Ma anche per realizzare cioccolatini dal gusto inconfondibile di frutta. Un mix di consistenze, esaltate dalla presenza del 10% di noce di macadamia che arricchisce il gusto morbido ed esotico del Mango Alphonso con una nota croccante. L'icona di famiglia, Amarena Fabbri, stupisce invece nella nuova veste di **Copertura Croccante AMARENA FABBRI, la copertura per stecchi con inclusioni: nocciola, mandorle e Amarena**, ideale per stecchi, monoporzioni, conetti.

## BENESSERE

Da sempre attenta al benessere, Fabbri 1905 allarga la sua offerta di prodotti "senza lattosio", sempre più richiesti anche in pasticceria e gelateria. Nascono così **Base Supercremosa Lactose Free** per realizzare gelati ai gusti crema e frutta senza lattosio e **Simple Cioccolato al Latte Lactose Free** per gelati e semifreddi senza rinunciare al gusto pieno e rotondo del cioccolato.

Nuove referenze che si sommano agli oltre 600 prodotti gluten free, i 400 senza lattosio e la sempre più strategica gamma dei Free From, l'ampia proposta di prodotti senza glutine, coloranti e aromi artificiali, già presenti in casa Fabbri.

## GOLOSITA'

Anche la gola e i grandi classici rivisitati in versione innovativa vogliono la loro parte: tra i prodotti pronti a conquistare le vetrine di gelaterie e pasticcerie ci sono gli **Snackolosi** e la **Delipaste Ovetto**, due proposte sorprendenti per ricreare, sul cono o attraverso mousse, semifreddi o coperture, il gusto inconfondibile di uno degli snack di cioccolato al latte più amati di sempre.

Spirito romantico e sofisticato con la **Delipaste Rose**, con estratto di rose, nata per offrire un gusto floreale intenso e una nuance delicata ed equilibrata nelle preparazioni di gelateria e pasticceria, seguendo le tendenze del momento.

Riflettori puntati infine su una delle regine per antonomasia del mondo dolce: la vaniglia, il grande classico che non tramonta mai. Tra le novità Fabbri 1905 propone due vaniglie d'eccellenza: **Vaniglia Bourbon**, tra le varietà più pregiate con monorigine dal Madagascar, **Vaniglia Tipo Francia**, con nota balsamica di vaniglia indiana per un gusto ricercato tipico della tradizione pasticceria d'oltralpe.

## UN VASO PER TRE: AMARENA, FRAGOLA E ZENZERO FABBRI

Icona senza tempo del gusto e dello stile italiano, amata e celebrata in tutto il mondo, **Amarena Fabbri** viene affiancata da **Fragola Fabbri**, delizia di frutti semi-candidi di piccolo calibro in sciroppo di fragola e **Zenzero Fabbri**, piccante prelibatezza con pepite di zenzero immerse in pregiato sciroppo di zenzero e curcuma. Tre gioielli di casa Fabbri che hanno già conquistato il cuore dei Maestri



Pasticceri. Sempre più apprezzati in pasticceria, rendono speciale ogni lievitato e danno unicità ad ogni creazione.

## Nel bicchiere

Anche nel bicchiere si consolida la tendenza a prediligere preparazioni "leggere", compagne ideali di occasioni conviviali, ma sempre all'insegna della massima qualità e dell'attenzione al bere moderato ed alle materie prime.

Al Sigep Fabbri 1905 celebra il rito sacro dell'aperitivo italiano con le sue originali versioni – colorate, low e zero alcool - del drink per antonomasia dell'happy hour, lo **Spritz**. Con una variante originale e leggera, lo **SBritz®**, cocktail dove la birra si sostituisce al prosecco.

Grande attenzione anche ai **Mixybar Plus**, linea di sciroppi di avanguardia preparati per far scoprire un'esperienza di gusto mai provata prima. Ingredienti sapientemente bilanciati per qualsiasi preparazione e profumi che si uniscono in perfetta armonia con qualsiasi cocktail. Questo il segreto dei **Mixybar Plus** ottenuto grazie ad un delicato sistema di trattamento termico che consente di preservare la materia prima sia dal punto di vista nutrizionale che da quello sensoriale-organolettico.

Spazio infine al mondo degli *spirits* più puri con la **Premiata Distilleria Fabbri**, una linea composta da tre gioielli dalla forte personalità, che esaltano le radici dell'azienda bolognese: il **Dry Gin Fabbri**, che rivisita una ricetta di casa Fabbri degli Anni '30 attualizzandola con purissimo distillato di Amarena Fabbri che con le sue note morbide e fruttate esalta i sentori erbacei e speziati delle botaniche tipiche del gin ed è recentemente arrivato sul tetto del mondo come ingrediente principe del cocktail che ha trionfato all'ultimo World Cocktail Championship IBA. Il **Marendry**, dall'inebriante mix delle note amaricanti del bitter e dal sapore avvolgente e inconfondibile di Amarena Fabbri. Le **Ciliege Speciali**, speciali non solo per la mancanza della "i" che riporta la mente all'italiano degli Anni '20, ma perché sono naturalmente rosse e succose. Infatti, non hanno alcun additivo o colorante e il loro colore vivido è ottenuto unicamente dai succhi estratti da frutta e verdura 100% italiane.

Tutti prodotti appartenenti all'heritage dell'azienda nata nel 1905 come "**Premiata distilleria G. Fabbri**", fondata da Gennaro Fabbri che acquistò a Portomaggiore (Ferrara) una drogheria con tinaia annessa e che, a seguito del successo dei primi liquori, a partire dal 1914 spostò la produzione nella più ampia sede di Borgo Panigale (Bologna), tutt'ora sede centrale della società.



## CALENDARIO DEMO

### 1° GIORNO – PASTICCERIA

- 12.30-12.45: L'AMARENA ICONICA FABBRI IN TERRA DI SALATO (**ALESSANDRO BERTUZZI**)
- 14.15-14.45: VIENNOISERIE (**FRANCESCO ELMI**)

### 1° GIORNO – BAR

- 12.15-13.00: MASTERCLASS DI **CAVAGLIERI E AGOSTI**. Presentazione nuova drink list DIEMME CAFFE'
- 16.00-16.45: CAME TO CONNECT cocktail campione del mondo WCC - IBA 2023 (**LEO KO**)

### 2° GIORNO – PASTICCERIA

- 10.45-11.00: ZEPPOLA (**MASSIMO CARNIO**)
- 14.15-14.45: VIENNOISERIE (**FRANCESCO ELMI**)

### 2° GIORNO – BAR

- 10.30-11.15: CAME TO CONNECT cocktail campione del mondo WCC - IBA 2023 (**LEO KO**)
- 13.45-14.30: **MATTIA PASTORI** PRESENTA LA PREMIATA DISTILLERIA FABBRI
- 16.15-17.00: BANKSY MARTINI cocktail vincitore di Lady Amarena Italia 2023 (**FRANCESCA ASTE**)

### 3° GIORNO – PASTICCERIA

- 10.45-11.00: L'AMARENA ICONICA FABBRI IN TERRA DI SALATO (**ALESSANDRO BERTUZZI**)
- 12.30-12.45: SGONFIOTTO ALLA COLATA BRUSCA FABBRI (**MASSIMO CARNIO**)
- 14.15-14.45: MONOPORZIONE CON ZENZERO (**FRANCESCO ELMI**)

### 3° GIORNO – BAR

- 11.00-11.45: COFFEE CLASSIC EXPERIENCE (**MICHEAL LIMONI DI MOKADOR**)
- 13.45-14.30: Lady Amarena italia 2021 e regina della mixology (**FEDERICA GEIROLA**)



- 15.00-15.45: CAME TO CONNECT cocktail campione del mondo WCC - IBA 2023 (**LEO KO**)
- 16.15-17.00: GELATO E CAFFÈ 2.0, L'INNOVAZIONE IN CAFFETTERIA (**GIANNI COCCO**)

#### **4° GIORNO – PASTICCERIA**

- 10.45-11.00: L'AMARENA ICONICA FABBRI IN TERRA DI SALATO (**ALESSANDRO BERTUZZI**)
- 14.00-14.45: FABBRI CON MALIZIA (**DAVIDE MALIZIA**)
- 16.00-16.15: DEGUSTAZIONE E SEMINARI LIEVITATI (**FRANCESCO ELMI**)

#### **4° GIORNO – BAR**

- 11.00-11.45: COFFEE MIXOLOGY EXPERIENCE (**MICHEAL LIMONI DI MOKADOR**)
- 13.45-14.30: ALTA CAFFETTERIA ARTIGIANALE DI FABBRI (**GIANNI COCCO**)
- 15.00-15.45: MASTERCLASS DI **CAVAGLIERI E AGOSTI**. Presentazione nuova drink list DIEMME CAFFE'
- 16.15-17.00: CAME TO CONNECT cocktail campione del mondo WCC - IBA 2023 (**LEO KO**)