



Gino Fabbri: cambia l'esperienza del caffè nella pasticceria di via Cadriano

Descrizione

Il Maestro Pasticcere bolognese firma con 1895 la nuova miscela di Specialty Coffee “Petal Storm Selected by Gino Fabbri”

Tutti conosciamo Il **Maestro Gino Fabbri** per la qualità dei suoi dolci che hanno conquistato, oltre al pubblico, riconoscimenti e premi di settore ma oggi il pasticcere bolognese torna a fare notizia dimostrando un'ulteriore talento che riguarda il caffè.



Presentazione della miscela “Petal Storm Selected by Gino Fabbri” (Foto © Enzo Radunanza).

In collaborazione con gli esperti dell’azienda **1895 Specialty Coffee by Lavazza**, di cui Fabbri è diventato Ambassador, ha creato la miscela **Petal Storm Selected by Gino Fabbri** che, da qualche settimana, viene servita nella pasticceria di via Cadriano. Un caffè buono e profumato che si caratterizza per le note intense e persistenti. I sentori di cioccolato si armonizzano piacevolmente con la delicatezza dei fiori di caffè e dell’arancia.

«La collaborazione con 1895 Specialty Coffee by Lavazza – ci ha spiegato Gino Fabbri – è nata per iniziativa di mia moglie e delle mie figlie. Abbiamo riscontrato una filosofia comune con questa realtà sotto diversi punti di vista. Intanto ci accomuna il fatto di utilizzare materie prime naturali e di qualità, prive di additivi che possano pregiudicare la salubrità dei prodotti finiti. I caffè di 1895 vengono coltivati in piccole piantagioni, attentamente controllate anche sotto il profilo della equità della filiera produttiva. Per

quanto riguarda la miscela che porta il mio nome, è stato molto stimolante collaborare con i coffelier dell'azienda; ci hanno letteralmente presi per mano e accompagnati in questo percorso fino alla creazione della miscela finale».



Da sn: espresso con la miscela “Petal storm” e caffè in filtro Araari (Foto © Enzo Radunanza).

Gino Fabbri Pasticcere: i nuovi 1895 Specialty Coffee by Lavazza

La **Gino Fabbri Pasticcere** a Bologna è il primo punto vendita a proporre la nuova miscela **Petal Storm Selected by Gino Fabbri** che, però, non è l'unica referenza disponibile. Infatti, in via Cadriano, si può degustare anche il **caffè in filtro Araari** con sentori di bergamotto, ribes e pompelmo. All'interno della pasticceria, poi, è stato allestito un corner che espone tutti gli Specialty Coffee della collezione 1895 ma anche panettoni o prodotti di pasticceria realizzati con il caffè 1895.

«L'obiettivo – aggiunge Fabbri – è di introdurre nel menù sempre nuovi prodotti della collezione 1895, da servire in specifici momenti della giornata. Dalla nostra esperienza, infatti, constatiamo un cambiamento nel modo in cui il pubblico si approccia alle caffetterie. Non sono più semplicemente luoghi dove prendere un caffè al volo ma luoghi di degustazione lenta e approfondita, dove esplorare il mondo e la cultura del caffè. Il nostro ruolo, quindi, deve essere quello di garantire la migliore esperienza e conoscenza possibili».



La Pasticceria Gino Fabbri a Bologna, via Cadriano (Foto © Enzo Radunanza).

Gino Fabbri Pasticcere
Via Cadriano, 27/2 • Bologna
[Sito web](#)

Data di creazione
2021/12/08

Autore
enzo-radunanza