A Bologna il primo flagship store di Fabbri 1905. C'è spazio anche per la mixology

20240326153620flagship-de5c4341

Una vetrina per far conoscere ai consumatori il ventaglio di prodotti targati Fabbri 1905. La storica azienda bolognese sceglie l'ombra delle Due Torri per aprire il **proprio primo flagship store**. Per il momento un luogo di sola vendita, ma le intenzioni sono più ambiziose e tutte da definire in base ai riscontri che riceveranno da questo primo test.

Nel negozio si possono acquistare molti dei prodotti retail, a partire dall'inimitabile **Amarena Fabbri**, passando per le creme spalmabili, i Bombon, i babà, gli sciroppi, i topping, le colombe di Pasqua, ma anche **una selezione della linea professionale Premiata Distilleria: il gin, il Marendry bitter e gli sciroppi Mixybar Plus**.

"Il mondo professionale è una delle anime di Fabbri, una parte della nostra ricerca e sviluppo lavora solo per questo canale. La nostra visione di partenza è quella di creare prodotti funzionali e utili per il professionista", afferma **Carlotta Fabbri**, riferimento per la famiglia Fabbri del nuovo punto vendita, che sottolinea come la novità retail, ma che può piacere al mondo beverage, è il fiore di sambuco zero zuccheri aggiunti. Particolarmente consigliato per fare lo spritz Hugo.

E aggiunge: ***"Vogliamo dare al bartender il prodotto che avrebbe fatto lui accorciandogli il lavoro dietro al bancone****, ma per arrivare a questo obiettivo lavoriamo costantemente sull'innovazione di processo e sul controllo della materia prima: i plus vengono realizzati solo con la frutta alla giusta maturazione che selezioniamo accuratamente con test sul prodotto che arriva in azienda prima di avviarlo alla lavorazione. Diverse caratteristiche della frutta darebbero un altro risultato finale".*

"*Abbiamo voluto essere presenti nella città che ci identifica tanto che molti nostri prodotti riprendono Bologna* – ha aggiunto da parte sua **Michele Magli**, direttore generale di Fabbri 1905 -. *Per esempio*

la bottiglia del gin richiama i portici patrimonio Unesco della città; il secondo intento è quello di far conoscere meglio ai consumatori tutte le nostre 1400 referenze facendole ruotare all'interno dello shop. Sul fronte professionale abbiamo messo a disposizione una piccola selezione dell'offerta, esposta all'ingresso, in modo da dare un servizio ai tanti locali della zona che possono acquistare i prodotti in quantitativi limitati, anche solo un pezzo, e testarli, se ancora non li conoscono".

Per i bartender, inoltre, proprio a marzo l'azienda ha ampliato la proposta di gusti degli **sciroppi Mixybar Plus** con l'aggiunta dei gusti sambuco, mango alphonso, calamansi yuzu, mandarino, pesca e un altro zucchero, alcuni dei quali sono un unicum sul mercato degli sciroppi. "*Gli sciroppi Plus sono prodotti molto innovativi* – conclude Magli – *perché uniscono la facile miscelabilità degli sciroppi con l'alta concentrazione di frutta delle polpe (oltre il 30%), pur mantenendo un'etichetta corta e solo aromi naturali*".

Per accompagnarne l'utilizzo Fabbri ha creato un ricettario. Un esempio tra i tanti? Il **Calamansi Yuzu Plus** si presta per una rivisitazione del gin tonic insieme al gin Fabbri o dello spritz Aperol con 20 ml dello sciroppo Plus, acqua tonica e Prosecco.