

GINO FABBRI - IL PASTICCERE

"La pasticceria, per me, è nata come approccio al mondo lavorativo, ma ben presto mi è stato chiaro quali e quanti anelli di congiunzione avesse con il mio vissuto; quando, da bambino, ammiravo mia nonna e mia madre intente nella preparazione della ciambella, della pinza o della crema pasticcera."

Quella curiosità è diventata passione e poi una professione per Gino fin dall'adolescenza quando inizia a lavorare nella pasticceria del paese di origine, Castenaso, per poi aprirne una sua nel 1982 insieme alla moglie Morena. In questo nuovo percorso incontra importanti esponenti della pasticceria italiana tra cui Iginio Massari fino a che nel 1996 Gino Fabbri entra a far parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, di cui ora è Presidente.

Pur essendo quasi restio ai concorsi, si concede due occasioni prestigiose: vince infatti quello per la "Torta del Giubileo del 2000", grazie al quale ha potuto incontrare Papa Giovanni Paolo II, mentre nel 2015 guida alla vittoria della Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione la squadra italiana composta da Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone

Nel 2009 viene eletto dai suoi colleghi Pasticcere dell'anno, prestigioso riconoscimento per la sua professionalità e la costante ricerca della qualità nella produzione e per la sua capacità di diffondere le sue conoscenze senza riserve.

LA NOSTRA FILOSOFIA DEI CINQUE SENSI... PIU' UNO

Gli occhi rimangono colpiti dalla bellezza di un piccolo pasticcino, il naso viene inebriato dagli aromi naturali che si diffondono nell'aria dalle brioches, le mani avvertono poi la consistenza di una millefoglie croccante fuori e cremosa dentro mentre poco dopo si sente il rumore della pasta frolla di un biscotto che si spezza tra i denti e a quel punto è il palato a vivere la sensazione più bella che una piccola dolce prelibatezza possa regalare: qui tutto diventa puro piacere e gratificazione e ti dimentichi del senso di colpa.

L'essenza di una tale magia si realizza però grazie alla ricerca delle materie prime perché è da lì che il prodotto nasce: abbiamo scelto una pasticceria che utilizza burro, farina, latte e vaniglia di primissima qualità in modo da garantirvi ogni giorno prodotti eccellenti, riprendendo e innovando la grande tradizione dolce italiana.

"Distinguo sempre fra pasticceria d'affetto e pasticceria d'effetto: mi appartengono entrambe, ma il mio cuore va alla prima." Gino Fabbri

LA PASTICCERIA - I PRODOTTI PER TUTTI I GIORNI

In ogni momento della giornata c'è un elemento chiave nei nostri prodotti ed è l'utilizzo del lievito naturale nelle nostre brioches e nei nostri croissants, sempre presenti nelle nostre vetrine con gusti e farciture diverse. Leggerezza, fragranza e aromi naturali sono le costanti dei nostri prodotti: un grande lievitato fa venire la voglia di essere mangiato e rimangiato senza appesantire o stancare mai.

La colazione

Per dare la giusta spinta, quella della mattina è una pasticceria di sostanza dove la bellezza è solo apparentemente seconda al palato: un vasto assortimento di brioches con impasti e farciture diverse sia dolci sia salate è affiancato dalle monoporzioni delle torte da forno, perfette anche per essere abbinare con un buon cappuccino o un caffè.

La pausa pranzo

A mezzogiorno la pasticceria salata diventa la protagonista ed è allora il momento perfetto per assaggiare i nostri calzoni salati con prosciutto cotto e mozzarella o crema di spinaci e ricotta, per i nostri croissants salati farciti con salumi, formaggi e affettati oppure, ancora, per i nostri toast.

Per chi invece preferisce stare più leggero abbiamo anche alcune insalate preparate sul momento e servite con il nostro pane!

La merenda

Quella del pomeriggio inizia ad essere una pasticceria più improntata al bello e diventano piacevoli anche i biscottini secchi, la piccola pasticceria mignon con bignè e crostatine, piuttosto che una monoporzione di millefoglie o meringa o una buona fetta di torta

Perfette per questo momento della giornata possono essere anche le nostre coccole de bere che coniugano caffè, cioccolata calda e creme, buone in accompagnamento ai nostri prodotti oppure da sole.

Per chi invece preferisce una merenda salata c'è la piccola pasticceria composta da pizzette mignon, salatini o mini spuntini farciti: non c'è scelta migliore per accompagnare un buon calice di vino o le bollicine.

A casa

Molti dei nostri prodotti sono anche in confezione per essere portati a casa da godersi in famiglia o con amici o anche per essere regalati: la pasticceria mignon e le torte sono ideali sia dopo pranzo sia dopo cena.

Senza dimenticare le torte da forno, i biscotti o le confetture per la colazione del giorno dopo.

Anche molti dei prodotti che proponiamo in caffetteria possono essere portati a casa: potrete quindi continuare a gustare la nostra selezione di succhi di frutta Alain Milliat, dei tè di Dammann Frères, dei caffè Illy Iperespresso o dei mieli Thun in ogni momento della giornata

Per un'offerta completa abbiamo infine selezionato alcune etichette di vini, bollicine, distillati e grappe per accompagnare al meglio i nostri prodotti.

LA PASTICCERIA - LE COLLEZIONI

La pasticceria mignon

Capolavori della pasticceria italiana della tradizione in versione mignon, questa collezione è un classico perfetto in ogni momento della giornata e in ogni occasione.

L'assortimento varia leggermente durante le stagioni ma i **bignè** con crema, cioccolato o zabaione, le **crostatine** di frutta e le piccole **tartellette** con crema chantilly o crema di ricotta sono grandi classici che non mancano mai nelle vetrine di Gino Fabbri.

La piccola pasticceria secca

E' la collezione perfetta per la merenda in accompagnamento a una buona tazza di tè o cioccolata calda.

Qui la grande protagonista è la pasta **frolla**: **semplice** nell'occhio di bue o nelle piccole crostatine, **montata** alla vaniglia, al cioccolato e talvolta con la nocciola o l'albicocca e **speciale** nei dischetti accoppiati con cremino o confettura.

La collezione si completa poi con la tradizionale pasta **sablè** alla vaniglia o al cioccolato e con le più croccanti **fettine** alla mandorla o al cioccolato e nocciola.

I biscotti e le torte forno

Tipici della tradizione italiana, la nostra collezione a loro dedicata è un omaggio a un prodotto senza tempo ed è pensata per essere gustata comodamente a casa. L'assortimento spazia tra biscotti come casalinghi e petit beurre perfetti per la prima colazione, altri ancora come raviole, madeleines o zuccherini più adatti alla merenda e altri come cantucci o biscotti del re che si sposano benissimo con un buon calice di vino dolce per il dopocena.

Accanto ai biscotti si inseriscono le torte forno: mattindor, tenerina, torta di mele, cake alla vaniglia o al cioccolato si adattano benissimo a ogni momento della giornata e anche in compagnia per un dolce meno bello per gli occhi ma non per questo meno buono.

Le torte

Espressione massima dell'arte pasticceria di Gino Fabbri, questa è proprio la collezione dove gusto ed estetica si incontrano ai massimi livelli: qui si affiancano torte moderne con mousse, cremosi e bavaresi ai dolci tipici della tradizione italiana a base di pan di spagna o sfogliata farciti.

Alcuni dolci si possono trovare tutto l'anno mentre alcuni seguono la stagionalità e variano più facilmente.

La collezione poi si arricchisce di alcune torte dedicate alle occasioni speciali come Natale, Pasqua, San Valentino, festa della donna, del papà o della mamma.

I macarons

Piccoli gioielli di pasticceria importati dalla Francia (seppur portati olttralpe da Caterina de' Medici), i macarons stupiscono soprattutto gli occhi coi loro colori brillanti.

Il contrasto dei gusci esterni croccanti con la crema interna morbida e avvolgente è un'altra caratteristica che rende semplicemente sublimi questi dolcetti.

Accanto ai gusti tradizionali che si possono trovare ogni giorno, ci sono altri gusti di macarons che cambiano nei mesi a seconda delle stagioni.

Le confetture

Frutta fresca di stagione, zucchero e limone sono gli ingredienti delle confetture firmate da Gino Fabbri. Perfette per la colazione su una fetta di pane o a merenda in una crostata oppure ancora in abbinamento ai formaggi, le nostre confetture si sono affermate in questi anni e l'assortimento è ora vastissimo con una bella armonia di proposte classiche accanto ad altre più innovative.

La produzione dipende quasi completamente dalla natura perché usiamo esclusivamente frutta fresca per cui purtroppo alcuni gusti possono non esserci fino al nuovo raccolto.

Le wedding cakes

Le wedding cakes di Gino Fabbri sono preparate con grande passione e con un'attenzione particolare che mira alla perfezione. Ci impegniamo a garantire qualità, artigianalità e un servizio eccellente per disegnare la torta sulle richieste dei futuri sposi. Il gusto della torta nuziale è estremamente importante: la wedding cake deve essere molto di più di un capolavoro visivo, deve essere soprattutto una delizia per il palato.

Il nostro impegno per il gusto e la qualità vi garantisce che saranno utilizzati solo i migliori ingredienti con tutta la passione che un dolce così importante merita.

LO SHOP ON LINE

Prossimo al lancio per la metà di novembre, lo shop on line di Gino Fabbri vuole essere un portale dove poter acquistare alcuni prodotti confezionati delle nostre collezioni. Sarà quindi un'occasione anche per chi abita fuori Bologna per poter gustare i nostri biscotti, le torte forno o le nostre praline di cioccolato.

Nel periodo natalizio grande attenzione sarà prestata al panettone e ad alcune confezioni che racchiudono una selezione dei nostri prodotti.

Il lancio dell'e-shop sarà anche l'occasione per presentare il sito completamente ridisegnato nella grafica e nei colori.