

Storia della **Fabbri**. Mitica azienda delle amarene che ha aperto una bottega a Bologna

WhatsApp

Condividi

" Il mitico vaso bianco e blu? Un regalo del mio trisavolo a sua moglie Rachele, come fosse un anello di diamanti", svela Carlotta **Fabbri** - quinta generazione della storica azienda di sciroppi e frutta in conserva - a proposito del recipiente che ha reso riconoscibile il suo prodotto di punta: l'amarena semi-candita. In occasione dell'inaugurazione, pochi giorni fa, del primo negozio monomarca nel centro di Bologna, abbiamo ripercorso con lei quasi 120 anni di storia familiare, tra ricette diventate classiche, brillanti trovate di marketing e continua caccia alle novità.

La storia, lunga oltre un secolo, di **Fabbri** 1905

" È partito tutto nella campagna di Portomaggiore, in provincia di Ferrara", ricorda **Fabbri**, " dove vivevano i miei trisavoli, nel 1905". Fatto interessante: l'azienda oggi associata col mondo dei dolci è partita in realtà come una distilleria. " La Premiata Distilleria G. **Fabbri** - per la precisione - aperta da Gennaro e trasferita nel 2014 nella più ampia sede di Borgo Panigale".

Foto storiche dell'azienda **Fabbri**

Operai preparano la spedizione di damigiane di Amarena **Fabbri**

Premiata Distilleria **Fabbri** 1905 - Portomaggiore

Selezione amarene **Fabbri** ai primi del Novecento

Stabilimento **Fabbri** di Borgo Panigale, area di carico delle merci - 1950

Lì si trova tutt'ora, portando avanti il comparto di sciroppi e preparati partito nel 1915 con il lancio delle amarene in vaso. " Abbiamo cominciato e andiamo avanti chiedendoci 'cosa vorremmo dar da mangiare ai nostri figli?'. Lavoriamo sulla genuinità del prodotto, poi viene la capacità di raccontarlo. Ci sono state delle mosse di marketing davvero brillanti per l'epoca". Dalle campagne pubblicitarie a bordo di auto 'chicchissime' negli Anni Venti al lancio degli sciroppi 'Inventa Bibite'; dai passaggi in tv nell'immane Carosello ai 'furgoncini-scuola' che insegnano ai gelatieri a usare i prodotti **Fabbri**. " Intanto siamo diventati Spa nel '47, nei '60 abbiamo inaugurato un grande stabilimento ad Anzola Emilia e dagli '80 ci siamo affacciati ai mercati internazionali". Carlotta **Fabbri** ora rappresenta la quinta generazione di una holding penetrata in tutto il mondo.

Amarena **Fabbri**: una ricetta casalinga diventata famosa nel mondo

Prima dell'iconico vaso in ceramica c'erano le 'marene con frutto', una preparazione di casa che la trisavola Rachele regalò al marito. Una vera e propria ricetta a base di amarene selvatiche cotte a lungo con una miscela di erbe e spezie. Ancora il nostro segreto. " Oltre agli ingredienti è importante il procedimento, " che non è la vera e propria canditura, ma una semi-canditura. È molto laboriosa, e mantiene l'esterno croccante e l'interno morbido".

'Se piace tanto a noi, piacerà tanto anche agli altri', pensarono i **Fabbri**, che riuscirono a sostenere i prodotti con idee commerciali piuttosto all'avanguardia. " Gennaro commissionò alla bottega ceramica Gatti di Faenza - una delle più raffinate - un vaso da regalare a sua moglie", racconta **Fabbri**. Lo stesso che gelaterie, botteghe e gastronomie hanno preso a esporre sui loro banconi, " perché un prodotto bello si vende anche più facilmente".

I prodotti **fabbri**, tra grandi classici e invenzioni contemporanee

I 4 'marchi storici di interesse nazionale' - il marchio **Fabbri**, quello delle amarene, il decoro faentino con gli arabeschi e il profilo delle bottiglie di sciroppo - sono un unicum aziendale in Italia e restano la spina dorsale della produzione. " Ma abbiamo un comparto di ricerca e sviluppo che lavora senza sosta, e noi stessi presentiamo spesso nuove idee".

Oggi ci sono i semi-lavorati per gelaterie e pasticcerie, oltre a una serie di referenze che asseconda le richieste dei consumatori in campo zero zuccheri e lactose free. " Ci siamo dedicati anche al cioccolato e alla lavorazione di altri prodotti, come ad esempio lo zenzero, che è molto apprezzato". Per mettere a punto prodotti performanti, con **Fabbri** lavorano bravi pasticceri, " come Francesco Elmi di Regina di Quadri. È con noi da molti anni e ci aiuta con occhio pratico e operativo. Fa delle proposte, e le sviluppiamo insieme".

La nuova bottega di **Fabbri** 1905 a Bologna

In quasi 120 anni di attività, **Fabbri** è cresciuta di pari passo alla cucina italiana. " L'amarena, ad esempio, è parte della nostra cultura palatale. Un gusto riconoscibile in tante ricette, che con altri ingredienti non sarebbero quelle che sono". La scelta di aprire un negozio a Bologna, attiva dal 25 marzo 2024, si lega invece " alla necessità di recuperare il rapporto diretto coi clienti. Servirli personalmente, e sentire la loro sui prodotti, vecchi e nuovi".

Non c'è somministrazione - " siamo in deroga al provvedimento che regola le nuove attività nel centro storico patrimonio Unesco, e agiamo come bottega di vicinato " - ma il repertorio di centinaia di prodotti; sia quelli per il consumo domestico che le attività professionali. " Il futuro? ", chiediamo a Carlotta **Fabrizi**, " continuare a pensare ai nostri figli e a quelli degli altri, e andare incontro alle esigenze alimentari, nutrizionali e dietetiche di tutti. Con prodotti sempre più buoni ".

Fabrizi 1905