

ferraraItalia

L'INFORMAZIONE VERTICALE: NON LA CRONACA MA L'APPROFONDIMENTO
QUOTIDIANO INDIPENDENTE - OSSERVATORIO GLOBALE-LOCALE SULL'ATTUALITA'



COMUNICATI STAMPA

Giovedì 3 dicembre serata d'autore a 5 stelle: Gino Fabbrì, campione del Mondo di pasticceria al Grand Hotel Majestic "già Baglioni" di Bologna

30 nov 2015 / Riceviamo e pubblichiamo

COMUNICATI STAMPA



da: organizzatori

Sarà presentato il libro "Gino Fabbrì pasticcere, dolci talenti di un campione del Mondo"

È il "padre della Pasticceria italiana" Gino Fabbrì, talento bolognese ammirato in tutto il mondo, il protagonista della seconda serata della rassegna letteraria "Serate d'Autore a 5 stelle", promossa dalla casa editrice Minerva Edizioni e dal Gruppo Duettorrihotels, di cui la prestigiosa struttura bolognese è parte. Fabbrì presenterà il suo libro "Gino Fabbrì Pasticcere. Dolci e talenti di un campione del mondo" in una serata che unirà il piacere della lettura a quello della gastronomia d'autore, con il menu appositamente creato per l'occasione da Claudio Sordi, executive chef del Ristorante I Carracci.

Una passione lunga una vita: quella di Gino Fabbrì per la pasticceria è una storia d'amore, talento e successo capace di riempire un'intera esistenza, dagli esordi poco più che adolescente ad un presente che lo vede alle vette della pasticceria mondiale senza mai perdere garbo, spontaneità ed un pizzico di ironia.

Sarà lo stesso Fabbrì il protagonista, il prossimo 3 dicembre alle ore 18.30 presso il Grand Hotel Majestic "già Baglioni" di Bologna della seconda "Serata d'Autore a 5 stelle", la rassegna letteraria promossa dal Gruppo Duettorrihotels, di cui il 5 stelle luxury bolognese è parte, in collaborazione con la prestigiosa casa editrice Minerva Edizioni. A partire da gennaio 2016 al via il calendario di appuntamenti anche al Due Torri Hotel di Verona, all'Hotel Bernini Palace di

ADERISCI AL MANIFESTO

La Città della Conoscenza

A cura di Sistemi Umani e Ferraraitalia

SEGUICI

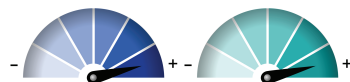
f 2.846 Fans

t 676 Followers

I NOSTRI ARTICOLI GIORNO PER GIORNO

NOVEMBRE: 2015

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8



<http://www.ferraraitalia.it/giovedi-3-dicembre-serata-dautore-a-5-stelle-gino-fabbri-campione-del-mondo-di-pasticceria-al-grand-hotel/>

Firenze e all'Hotel Bristol Palace di Genova. Un viaggio alla scoperta di autori, alberghi, sapori e città.

"Gino Fabbri Pasticcere. Dolci e talenti di un campione del mondo" il titolo del libro che verrà presentato dall'autore, in una serata che coniuga cultura, ospitalità di lusso e piacere della buona tavola. Dopo la presentazione del libro infatti gli ospiti potranno cenare gustando il ricco menu a tema ideato da Claudio Sordi, executive chef del Ristorante I Carracci, per concludere con gusto una serata dedicata all'eccellenza della gastronomia italiana, dall'antipasto al dessert. Aneddoti, fotografie e 60 ricette sono gli ingredienti che compongono il ricco volume nel quale per la prima volta il Maestro parla di sé: dalla gavetta nella pasticceria di Castenaso, suo paese di nascita, all'apertura, nei primi anni Ottanta, della pasticceria "La Caramella" assieme alla moglie Morena, vero punto di svolta della sua carriera, che lo ha portato alle vette mondiali della pasticceria. Si scoprono così squarci di vita eccezionali, dall'incontro con Papa Giovanni Paolo II per la vittoria nella "Torta del Giubileo del 2000" alla presidenza dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Fino ad un 2015 straordinario: il Sigep di Rimini lo premia come "Padre della pasticceria italiana", capace di promuovere l'arte dolciaria nel mondo, e in qualità di capitano della squadra italiana riporta a casa dopo 18 anni la Coppa del Mondo di Pasticceria.

A CENA CON L'AUTORE

Al termine della presentazione la cena presso il Ristorante "I Carracci", con il menu speciale ideato dall'executive chef Claudio Sordi ed ispirato al libro. Un menu ispirato alla figura di Fabbri e alla sua tempra sincera e verace, con piatti che si ispirano alla tradizione più genuina della terra emiliano-romagnola. Dai tortellini rivisitati dallo chef, omaggio all'estro del Maestro, alla Pancia di maialino da latte nero di Romagna con patate in padella e friggione della tradizione. Per finire con una dolce "Atmosfera" di pan di spagna arrotolato con ganache al cioccolato bianco e perle di cioccolato fondente.

Il tutto accompagnato dai vini Lepri Fattoria Paradiso 2010.

Menù d'autore a 5 stelle: Euro 45,00

Pacchetto cena d'autore a 5 stelle e acquisto del libro Euro 60,00

Informazioni e prenotazioni:

Tel. + 39 051 225445, ristorazionecarracci@duetorrihotels.com

IL RISTORANTE I CARRACCI E L'EXECUTIVE CHEF CLAUDIO SORDI

E' senza dubbio uno tra i più eleganti ristoranti di Bologna: un salone del XV secolo annesso all'hotel agli inizi del '900 che deve principalmente il suo prestigio alla scenografia cupola affrescata con opere originali della scuola dei Fratelli Annibale, Agostino e Ludovico Carracci. Un luogo di incontro, location ideale per assaporare le tipiche ricette della cucina tradizionale, reinterpretata con creatività e innovazione dall'executive chef Claudio Sordi. Vulcanico, trascinato, eclettico: uno "chef-artista" che nel nuovo menù propone piatti che sono un'esplosione di cromaticità e attenzione estetica, "tele" sulle quali comporre le proprie personali creazioni.

Cinque i percorsi gastronomici che vanno da "La Tradizione" a "Cucina e movimento", da "La mia Idea Mediterranea" al "Menù degustazione", fino a "Creatività e sentimento". Con un imperativo profondo, sul quale non scendere mai a compromessi: i ritmi delle stagioni vanno assecondati.

Grand Hotel Majestic "già Baglioni"

Via Indipendenza 8, Bologna, 40121 Bologna

T. + 39 051 225445, info.ghmajestic@duetorrihotels.com

Commenta

SHARE



Articolo Precedente

Alla cooperativa sociale L'Alvadur di Santo Stefano un corso di scrittura all'interno del pane, ospite il panificatore parigino Yves Desgranges

Prossimo articolo

Venerdì 4 dicembre al De Micheli i Floyd Machine in un concerto di beneficenza per l'Ant

ABOUT POST AUTHOR

9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

« ott

RUBRICHE

BORDO PAGINA di Roby Guerra	»
CAMBIA-MENTI di Chiara Barattelli	»
DIARIO IN PUBBLICO di Gianni Venturi	»
ECOLOGICAMENTE di Andrea Cirelli	»
ELOGIO DEL PRESENTE di Maura Franchi	»
FACCI CASO di Sergio Gessi	»
FRA LE RIGHE di Riccarda Dalbuoni	»
GIARDINI E PAESAGGI di Giovanna Mattioli	»
IL CELLULARE DELLA SIGNORA SNOO di Elettra Testi	»
IL VILLAGGIO DELLA NUOVA VITA di Gian Pietro Testa	»
INSOLITE VISIONI di William Molduucci	»
INSOLITE NOTE di William Molduucci	»
LA CITTÀ DELLA CONOSCENZA di Giovanni Fioravanti	»
MEMORABILE di Riccardo Roversi	»
OBIETTIVO JAZZ di Rubrica collettiva	»
PARLA COME MANGI di Rubrica Collettiva	»
PEPITO SBAZZEGUTI di Francesco Lavezzi	»
PIAZZA CINEMA di Massimo Piazza	»
RAGIONI E PASSIONI di Firenze Barattelli	»
SALUTE & BENESSERE di Rubrica Collettiva	»
SETTIMO GIORNO di Gian Pietro Testa	»
STORIE DI GUSTO di Giorgia Mazzotti	»
STORIE IN PELLICOLA, VITE DA FILM di Simonetta Sandri	»
TALI & QUALI di Rubrica collettiva	»