

# GATE & GUSTO

## *Maratona in Pasticceria il dolce nel piatto*



*Pastry Chef Gino Fabbri*

*Accademico  
A.M.P.I.*

Il locale e' raggiungibile dalla tangenziale all' uscita n 8 svoltando a sinistra verso la periferia, poi, al primo semaforo a sinistra si imbecca via Cadriano proseguendo fino al semaforo successivo dove, avanti altri 200 mt. a destra si trova il locale.

Nel 1982 acquista da una precedente gestione l' attuale pasticceria e, dopo averla rinnovata nel suo arredo nel 1989, modifica anche l' immagine delle dolcemente utilizzando solo materie prime di qualità . Attualmente l' azienda occupa 18 collaboratori. Dalla pasticceria classica alla più ricercata ed innovativa passando per le brioches da colazione con lievito naturale per arrivare alle innumerevoli torte preparate con il cioccolato . Nel periodo invernale ampia scelta di praline, che lasciano spazio nel periodo estivo alle gelatine alla frutta . A Pasqua e Natale colombe, panettoni e pandori con lievito naturale.

La professione del pasticciere parte dal 1964 proseguendo fino al 1982 quando, con la moglie Morena, iniziano l' attuale gestione in via Cadriano n 27/2 . Dal 1996 entra a far parte dell' Accademia Maestri Pasticceri Italiani . Partecipa a diversi concorsi tra cui quello organizzato nel 1999 in occasione del Giubileo del 2000 classificandosi al primo posto . La torta del Giubileo diventa la torta simbolo della nuova impostazione aziendale . La vecchia denominazione : " La caramella " viene dal 2003 sostituita dalla nuova " Gino Fabbri pasticciere " dando una nuova veste all' immagine globale . Nel 2003 organizza il Simposio del Decennale di Accademia . Attualmente l' azienda occupa 16 dipendenti più i due titolari.

