



Sabadi presenta ufficialmente a Vinitaly

le BIBITE MADRE

Pad. C - Stand C19
Verona 15 – 18 aprile 2018

Simone Sabaini stupisce ancora per la sua capacità di innovare e presenta a Vinitaly, Sol&Agrifood, le sue Bibite Madre Sabadi. Il nuovo modo di fare aranciata e limonata gassate. Biologiche, naturali, buonissime!

Simone Sabaini è famoso nel mondo per il suo cioccolato di alta qualità, per la passione e la competenza che lo contraddistinguono e non di meno per la sua capacità di innovare. L'ultima, ma solo in ordine di tempo, novità che presenterà a Vinitaly, Sol&Agrifood, è rappresentata dalle sue **Bibite Madre Sabadi. Il nuovo modo di fare aranciata e limonata gassate.**

L'unico modo di fare bibite gassate naturali.

E biologiche.

E buonissime!

E “made in Sicily”, dal momento che le arance e i limoni arrivano dalla Agricola Madre, l'azienda agricola di Simone Sabaini che si trova, sempre in provincia di Ragusa, tra Scicli e il mare, e la trasformazione avviene in Sabadi.





Le Bibite Madre sono dei preparati biologici per fare al momento l'aranciata gassata e la limonata gassata. Sono naturali perché fatti solo con spremuta di arance, spremuta di limone e zucchero di canna, nel caso dell'**Aranciata Madre**, e solo spremuta di limone e zucchero di canna nel caso della **Limonata Madre**.

Gli agrumi vengono **spremuti appena raccolti** (nessun frutto viene congelato per essere poi lavorato in un secondo momento).

Niente conservanti.

Nessun colorante.

Nessun tipo di additivo.

E con il 60% di zucchero in meno rispetto ai prodotti della sua categoria.

L'Aranciata Madre e la Limonata Madre di Sabadi sono bevande a base di sciroppo (realizzato, l'abbiamo detto, con spremuta di arancia, limone e zucchero di canna), a cui l'artigiano aggiunge solo acqua gassata.

Qui <https://vimeo.com/235482476> un video che mostra come preparare l'Aranciata Madre.



Made in Sicily





Da rito casalingo a prodotto Sabadi

L'idea delle Bibite Madre nasce da un'abitudine casalinga di Simone che nel giardino di casa a Modica ha molte piante di agrumi: *«Da molti anni in inverno raccolgo le arance e i limoni nel mio giardino e faccio un preparato a base di spremuta di arance, spremuta di limone, zucchero di canna. In estate, invece, aggiungo l'acqua gassata, il ghiaccio e preparo la mia aranciata»*. Quindi, più che un'idea, una naturale evoluzione di un rito casalingo che faceva felice lui e i suoi ospiti.

«Dal mio rito casalingo a un prodotto Sabadi il passo è stato breve – sottolinea Simone Sabaini – Abbiamo iniziato con il servire l'Aranciata Madre al nostro Bar agli Orti di San Giorgio come unica bibita gassata e ha avuto da subito un grande successo!».

«Non volevo bibite confezionate e industriali, tutto quello che si trova agli Orti è fatto in casa, e le bevande non fanno eccezione».



150 ml

Acqua Frizzante

Sparkling Water

Eau Gazeuse

Sprudelwasser

50 ml

ARANCIATA MADRE



**Una bottiglia di Aranciata Madre
da 333 ml equivale a 6 bottiglie
di aranciata da 200 ml**

Made in Sicily





Le Bibite Madre, oltre che a Il Bar Sabadì lungo la monumentale scalinata del Duomo di Modica, sono disponibili online (sul sito www.sabadi.it), da Eataly e via via saranno disponibili in altri punti vendita, sia per la vendita al dettaglio, sia per la somministrazione.

SIMONE SABAINI VI ASPETTA A VINITALY

dove sarà presente con Sicily Experience

il consorzio che promuove l'autenticità siciliana nel mondo

nel padiglione Sol&Agrifood Pad. C - Stand C19

per raccontarvi e per farvi assaggiare le Bibite Madre

Contatti

per maggiori informazioni e richiesta di interviste:

Simone Sabaini simone@sabadi.it 393-4826300

www.sabadi.it

Comunicazione per Sabadì

Valentina Brambilla valentinabrambi@yahoo.it

BRAMA Comunicazione

