

아마레나 체리와 아이스크림 믹스로
세계적으로 알려진 이탈리아의
제과재료업체 '파브리(Fabrizi)'는 올해로
창립 100주년을 맞는 전통 있는
제과재료회사다. 창립 100주년을 맞아 지난
3월 14일 한국을 방문한 니콜라 파브리
대표는 한국제과의 앞선 기술에 깜짝
놀랐다. 그는 파브리의 품질 좋은 제품이
한국 제과인의 뛰어난 기술력과 만나 훌륭한
제품이 만들어지기를 기대하고 있다.

글_김미선 기자·사진_한수정

이탈리아 파브리사 '니콜라 파브리' 대표

이탈리아 웰빙 디저트 '젤라또'를 만나다



그의 이름은 ‘니콜라 파브리 (Nicola Fabbri)’ 다. 다섯 살 되던 해 그는 아버지의 손을 잡고 ‘파브리’ 가문이 대대로 경영해왔다는 과일가공공장에 첫 발을 내딛었다. 자기 키의 두서너 배는 돼 보이는 과일더미 속에서 누가 보기라도 할까봐 재빨리 입에 흠쳐 넣었던 차가운 야생체리 한 알의 싱싱한 느낌을 수십 년이 지난 지금까지도 그는 결코 잊지 못한다.

아버지로부터 기업을 물려받고 세계적인 제과제료업체 ‘파브리’의 수장에 오른 니콜라 대표는 다섯 살 꼬마시절 그가 느꼈던 ‘신선한 충격’을 세계의 제과인들과 똑같이 나누고 싶어한다. 지난 3월 니콜라 대표가 우리나라를 찾은 이유도 한국 제과인들에게 ‘파브리’에 대한 인식을 좀 더 넓히기 위해서다. 더군다나 올해는 ‘파브리’가 창립 100주년을 맞는 해라서 이번 방문은 그에게 더욱 깊은 의미로 다가온다.

세계적으로 유명한 이탈리아 제과제료업체 파브리는 가족기업이다. 니콜라 대표는 창립자 젠나로 파브리(Gennaro Fabbri)의 증손자로서 100년의 역사를 자랑하는 회사에 새로운 바람을 일으킬 주역으로 평가받고 있다. 그는 증조부 때부터 4대에 걸쳐 쪽 내세워온 경영철학인 ‘품질제일주의’를 철저하게 지키면서 이탈리아를 넘어 전 세계로 파브리의 시장을 확대해나갈 야심찬 포부를 갖고 있다. 글로벌 경영을 꿈꾸는 그에게 제과제빵 기술력이 뛰어난 한국은 아시아 지역에서 가장 매력적인 시장이다. 세계 최고라 자부하는 파브리의 제품이 한국 제과기술인들의 수준 높은 솜씨와 만나 시너지 효과를 거둘 수 있을 거라 확신하기 때문이다.

웰빙 시대에 딱 맞는 이탈리아 아이스크림 ‘젤라또’

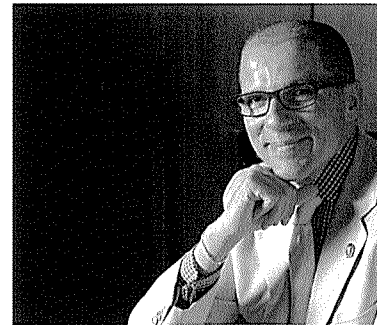
우리나라 사람들은 ‘세계화’와 관련해 ‘가장 한국적인 것이 가장 세계적인 것’이라는 말을 자주 쓴다. 이탈리아 볼로냐 지역에 뿌리를 둔 파브리 또한 제품에 이탈리아 색깔을 담아냄으로써 프랑스와 벨기에를 중심으로 하는 유럽의 크고 작은 제과제료회사들과의 차별화에 성공했다.

2차 세계대전 이후부터 생산하기 시작한 파브리의 아이스크림 프리믹스는 ‘젤라또’라고 불리는 이탈리아식 아이스크림의 원료다. 미국식 아이스크림은 유지방이 풍부해 부드러운 대신 무겁고 텁텁한 끝 맛을 지녔다면 ‘젤라또’는 유지방이 적어 맛이 상큼하고 그만큼 칼로리도 적다. 매일매일 만들기 때문에 신선하고 과일이나 시리얼 등 함께 배합하는 재료에 따라 다양한 맛을 끌어낼 수 있다는 것도 ‘젤라또’의 장점이다.

“웰빙 열풍에 힘입어 지난해 한국인의 사랑을 듬뿍 받았던 요구르트 아이스크림도 젤라또의 한 종류죠. 한국은 세계에서 젤라또 시장이 가장 빨리 성장하고 있는 나라로 꼽힙니다.”

사실 니콜라 대표의 한국 방문은 이번이 두 번째다. 그는 파브리가 한국에 첫발을 내딛은 지난 2002년 처음 한국을 찾았고, “파브리 제품이 한국시장에 어느 정도 자리를 잡으면 꼭 다시 찾겠다”는 약속을 남기고 이탈리아로 돌아갔다. 파브리 창립 100주년을 맞아 세계시장 순방을 계획하면서 4년 전의 그 약속을 지키기 위해 그는 스케줄 노트에 ‘한국’을 제일 먼저 적어 넣었다. 이번 방문을 계기로 우리나라에서 이미 자리 잡은 아이스크림 말고도 과일 나파주와 토핑, 무스 파우더 등 파브리의 다양한 제과제료를 한국 제과인들이 지금까지보다 훨씬 수월하게 쓸 수 있도록 취급품목과 물량을 대폭 늘려 잡을 계획이다.

“이탈리아 디저트경연대회를 통해 파브리는 한국 제과인들의 뛰어난 기술에 힘입어 이탈리아 전통의 맛을 전 세계에 알리고, 한국 제과인들은 요즘 한창 떠오르는 이탈리아 디저트 문화에 대해 폭넓은 경험을 쌓는 계기가 되기를 희망합니다.”



창립 100주년 기념 이탈리아 디저트 경연대회 열어

그가 한국을 ‘파브리의 친구’라 부르며 직접 나서 챙기는 이유가 하나 더 있다. 파브리가 창립 100주년을 기념해 기획하고 있는 ‘아마레나 파브리 어워드(Amarena Fabbri Award)’는 이탈리아 디저트의 세계화를 목표로 파브리 제품이 진출한 전 세계 72개국의 제과제빵 기술인이면 누구나 참가할 수 있는 세계대회다. 바로 이 대회에 실력 있는 한국의 제과인들이 많이 참가했으면 하는 것이 니콜라 대표의 바람이다.

“이번 행사를 통해 파브리는 한국 제과인들의 뛰어난 기술에 힘입어 이탈리아 전통의 맛을 전 세계에 널리 알리고, 한국 제과인들은 요즘 한창 떠오르고 있는 이탈리아 디저트 문화에 대해 좀 더 폭넓은 경험을 쌓는 계기가 되기를 희망합니다.”

니콜라 대표는 두 번의 한국 방문으로 우리나라 제과 기술인들의 일등 팬이 됐다. 유난히 친근해 보이는 그의 인상은 한국과 한국제과에 대한 그의 깊고 끈끈한 속내에서 우러나온 것이다. ☺

파브리의 가장 대표적인 제품 ‘아이스크림 베이스’와 ‘아마레나 체리’가 조화를 이룬 이탈리아인 ‘젤라또’.

