Tutto Gelato



PRIMO LUSTRO, GRANDE GUSTO
a pagina **3**

CIAK SI MANTECA
a pagina **21**

10 VOLTE DI GELATO WORLD CUP
a pagina **56**

tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA INTERNAZIONALE
CHIRIOTTI EDITORI

SUPPLEMENTO AL N. 351, GENNAIO 2024 DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE - SPED. IN A P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCBTO - N. 33/2024 - IP - ISSN 2785-5112

BLOCK
Silicone Moulds



SPECIAL DESIGN OF

FRANK HAASNOOT
PASTRY CHEF

UN NUOVO CONCETTO DI DESSERT

Tre nuovi modi per esprimere un'idea diversa di dessert. Block line è una nuova collezione di stampi Martellato disegnata in collaborazione con Frank Haasnoot dove praticità e design si fondono. Pensate fuori dagli schemi e guardate oltre, costruendo la vostra torta pezzo per pezzo, in colori diversi, liberando l'immaginazione.

SCAN ME

Martellato



Tutto Gelato 33

03 Primo lustro grande gusto
08 Dalla Spagna all'Italia con sguardo internazionale
13 Gelati stellati Intrecci creativi
21 Ciak, si manteca
34 Il gelato del pasticciere Ricco e goloso come le mie torte
38 Tendenze Gusti in TV
44 Gelato funzionale Omaggio a bontà e territorio
48 L'altro pensiero Un motivo per non essere demotivato
50 Percorsi formativi Cogliere la realtà allargata
56 10 volte di Gelato World Cup
66 Apro anch'io
70 Appuntamenti
72 Retrogusto



Buon 2024 e buon gelato!

Eccoci nel nuovo anno, con rinnovato e sempre più necessario entusiasmo, ovviamente fuso a competenza e professionalita! Qualità che ci auguriamo possiate "assorbire" da ogni pagina di questo **TuttoGelato**, denso di argomenti, di spunti, di intrecci, di visioni e di declinazioni. Di novità e di conferme. Questa volta con un'attenzione speciale a quanto e come la comunicazione attraverso i più svariati mezzi – in primis tv e social – sia funzionale al lavoro di tutti. E a quanto, nel tempo, il mondo del gelato artigianale ha espresso a livello di competizioni internazionali, celebrando così anche la decima edizione della Coppa del Mondo della Gelateria, oggi ribattezzata **Gelato World Cup**. Con l'augurio che tali festeggiamenti siano di buon auspicio per ognuno di noi, con condivisa energia.

DIRETTORE RESPONSABILE **LIVIA CHIRIOTTI**
CAPO REDATTORE **EMANUELA BALESTRINO**
REDAZIONE **MILENA NOVARINO, CRISTINA QUAGLIA**
WEB EDITOR **CHIARA MANCUSI**
DIRETTORE MARKETING **MONICA PAGLIARDI**
PUBBLICITÀ **LUCA RUSSO**
GRAFICA **ANNA BOSCOLO**
STAMPA **GRAF ART - VENARIA (TO)**

In copertina
Sorbetto alla mela Fuji
Yoshihiro Makino
foto Giancarlo Bononi

Proprietà Letteraria Riservata
© Chiriotti Editori

viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Torino - Italia



Abbonamento annuo € 60,00


Abbonamento annuo € 20,00

tuttogelato.it

SU **SHOP.CHIRIOTTIEDITORI.IT**
TROVATE TUTTI GLI STRUMENTI NECESSARI PER AMARE IL VOSTRO MESTIERE

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA PERIODICA SPECIALIZZATA
CCC Copyright Clearance Center
Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana
FSC MISTO Carta FSC® C007139

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

ISSN 2785-5112

Nell'edicola Apple® scaricate una copia o abbonatevi a Pasticceria Internazionale in formato digitale!
Inoltre sono disponibili i libri in formato digitale scaricabili. Con un semplice clic potrai sfogliare su iPad o iPhone la tua rivista o il tuo libro!

Scarica su App Store



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza

IL GELATO UNA STORIA ITALIANA

INGREDIENTI 100% PURI E NATURALI DI ORIGINE ITALIANA

PARIANI L'ECCELLENZA DELLA MATERIA PRIMA PER I PASTICCERI E I GELATIERI.

Realizza i tuoi gelati con le nostre paste pure. Proponiamo i gusti più popolari, il classico trio nocciola, pistacchio e mandorla, ma anche gusti più insoliti e appetitosi come pinolo e noce.

www.pariani.org | parianifood | parianilab

PRIMO LUSTRO GRANDE GUSTO

A pochi giorni dai loro primi 5 anni di attività, le gemelle Elisa e Giulia Manara di Burrocacao a Imola, Bo, intensificano il programma di formazione con nuovi corsi e focalizzando gli obiettivi, con coinvolgenti iniziative per i clienti



Ha il gusto dell'intraprendenza e della passione per la pasticceria la storia delle gemelle **Elisa** e **Giulia Manara.** Infatti, "un po' per gioco, nella pausa universitaria dell'estate 2018, cercavamo un lavoretto per tenerci occupate e, conoscendo i proprietari di una gelateria - esordisce Elisa - abbiamo chiesto loro se avessero bisogno di personale... e ci hanno proposto di rilevare l'attività! E così abbiamo preso al volo l'opportunità, anche se la grande sfida era riuscire a lavorare e laurearsi nello stesso tempo". Obiettivo riuscito per entrambe: Elisa in Economia dell'impresa e Giulia in Culture e pratiche della moda, competenze che hanno messo a frutto nell'ideazione e nella realizzazione del loro progetto. Da quel momento hanno deciso di formarsi con corsi in laboratorio con professionisti come **Andrea Bandiera** e **Paolo Brunelli** per il gelato, e con **Emmanuele Forcone** per la pasticceria fredda, fino ad inaugurare, il 9 febbraio 2019, l'attività.

FORMAZIONE E ORGANIZZAZIONE

Da allora è stato un crescendo, fra apprendimento e messa in pratica degli insegnamenti: "Siamo partite impegnandoci a produrre un gelato naturale rispettando la stagionalità e la qualità delle materie prime, possibilmente a km 0". Oltre ai professionisti citati hanno fatto loro un concetto di gelato artigianale prendendo spunto e confrontandosi con i gelatieri che, man mano, hanno incontrato nel loro percorso. Partito in due il team, tutto al femminile, si è ampliato a 5 componenti: le



La facciata della Gelateria Burrocacao a Imola, Bo.

sorelle si occupano di tutto, dalla bilanciatura alla produzione di gelato, dalla pasticceria fredda fino alla formazione del personale e alla vendita. **Eva** cura la produzione ed è di supporto al banco; **Morena**, dopo un percorso in laboratorio, si occupa della vendita, insieme a **Sabrina**. "Per noi – continua Elisa - è fondamentale che tutte vivano l'esperienza del laboratorio, essendo cruciale trasmettere al cliente la storia che c'è dietro ad ogni singolo gusto". La stessa attenzione alla qualità che da subito ha caratterizzato il loro gelato ha contraddistinto la scelta dei macchinari, tutti acquistati nuovi e ad alta efficienza energetica, a cui si affianca un economizzatore idrico per il recupero dell'acqua, e "al banco abbiamo tutto compostabile", sottolinea Giulia.

AMPLIAMENTI DI GAMMA

Le gemelle Manara hanno le idee chiare anche in fatto di cosa e di come proporlo al cliente: "I gusti di maggior successo sono il **pistacchio**, con un pistacchio puro siciliano 100% senza coloranti; lo **zabaione**, con una salsa di nostra produzione a base di Marsala Superiore del 2012; la **massa di cacao**, in negozio chiamata "**Cabossa**", e la nostra **Nocciola Bio IGP delle Langhe**: da segnalare in merito che, essendo iscritte al consorzio, abbiamo una nostra miscela con due tostature diverse. Oltre al gelato, proponiamo creazioni di pasticceria fredda, come la torta **Re Sole**, semifreddo al mango Alphonso indiano, con inserto di semifreddo al fondente 72%, gelé al lampone e glassa al mango fatta da noi. E abbiamo già in mente nuovi gusti per la riapertura dopo la pausa



Giulia ed Elisa a Sherbeth Festival 2023.

invernale: faremo un gusto al gin con un distillato dell'Abbazia di Vallombrosa a Reggello, Fi, tuttora prodotto con il metodo antico dei monaci benedettini".

RIFLETTORI SU COMUNICAZIONE ED EVENTI

Uno degli ambiti del lavoro a cui tengono e che ha già dato buoni frutti è l'attenzione alla **comunicazione efficace**, in cui l'aspetto visivo svolge un ruolo particolare. "Per fare ciò sviluppiamo l'idea e facciamo curare regia e riprese da un professionista cinematografico. Nel 2022 abbiamo scoperto l'iniziativa di **Gelato Day di Artglace**, di cui ci è piaciuto il concetto. Abbiamo quindi deciso di partecipare anche nel 2023; vincere il Video Contest è stata una bellissima notizia, anche perché il riscontro è stato positivo. A fine ottobre abbiamo inoltre partecipato a **Sherbeth Festival** e siamo tornate molto soddisfatte dell'esperienza, perché ci siamo misurate con grandi professionisti che ci hanno trasmesso le loro esperienze e le loro tecniche. Il plus di questo concorso è l'atmosfera che si respirava, come in una grande famiglia, in cui la competizione è passata in secondo piano". Anche l'immagine viene curata in ogni aspetto, ponendo attenzione all'ambiente in cui passano i clienti: "Desideriamo che, entrando nel negozio, vivano 'l'esperienza Burrocacao' che si concretizza nella vista e nel profumo dei limoni quando li spremiamo, in quello della cannella quando prepariamo gli infusi o in quello della vaniglia quando cuociamo la crema. Per i social ci affidiamo ad agenzie esterne, riservandoci la supervisione di tutti i contenuti. Tra questi ci troviamo meglio con Instagram, essendo il social in cui abbiamo più riscontro".

INIZIATIVE E PROGETTI FUTURI

A Elisa e Giulia non mancano lo spirito di iniziativa e la capacità di organizzazione. L'intenzione è di ricandidarsi a **Sherbeth 2024** per rivivere la bella esperienza, oltre a poter partecipare ad altri concorsi durante l'anno. Tra le occasioni di coinvolgimento dei clienti stanno pensando "di inserire una giornata in laboratorio con gruppi di clienti per parlare di come si fa un gelato artigianale, per informare sull'importanza della parola 'artigianale'. E ripeteremo i laboratori con i bambini delle scuole elementari. Da sempre il nostro obiettivo **è** trasmettere cos'è il vero prodotto artigianale e, per essere ancora più trasparenti, in negozio abbiamo messo a disposizione un QR code per visionare gli ingredienti di ogni singolo gusto. Crediamo sia fondamentale offrire tutti i mezzi necessari per prendere coscienza del significato di gelato artigianale e della sua reale qualità".

Emanuela Balestrino
Foto di Adrian Lungu



Gusto fico.

INNOVAZIONE E FORME PER CREAZIONI ORIGINALI

Alla gelateria artigianale **Decosil** dedica una collezione di stampi in silicone professionali per svariati prodotti, dai gelati su stecco o biscotto con glasse e decorazioni, a decorazioni per vaschette dalle forme originali, fino a torte gelato e semifreddi monoporzione. La linea **DecoTablet** offre stampi per decorare vaschette gelato, **decoStick®** propone stampi per gelati su stecco e ghiaccioli, mentre **LineaGuscio®** comprende una scelta di forme tridimensionali per applicare nuove tecniche decorative in gelateria. "Il prodotto artigianale trae il suo valore dalle materie prime e dalla produzione e trova nella forma la possibilità di distinguere ed enfatizzare la qualità del prodotto", specificano, evidenziando la possibilità di ottenere tempi di realizzazione rapidi, facilità di stoccaggio e smodellatura facile. Realizzati in silicone alimentare, gli stampi garantiscono flessibilità per la smodellatura, così che il gelato mantenga la sua forma originale, resistenza e durata nel tempo. Grazie alla natura antiaderente del materiale, la pulizia è rapida e semplice e la versatilità dei modelli consente di utilizzarli per sorbetti, cioccolatini e altre prelibatezze gelate. Durante la stagione fredda si prestano all'utilizzo con cioccolato e con zucchero, per una produzione continua, diversificando i soggetti tutto l'anno. **decosil.it**



NUOVO SISTEMA MODULARE

Synthesis è il sistema modulare di **Carpigiani** per produrre, conservare e servire il gelato in un'unica soluzione direttamente davanti ai clienti e senza interrompere la catena del freddo. I moduli base sono **Synthesis 1** a un cilindro e **Synthesis 2** a due cilindri, che costituiscono un'elegante postazione completa





con cilindri indipendenti e che possono essere organizzati verticalmente oppure orizzontalmente per adattarsi ad ogni spazio. Ciascuno è dotato delle funzioni per pastorizzare e mantecare la miscela, e conservare staticamente il gelato, programmando anche la temperatura ottimale di conservazione. Grazie al display LCD con i programmi preinstallati e al controllo di consistenza brevettato Hard-O-Tronic, è possibile monitorare costantemente i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione. Con i comandi del display è sempre consentito apportare modifiche, per avere il gelato desiderato secondo le esigenze della ricetta. **carpigiani.com**

3D
STAMPI
IN SILICONE



STAMPI PER LA DECORAZIONE
DI SEMIFREDDI E TORTE GELATO

decosil.it

DALLA SPAGNA ALL'ITALIA con sguardo internazionale

Il racconto a due voci della storia e dell'evoluzione di Ken-Foods l'azienda iberica specializzata in prodotti lattiero-caseari, che ha messo salde radici in Italia

Tifany Rodio è la nuova responsabile marketing e comunicazione di **Ken-Foods** ed è fresca di nomina. Anche se giovanissima, è in azienda già da diversi anni ed è lei a tratteggiarne qui le origini.

Dove e quando viene fondata Ken-Foods?
Nasce più di 40 anni fa, come azienda di produzione e commercializzazione di prodotti lattiero-caseari e derivati esclusivamente per il mercato professionale (pasticcerie, gelaterie, attività industriali e ricettive). Tutto è iniziato con la produzione di panna fresca e, con il crescere dell'attività, il reparto Ricerca e Sviluppo ha sviluppato novità come le miscele, in cui la combinazione di grassi animali e grassi vegetali ha dato origine a prodotti unici, con sapore, stabilità e prestazioni ottime, che si adattano ad ogni canale e alle necessità di ogni cliente.

Uno dei passi clou è stato il lancio del concetto di panna montata: che peso ha avuto nello sviluppo dell'azienda?
Nello specifico, l'azienda nasce con la panna fresca da montare e da cucina. Come dicevamo, nel tempo e grazie al reparto R&D, la gamma è stata ampliata, tenendo conto delle esigenze del professionista. È molto importante definire innanzitutto gli utilizzi a cui destinare il prodotto, le modalità di conservazione e in che tipo di preparazioni verrà impiegato, in modo che il cliente possa scegliere la referenza che più gli si addice e che gli offre la migliore funzionalità. All'interno della gamma abbiamo, ad esempio, prodotti pastorizzati con scadenza fino a 180 giorni, un valore che fa la differenza, e referenze UHT.

Un successivo importante passo in avanti è stato l'introduzione delle linee di confezionamento Pure-Pack: di cosa si tratta?
Negli anni '70 l'azienda ha assorbito piccole realtà locali, capaci di apportare il dinamismo richiesto all'organizzazione. Il culmine del processo è stato la costruzione di un nuovo stabilimento dove sono state impiantate linee di produzione innovative, introducendo anche le Pure-Pack. Sono utilizzate ancora oggi, modernizzate a livello tecnologico, grazie ad importanti investimenti.

Negli anni '90 la produzione viene trasferita poco lontana da Madrid: quali sono le innovazioni dal punto di vista tecnologico introdotte e come viene sviluppata l'offerta rivolta al mercato artigianale?
Con la parola d'ordine 'innovazione', la produzione viene trasferita ad Alovera (Guadalajara), dove viene inaugurato un nuovo stabilimento dotato di tecnologia di ultima generazione per il sistema UHT, utilizzato per la sterilizzazione degli alimenti a bassa acidità e quindi in grado di distruggere tutti i microrganismi e rendere il prodotto idoneo alla distribuzione. Il gruppo LIASA, Lacteos Industriales Agrupados, con il marchio Ken consolida la politica aziendale basata sul concetto di creare prodotti adatti alle esigenze del professionista più esigente, sottoposti



TIFANY RODIO



LA MIGLIOR PANNA

per il gelato più cremoso!

La nostra selezione di panna e blend diventerà
il tuo miglior alleato, per un **vero gelato artigianale.**

Da oltre sessant'anni produciamo panna e in 72 ore il latte appena munto dalle colline della Galizia diventa panna per la tua attività professionale.

› Richiedila al tuo distributore di fiducia!



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Vieni a trovarci a Sigep 2024! Padiglione **B5** - stand **195**

Seguici su | **www.ken-foods.com**

ken FOODS
Gli Specialisti della Panna

ai più rigorosi controlli di qualità. Oggi la gamma include panne di origine animale e vegetale, blend e prodotti speciali.

Salvatore Curto, è responsabile vendite Italia di Ken-Foods ed illustra il successo del marchio in Europa.

L'espansione fuori dai confini spagnoli si concretizza con Ken Europe in Italia: come opera la filiale?

Ken Europe nasce nel 2007 come filiale per il mercato italiano ed estero (specie Europa dell'Est, Medio Oriente, Africa), con una struttura di piccole dimensioni, che pian piano ha iniziato a conquistare il mercato e ad essere riconosciuta come produttrice di un vasto assortimento di creme di qualità. Presente sia nel canale distributivo che nel retail, è nel 2022 che viene compiuto un passo importante per un rapido sviluppo nel mercato italiano. Infatti, le esportazioni vengono scorporate e l'attenzione viene posta esclusivamente sulla crescita e sullo sviluppo del mercato locale. La base logistica è a Parma e disponiamo di un ottimo servizio per consegnare la merce entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione dell'ordine.

Come si articola oggi la gamma rivolta all'artigiano del dolce?

L'offerta di Ken sulla panna è molto articolata e completa. Disponiamo di un vasto assortimento di prodotti che copre ogni esigenza. Dalla crema animale alle miscele fino alle vegetali pure e ai prodotti speciali (vegetale vegano, panna 35% senza lattosio, crema al cioccolato). Gli ultimi lanci in ordine cronologico sono stati il formaggio cremoso per cheesecake e la panna senza lattosio al 35%.

Vi sono prodotti specifici per il mondo della gelateria?

Offriamo prodotti come la panna clean label 38% mg ed alcuni specifici da montare come la panna zuccherata 35% mg e **Lactea** (miscela 80% animale e 20% vegetale zuccherata). Perfetta, in alternativa al montapanna, è la panna spray, ed è in arrivo anche in Italia **Ken Suprema**, la nuova panna montata con erogatore professionale, che le conferisce più volume, per decorazioni dalla massima tenuta.

Quali servizi mette a disposizione?

Per l'artigiano Ken offre libri di ricette e abbiamo la possibilità di fare, insieme ai nostri



distributori partner, demo collettive grazie al nostro team tecnico.

Qual è la diffusione del marchio?

Negli ultimi 2 anni Ken ha raddoppiato il fatturato e i numeri distributivi sul territorio nazionale, quindi è un'azienda in forte espansione che sta aumentando la penetrazione commerciale e la *brand awareness* su gran parte del territorio e sui vari canali di vendita.

Da una prospettiva internazionale, quali sono le tendenze che rilevate nel settore?

Il tema delle intolleranze alimentari è sempre più in crescita. Tutta la gamma delle nostre creme è gluten free, ma abbiamo due prodotti che soddisfano le esigenze degli intolleranti al lattosio. **Gold & fresh**, crema vegetale zuccherata vegana senza lattosio e panna al 35%. Un'altra tendenza è la ricerca di prodotti di qualità pronti all'uso, per far fronte alla carenza di personale. Un prodotto molto interessante in gamma è **Ken Trufa**, crema al cioccolato fondente pastorizzata che, una volta montata, è pronta all'uso.





SALVATORE CURTO

KEN EUROPE S.R.L.
Via Giovanni Nicotera
Pal. A. int 1/A
00189 ROMA
Tel. + 39 349 2637170
ken-foods.com

ReVIVA
RENDIAMO PREZIOSO IL BUONO



Photo credit: ph. Lonati ©italiangourmet

PIUMA LIGHT

Leggero, resistente e privo dell'inestetico taglio a vista del cartone, Piuma Light è il ***piedistallo*** su cui poggiare le tue creazioni.

È disponibile in ***tantissime dimensioni***, dalla monoporzione alla maxi-torta, ed è ideale anche per ***torte gelato*** e ***semifreddi***, perché idoneo ad essere posto in abbattitore.

Personalizzalo anche a bassissime tirature con i tuo ***logo stampato a caldo*** su fondo nero o perla, oppure con ***stampa fotografica*** sull'intera superficie, per portare il tuo brand fin sulla tavola dei clienti.



BARATTOLI CHICAGO

I barattoli Reviva sono realizzati in materiale plastico altamente ***trasparente***, perché il prodotto sia sempre in evidenza.

Sono disponibili anche con ***chiusura ermetica***, per garantire una conservazione del prodotto in massima sicurezza.

Ideale per confezionare il tuo ***gelato***, ma anche per ***biscotti***, cioccolatini, o qualsiasi altro prodotto di piccole dimensioni.

Puoi personalizzarli con ***etichette adesive*** sul tappo o sul barattolo stesso, per associare il tuo marchio alle tue creazioni.

PACKAGING PROFESSIONALE PER PASTICCERIE E GELATERIE

www.revivagroup.it | info@revivagroup.it | Tel. 06.72.67.15.42

AZIENDA CERTIFICATA
IT21/0828
SGS

#FaravelliFoodDivision

ITALIA BEST MANAGED COMPANIES



BEHIND GREAT SATISFACTION ARE ALWAYS GREAT RAW MATERIALS

ZUCCHERI - DOLCIFICANTI INTENSIVI - AROMI - FIBRE - DECORAZIONI E FILLING - GELIFICANTI - EMULSIONANTI ADDENSANTI - ACIDIFICANTI - STABILIZZANTI - LATTE E DERIVATI - VITAMINE - AROMI CONSERVANTI - ANTIOSSIDANTI - PROTEINE - MINERALI - ATTIVI FUNZIONALI - SISTEMI FUNZIONALI FARA®

Gli ingredienti per gelato e pasticceria distribuiti da Faravelli ti aiutano a raggiungere la ricetta perfetta, proprio quella che stai cercando: golosa, sana, innovativa, sostenibile.
La ricetta che rende ogni cliente soddisfatto e felice.

"Accompagniamo con competenza globale e sensibilità locale i nostri partner verso scelte innovative, per formulare il futuro con ingredienti e soluzioni affidabili e sostenibili".

FARAVELLI
THE BEST INGREDIENT

VIA MEDARDO ROSSO, 8 - 20159 MILANO - WWW.FARAVELLI.IT - FOOD@FARAVELLI.IT

INTRECCI CREATIVI

A parlarci del rapporto speciale fra gastronomia e gelato è Jordi Guillem Muñoz, che ha fatto del connubio non solo una carta vincente in cucina, ma anche un brand



JORDI GUILLEM MUÑOZ
cuoco e gelatiere catalano

Il mondo dei gelatieri lo conosceva già per la sua presenza nel 2015 e nel 2016, come chef della squadra spagnola di gelateria, e poi come team manager, nel 2018, quando arrivarono al 2ª posto alla Coppa del Mondo di Gelateria. E lo ha accolto con calore alla recente **MIG** di Longarone, Bl, in cui con il team capitanato da **Marco Miguel Sirvent**, presidente **ANHCEA** (Associación Nacional de Heladeros Artesanos), e composto da **Adolfo Javier Romero Rodriguez**, **Martin Belmonte Mendez** e **José Manuel Marcos Candela**, **Miguel Angel Señoris Leiva** e **Miguel Angel Morillo Rodriguez**, si è dilettato in un percorso sensoriale tra sapori e profumi. "Origine e ricordo" rendeva omaggio alle creazioni di gelateria dolci e salate proposte in occasione delle loro partecipazioni alla competizione di Sigep. A ricordare questi successi è **Jordi Guillem Muñoz**, chef di ricca esperienza internazionale, anche stellata, in procinto di aprire un nuovo locale a Llorenç del Penedès e titolare del marchio di gelato **Real Ice** a Vendrell, presso Tarragona.

UN PERCORSO IN CRESCENDO

Il cibo e la cucina entrano presto a fare parte della sua vita. Nato nel 1977 a Tarragona, in Catalogna, si diploma alla scuola alberghiera di Lleida e il suo iter di formazione è un continuo susseguirsi di corsi di cucina, tecniche di cottura, cucina creativa, pasticceria da ristorazione, sino a condurlo, all'inizio del nuovo millennio, per un corso da Oriol Balaguer, e anche oltreconfine. Le sue esperienze spaziano dalla cucina creativa francese al Moulin de la Gallette, fino agli stellati Ca L'Anna Sant Martí a Sarroca-Barcelona, al Museo Guggenheim di Bilbao, al Mas Passamaner diretto da Joaquin Koerper. Un'ulteriore svolta nel suo percorso arriva quando parte per gli Stati Uniti dove, a Chicago, si ferma prima al ristorante Elizabeth per poi approdare, sempre a Chicago, al tristellato Grace; una volta rientrato in patria, tra il 2014 e 2015,

> **Jordi Guillem Muñoz, chef di ricca esperienza internazionale, anche stellata, in procinto di aprire un nuovo locale a Llorenç del Penedès e titolare del marchio di gelato Real Ice a Vendrell, presso Tarragona**

è uno dei finalisti della competizione come Miglior Chef Catalano. Ora, nel nuovo ristorante proporrà la sua cucina d'autore e frutto di ricerca, ispirata ai prodotti e ai sapori del territorio della Costa Dorata e che guarda al Mediterraneo, con guizzi creativi.

UN INCONTRO FELICE

Jordi Guillem Muñoz ha incrociato presto la sua carriera con il mondo del dolce, della pasticceria e del gelato. Già dal 2006 lo chef catalano aveva iniziato a sperimentare per produrre il gelato nel suo locale finché, grazie anche alle esperienze nei più importanti concorsi del mondo, nel 2020 dà vita ad un marchio di gelati e sorbetti, **Real Ice**. Per realizzarli utilizza ingredienti di produttori locali e anche acqua di mare, utile, a suo avviso, per le proprietà benefiche per la salute e per accentuare il sapore dei vari ingredienti. Oltre a questo progetto, ha dato impulso anche ad altre due gelaterie, **L'Alquimista** a Vendrell e **Rock & Ice** a Calafell.

Egli stesso si definisce un cuoco-gelatiere, appassionato di questo prodotto, e tra i suoi maestri annovera **Angelo Covitto**, gelatiere italiano di Licata, Ag, poi trasferitosi in Spagna e diventato vero guru del dolce freddo. E anche **Jordi Roca,** che ha lasciato una grande impronta nel suo percorso di formazione. È al gelatiere siciliano trapiantato in Spagna che attribuisce la sua passione per il gelato e, in particolare, per quello gastronomico. Da chef, Guillem è solito mischiare il dolce con il salato e lo si evince anche nella ricetta qui proposta, il **Sorbetto al sambuco**, con preparazioni che spaziano fra tecniche e ingredienti, dalla frutta ai vegetali, dal vino ai fiori.

Foto di @joanvalerafoodphoto



Cioccolati, 5 consistenze, 5 origini.

infundo
DOLCE ARMONIA



LUIGI
BIASETTO



LEONARDO
DI CARLO



FABRIZIO
FIORANI



EMMANUELE
FORCONE



GIANLUCA
FUSTO



GIUSEPPE
GAGLIARDI



STEFANO
GUIZZETTI

Infundo vi aspetta a SIGEP: nuovi volti e storici brand ambassador si alterneranno, in un ricco calendario di **live demo**, per interpretare le referenze della gamma.

Dedicata ai Maestri Pasticcieri, Gelatieri e ai Professionisti dell'Arte Bianca, **Infundo è la linea di Italia Zuccheri** frutto di una filiera controllata e certificata: nasce dalla selezione dei migliori cristalli di zucchero.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Vi aspettiamo
a SIGEP 2024
Pad.B5 Stand 114



Italia Zuccheri

WWW.ITALIAZUCCHERI.IT - WWW.INFUNDO.IT

Sorbetto al sambuco con mela affogata nel Forum Chardonnay e rosmarino

Mela affogata nel Forum Chardonnay e rosmarino

acqua minerale	g	500
zucchero bio	g	250
rametto di rosmarino	n	1
scorza di lime	n	1
Forum Chardonnay	g	25
mela Granny Smith	n	1

Portare a bollore lo zucchero in acqua e fare raffreddare. Aggiungere il Forum Chardonnay, la scorza di lime e il rosmarino fresco. Tagliare la mela a dadini di 0,5 mm di spessore e immergerli nello sciroppo. Porre in un contenitore sottovuoto e lasciare in infusione per un minimo di 3 ore. Scolare e utilizzare.

Gelatina di mela e finocchio

mela Granny Smith	g	200
finocchio	g	100
zucchero bio	g	40

Mettere nell'estrattore mela e finocchio, poi prelevare 200 g del succo ottenuto. Porne sul fuoco 100 g con 2 g di agar agar e lo zucchero bio, quindi portare a 90°C. Aggiungere i restanti 100 g di succo, mescolare e riporre in frigorifero. Sminuzzare con il Turbomix e filtrare con un colino fine. Mettere da parte.

Schiuma di kaffir lime

acqua minerale	g	100
sciroppo tpt	g	100
succo di kaffir lime	cc	1
lecitina	cc	1

Mescolare e passare al Turbomix.

Gelatina di vino

vino passito Jané Ventura	g	200
agar agar	g	1,5

Scaldare 100 g di vino con l'agar agar a 90°C; togliere dal fuoco e aggiungere il vino restante, mescolare e collocare su un piatto. Raffreddare e tagliare.

Sorbetto di sambuco

(dosi per 1 kg)

succo di limone bio Cedron del Parco naturale Cabo de Gata-Nijar	g	170
acqua di sorgente	g	525
olio EVO Extra di Almatret	g	3
destrosio	g	128,3
glucosio 21DE	g	58, 4
saccarosio bio	g	83,2
neutro	g	7
inulina	g	25
fiore di sambuco	g	50
scorza di limone bio Cedron	g	qb

Portare i liquidi a 40°C, tranne il succo di limone, aggiungere i solidi, portare a 85°C e togliere dal fuoco. Raffreddare, inserire l'inulina, passare al Turbomix e lasciare riposare. A parte, preparare 170 g di succo di limone e aggiungere 25 g di scorza di limone e 50 g di fiori di sambuco. Fare macerare sotto vuoto per una notte e aggiungere al composto precedente. Mantecare e abbattere.

Montaggio

Collocare nel piatto la dadolata di mela, decorare con puntini di gelatina di mela e finocchio e la gelatina di vino; adagiare il sorbetto di sambuco, erbe fresche (foglioline verdi di finocchio e assenzio) e terminare con la spuma di keffir lime e fiori di sambuco.

Jordi Guillem Muñoz




PAD A7
STAND 121
SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
dal 1959
elenka
DA INGREDIENTI NOBILI
IL GUSTO AUTENTICO
DELLA TRADIZIONE
In un'isola ricchissima di bio-diversità prosperano
ingredienti nobili che lavoriamo dallo stato grezzo
per salvaguardare tutto il loro aroma.
Una scelta che caratterizza da sempre i nostri prodotti
concepiti per rispecchiare con assoluta autenticità
la straordinaria eredità delle nostre più antiche tradizioni.
Elenka S.p.A. - Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria
www.elenka.it
info@elenka.it
fotografiassociati.com | Dimora storica Palazzo Francavilla - Palermo

QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ E RISPETTO

La ricerca dell'alta qualità, una filiera equa e sostenibile e il rispetto per il pianeta sono gli obiettivi che si pone il collettivo **Valrhona Selection**, presentandosi al Sigep (pad. B3 - stand 040) con le proprie novità. Per **Valrhona** debutta la nuova gamma di cioccolati cuvée composta da cinque origini: São Tomé 76%, Jamaïque 70%, Vanuatu 66%, Haïti 66% e Côte d'Ivoire 56%, ora riservati ai professionisti membri del Cercle V Valrhona. Cinque cioccolati frutto di altrettanti progetti di sostenibilità, realizzati in stretta collaborazione con i produttori di cacao dei rispettivi territori.
Inoltre Valrhona, assieme a **Norohy**, conferma la sponsorizzazione dei Pastry Events con il Campionato Italiano Juniores di Pasticceria, il Campionato Italiano Seniores di Pasticceria e la Juniores Pastry World Cup, mentre con i marchi **Adamance**, **Sosa** e Norohy sostiene la Gelato World Cup nonché la selezione italiana Sigep Gelato d'Oro.
Oltre ai marchi citati, il collettivo include **Chocolatree**, **La Rose Noire**, **Pariani**, **Villars** e **Weiss**.
valrhona.com/it
valrhona-selection.it





NOVITÀ AI VERTICI

Novità ai vertici per **TreValli Cooperlat**, terzo gruppo lattiero-caseario italiano, con l'ingresso di **Milvia Panico** come nuovo direttore marketing. Esperta di marketing e vendite presso aziende operanti nell'industria e nella distribuzione di prodotti di largo consumo con focus sul food, si è occupata in particolare della gestione di progetti come la business start-up del canale di consegna a domicilio e iniziative volte a promuovere il valore e la sostenibilità nella filiera dell'alimentare e della ristorazione. Collabora, inoltre, con alcune business school come docente a progetto su materie quali marketing, trade marketing, food cost e sustainability management nella ristorazione. Oggi alla guida del settore marketing del gruppo, indica l'obiettivo di rafforzare la notorietà e la rilevanza di Trevalli Cooperlat, sia per la parte *corporate* che per i singoli marchi – tra cui Hoplà e Trevalli – nei mercati fuori casa e consumer retail. **trevalli.cooperlat.it**









adamance

fruits du bon sens

Purea di Calamondino per chef impegnati

- Novità -



Calamondino
Ben Tre

Con le nostre puree, noi di Adamance
vogliamo farvi scoprire tutto il piacere di un buon frutto maturo, per condividere con voi i suoi segreti e quelli dei nostri produttori, in modo che possiate essere orgogliosi di usarli e di raccontare queste belle storie ai vostri clienti.

Con questo Calamondino,
vi offriamo una rinfrescante purea dal gusto deciso e una sottile amarezza tipica del Calamondino del Vietnam.



Scoprite anche
l'altra novità 2024:
Ananas in purea.



Scoprite le nostre 20 referenze e più di 150 ricette di applicazioni, nel nostro sito web: **adamance.it**

Crediti fotografici: © Guillaume Czerw, Pom'Evasion



LA TUA PASSIONE HA BISOGNO DI OTTIMI INGREDIENTI!

Ti aspettiamo al **SIGEP** di **Rimini**
dal **20** al **24 gennaio 2024**
(Padiglione A3, Stand 087)
per presentarti le nostre linee
Hoplà e **TreValli Professional**,
le tue perfette alleate nel mondo **Bar**,
Ristorazione, **Pasticceria** e **Gelateria**.

PROFESSIONAL HOPLÀ®

PROFESSIONAL treValli®



www.hoplatrevalliprofessional.it
www.trevalli.cooperlat.it

CIAK SI MANTECA

Come la tv valorizza il talento e le competenze del gelatiere? Come fa arrivare il valore e la qualità del gelato artigianale al grande pubblico?



VETULIO BONDI
di I Gelati del Bondi a Firenze.

Non è facile parlare di gelato in tv, così come non è semplice portarlo sul set. Prima i tempi non erano maturi, benché ci fossero professionisti sia dietro che davanti alle telecamere, che hanno fatto da apripista. Ma la situazione è cambiata e, dopo cuochi e pasticcieri, il piccolo schermo sa ora valorizzare di più e meglio anche questi artigiani del gusto. Occorre però trovare i luoghi indicati, i tempi giusti e, soprattutto, gli attori adatti, come quelli che abbiamo intervistato, scelti fra quanti hanno partecipato a "Il Gelato Perfetto", scritto in collaborazione con la produzione e condotto dal gelatiere **Vetulio Bondi**. Un format convincente, professionale, senza eccessi di spettacolarizzazione, di critiche feroci tipiche di altri programmi, e di tecnicismi, essendo rivolto al grande pubblico. Le quattro puntate, girate a Torino, Milano, Genova e Parma, scorrono piacevoli, le vaschette e i coni inquadrati invogliano all'assaggio, i gusti in gara e le "gemme", i cavalli di battaglia, vengono spiegati attraverso i rispettivi ingredienti, così come ogni artigiano si presenta e si racconta. Per elaborare un quadro più ampio per l'articolo, coinvolgiamo gelatieri giovani a cui non era stato dato finora spazio, senza nulla togliere, anzi complimentandoci con loro per essersi messi in gioco, a noti gelatieri come, a Torino, **Pino Scaringella** e **Alberto Marchetti**, di cui scriviamo spesso. Oltre ad altri tre che hanno partecipato in un recente passato ad altre trasmissioni.

IL BOSS DEL GELATO

Gelatiere esperto, estroverso, con un'ampia esperienza italiana nel suo negozio di Firenze, **I Gelati del Bondi**, Vetulio Bindi è noto come artigiano, come docente e come presidente dell'**Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini**. È lui che ha condotto la prima stagione de "**Il Gelato Perfetto"** sponsorizzata da **Bravo**, andata in onda su Food Network Italia, visibile sul canale 33 del digitale. Chi conosce da vicino il nostro settore non si stupisce della scelta, perché ha già visto all'opera dai tempi di Gelato Festival (2010) il fiorentino, che ha curato per anni, insieme ad altri colleghi, i casting per Sherbeth Festival e ideato e realizzato con Bravo **Unconventional Gelato**, talk che ha fatto conoscere anche al pubblico alcuni i fra i gelatieri più rappresentativi. Poi, come ci racconta, nel 2018 aveva scritto il programma "Te lo do io il gelato": passati gli anni e il Covid, il prodotto si è alleggerito e ha assunto la struttura attuale. Ha quindi co-prodotto "Il Gelato Perfetto" perché, "ci credevo, ho trovato un team preparato e concorrenti motivati che offrivano una pluralità di profili, con



Al centro Vetulio Bondi, da sinistra Emanuele Berardi, socio e coproduttore del format con Guia Invernizzi Cuminetti, socia e coproduttrice di Addictive Ideas, Ramona Linzola, direttore di produzione del programma, Greta Mornata, truccatrice, Fabio Villoresi, regista, Raffaele Salvoldi, direttore della fotografia, e Nicola Montese, autore.

cui abbiamo fatto le prime quattro puntate. Avrebbero dovuto essere sei, ma l'impegno che avrebbe richiesto non lo ha consentito. Sempre supportati da Bravo, a Sigep si fanno i casting della prossima serie e selezioniamo altri candidati, secondo capacità lavorativa, talento, apertura mentale e desiderio di mettersi in gioco". A suo avviso, è stata un'esperienza importante: "Ho fatto tesoro di tutte le osservazioni che mi sono arrivate, positive e meno, e a tutti dico: noi facciamo gelato, un'attività bellissima e impegnativa, ma non salviamo vite! La trasmissione è un'opportunità per la categoria, dà modo di far uscire dal laboratorio i gelatieri e di parlare di cultura del gelato, evitando stereotipi e banalità, e restando sempre in un'atmosfera gioiosa, perché questo è ciò che un buon cono trasmette".

UN PROGRAMMA UTILE CHE DÀ VISIBILITÀ

"È stato divertente, tutto così veloce. Poi, però, quando abbiamo visto le riprese, le abbiamo trovate belle: nella nostra puntata, come nelle altre, passa il messaggio di cos'è un gelato artigianale, un prodotto pensato, studiato, sperimentato, frutto di materie prime selezionate. Ed è proprio questo il concetto che abbiamo cercato di trasmettere con la nostra 'gemma', la stracciatella, fatta con burro artigianale". A parlare così è **Gian Luca Cavi** di **Magritte Gelati al Cubo** a Fidenza, Pr, insieme alla fidanzata **Giulia Filippini**, che, interpellato sull'importanza



Gian Luca Calvi, Magrite Gelati al Cubo, Fidenza, Pr, insieme a Vetulio Bondi e Giulia Filippini.

BUONA LA PRIMA, AL VIA LA SECONDA STAGIONE

Traccia un consuntivo e ci regala qualche anticipazione, **Guia Invernizzi Cuminetti**, producer - chief executive officer de "Il Gelato Perfetto", con il suo socio e coproduttore **Emanuele Berardi** di Addictive Ideas. "Questa nuova trasmissione legata al mondo del gelato artigianale è la prima interamente dedicata al settore. Le quattro puntate sono state girate a giugno, nel pieno della stagione del gelato, e poi trasmesse dall'inizio di ottobre in seconda serata su Food Network, canale 33 del digitale terrestre. Con questa iniziativa è stato riportato al suo posto il ruolo del gelatiere; nell'immaginario collettivo italiano, il gelato non è mai stato un prodotto marginale, mentre il suo artefice artigiano era in secondo piano". Da quanto emerso nelle interviste, il programma è piaciuto e ha funzionato per vari motivi: il format ben congegnato; i personaggi nuovi, ma professionali, così come il conduttore Vetulio, ripresi in modo diretto e informale; i luoghi non convenzionali, come Chiavari o Fidenza, con uno spazio dedicato alla presentazione del territorio, con riprese e introduzioni storico-culturali. "La prima stagione – conclude – è stata realizzata al Nord, la prossima, che partirà con i casting che facciamo con Vetulio a Sigep, spazierà fra Centro e Sud". E i dati? Sul target principale del canale, ovvero donne dai 15 ai 54 anni, la media di ***share*** è stata del'1,16%, mentre l'***audience*** cumulata degli 8 episodi (première + repliche) è pari a 1 milione di spettatori.

Vista. Il banco pozzetti a glicole dove il gelato si vede

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

VETRINA A POZZETTI **VISTA**



GRANDE RISPARMIO ENERGETICO
grazie alla qualità costruttiva e alla tecnologia innovativa dei banchi a pozzetti glicole BRX

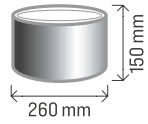
PATENTED

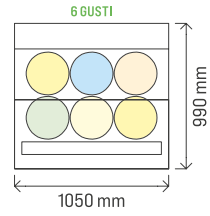
FINO AL 70% IN MENO
DI ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA

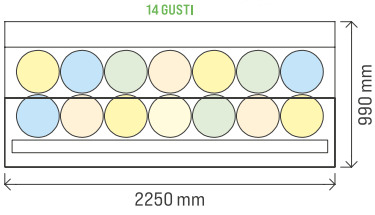
LA RIVOLUZIONE DELLA VETRINA GELATO.
Un'eccezionale visibilità del gelato, con nuove carapine più grandi, di 26 cm, per esaltarne il desiderio e facilitarne la somministrazione.

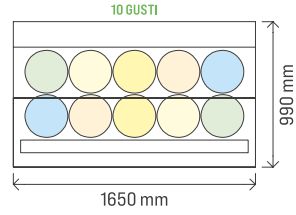
GRAZIE A DUE TECNOLOGIE DI REFRIGERAZIONE,
di giorno l'esposizione è senza coperchi, di notte le carapine si abbassano e si chiudono con coperchio, non servono più armadi di conservazione.



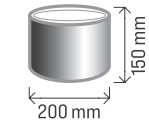


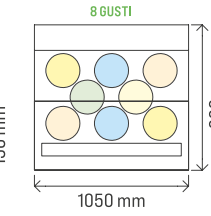


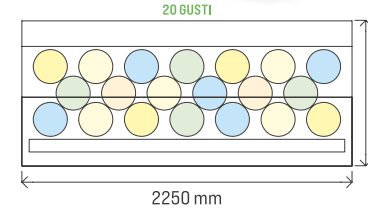


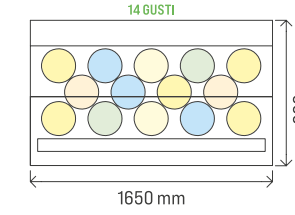












COMMUNICATIONLAB

Contattaci info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / **www.brxitalia.com**





della tv come mezzo utile per valorizzare gli artigiani, risponde: "È uno strumento che, se utilizzato bene, arriva a tutti. Una trasmissione come questa, che mette in gioco i gelatieri con un collega esperto e uomo di televisione, è efficace. Vetulio è preparato, ha i tempi televisivi, parla il nostro linguaggio e si rivolge al pubblico; per questo il telespettatore lo sente vicino e si lascia coinvolgere. Da parte nostra, abbiamo imparato a stare davanti alla telecamera, a esprimere noi stessi come artigiani competenti".

ESPERIENZA APPAGANTE

"Sono stata chiamata da Food Network Italia per la puntata di Genova. Subito ero titubante, perché non sapevo quale fosse il format, e ho accettato solo quando ho saputo che si sarebbe basato su un concetto diverso da 'Quattro Ristoranti' e che l'obiettivo sarebbe stato far conoscere il vero gelato artigianale. Questo perché non è nelle mie corde dare le pagelle ai colleghi, a maggior ragione se parliamo di Spinola, la gelateria presso cui andavo a mangiare il gelato da bambina e che stimo moltissimo, e che poi ha vinto". È stata questa la motivazione che ha spinto **Elena Barone** di **Pachamama** a Chiavari, Ge, ad accettare l'invito. "La troupe mi ha messo a mio agio, tenendo conto che eravamo in stagione e in quel giorno di giugno



c'era la festa del paese... Sono riuscita a esprimere i miei valori, le mie convinzioni e a spiegare i miei gusti, la fragola della Liguria e l'Erba Luisa. Per me è stato un successo essere selezionata ed esserci, non mi interessa la posizione in cui sono arrivata. Ed è stato anche bello vedere la puntata, ben costruita, fatta in modo professionale e coinvolgente per chi ha visto la trasmissione e mi è venuto a visitare".

LA SFIDA NELLA SFIDA

"Non ero digiuno di televisione, avendo fatto una breve esperienza con un blog di cucina, ma, poco consapevole del mezzo televisivo e dei miei mezzi. Poi – spiega **Andrea Zingrillo** di **Wally Milano** – ho



ELENA BARONE
di Pachamama a Chiavari, Ge.

BANCHI POZZETTI A GLICOLE BRX

Il sistema più sostenibile per la vendita del gelato

BRX
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

- Meno consumo di energia elettrica
- Meno ore di lavoro per il gelatiere

GRANDE RISPARMIO ENERGETICO
grazie alla qualità costruttiva e alla tecnologia innovativa dei banchi a pozzetti glicole BRX

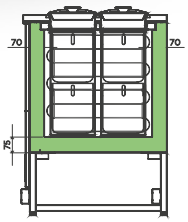
BANCO POZZETTI A GLICOLE



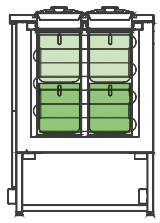
FINO AL 70% IN MENO
DI ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA

MADE IN ITALY

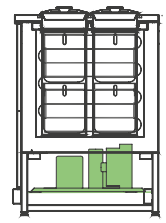
MASSIMA COMPONIBILITÀ
Lineari, curvi e ad angolo, da 2 a 20 gusti, con e senza riserva, a 2 o più file, e una serie su ruote.



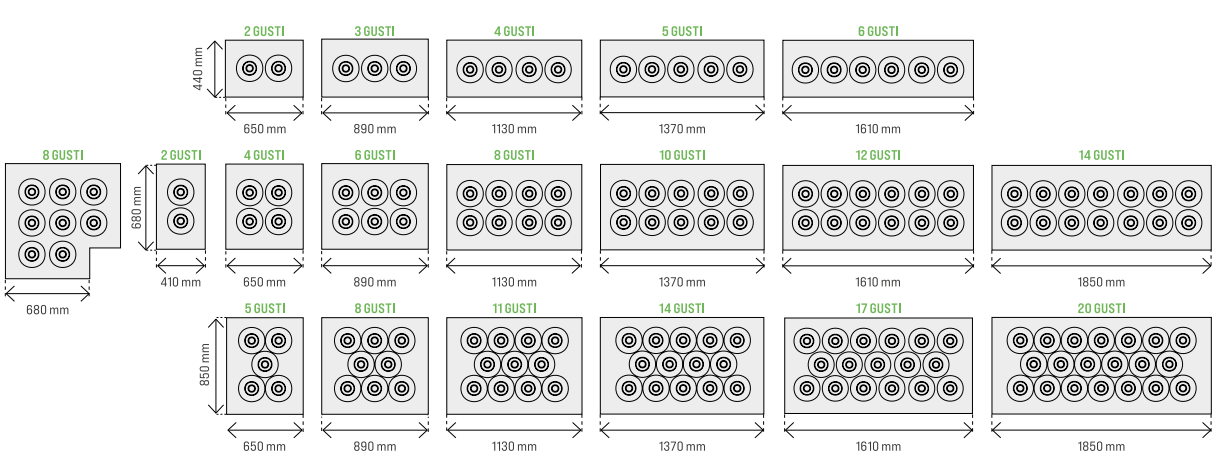
BRX ENERGY SAVING
Spessori di coibentazione della vasca **maggiorati 70/75mm.**

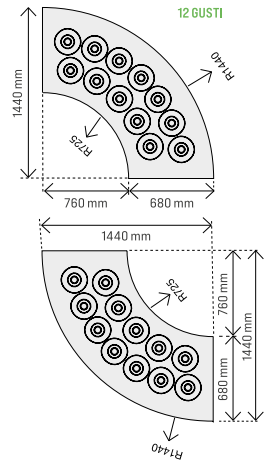


BRX DELTA 0
Nessuna differenza di temperatura tra carapina di servizio e quella di riserva per un gelato subito spatolabile.



BRX SPACE SAVING
Più gusti in meno spazio con le unità di condensazione sotto le carapine di riserva.





Contattaci info@brxitalia.com / tel. +39 0721 499611 / **www.brxitalia.com**

COMMUNICATIONLAB



Andrea Zingrillo, di Wally Milano.

avuto l'opportunità di partecipare a questa trasmissione, un'occasione piacevole per il sottoscritto a cui piace raccontare il gelato e alzare l'asticella di qualità, originalità e gusto. Quando ho saputo che il gusto in gara per Milano sarebbe stato il cioccolato, sono stato contentissimo per due motivi: il primo perché da una decina di anni mi dedico a questo prodotto e perché avrei potuto presentare il mio cioccolato di massa, il più particolare che produco. Questo anche se temevo il primo assaggio di Vetulio, dato che si tratta di un gusto particolare anche per lui che è un esperto, e il giudizio del pubblico, visto che alla prima palettina **dà l'idea di essere** un sorbetto al cioccolato inusuale. La vittoria è stata una grande soddisfazione, personale e professionale, estesa anche all'altro gusto proposto, ossia Mandorla e pepe Cubeb". La contentezza di Andrea si è espressa anche nella valutazione di riprese e programma: **"è stato un bel lavoro**, apprezzato anche dai tanti amici e clienti che lo hanno visto e che hanno poi festeggiato con me. Un successo di gusto e di pubblico!".

DUE COLLEGHI SUL SET

Sono state formative le esperienze nei vari canali tv che altri gelatieri hanno vissuto negli anni, occasioni di studio e approfondimento delle ricette, la loro esecuzione di fronte agli occhi di chef e colleghi, che ha affinato la competenza tecnica, la manualità e senz'altro anche la capacità comunicativa. Coinvolgenti, perché ricchi di aneddoti, sono i racconti di **Rosario D'Angelo** di **Siké Gelato** a Milazzo, Me, e di **Valerio Esposito** di **Tonka al cuore del gelato** di Aprilia, Rm, insieme sul set con lo chef **Alessandro Borghese**, a preparare e spiegare i loro gelati, e con **Giorgione**, al secolo Giorgio Barchiesi, conduttore, cuoco e prima ancora veterinario, appassionato di cucina e diventato volto di Gambero Rosso. Che cosa è rimasto loro - abbiamo chiesto a entrambi - di queste differenti uscite su RAI, Canale 5, Gambero Rosso Channel e SKY? "Senz'altro la grande professionalità dei conduttori, in un clima di serietà da un lato e di leggerezza dall'altro – risponde D'Angelo –, unito al fatto che godono di ampio seguito e portano grande visibilità. Occorre infatti tenere conto di come il mezzo televisivo sia potente e selettivo rispetto ai nomi che porta alla ribalta. Si creano dei precedenti importanti per cui ti trovi a registrare con Borghese e poi ti vedi arrivare in negozio Alessandro Siani, regista e attore, che viene ad assaggiare il tuo gelato, così da fare impazzire clienti e turisti… A onore del vero, devo dire che questo è un po' il frutto di tanto lavoro, di collaborazioni e di sperimentazioni con chef anche stellati, come **Davide Guidara** alla guida de I Tenerumi a Vulcano, Me (intervistato da noi su TG di settembre/ottobre 2023), e del fatto che il mio è un 'laboratorio aperto', su cui i colleghi sanno che possono sempre contare". Conferma quanto detto dal collega Esposito, ormai disinvolto davanti alle telecamere, per aver



Valerio Esposito di Tonka, il cuore de gelato ad Aprilia Rm, con Rosario D'Angelo di Siké Gelato a Milazzo, Me.

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

AMBASCIATORI DEL GUSTO

Gli Ambasciatori del Gusto Babbi hanno percorso il mondo alla ricerca delle ricette più autentiche, raccogliendo segreti e sapori unici lungo il cammino. Ogni gelato racconta una storia, ogni assaggio è una tappa in un viaggio che trasforma il comune atto di degustare in un'esperienza straordinaria.



BAKLAVA Medio Oriente



FORESTA NERA Germania



LECHE MERENGADA Spagna



MATCHA Giappone



LAKRIDS Danimarca



AUTUMN DREAM Canada

babbi.com

SIGEP THE DOLCE WORLD EXPO
20 - 24 Gennaio 2024
HALL A7 C7 - STAND 031

ISM
28 - 31 Gennaio 2024
HALL 4

GELATISSIMO
3 - 7 Febbraio 2024
HALL 10 - STAND 10 C16



Valerio Esposito e Alessandro Borghese.

preso parte a più trasmissioni e aver fatto anche una piccola parte come pasticciere nel film "La Cena Perfetta" di Davide Minnella, con Salvatore Esposito e Greta Scarano. "Grazie anche a questa opportunità, ho capito come muovermi, dove guardare e cosa dire in modo conciso ed efficace. Il resto poi viene da sé perché, conoscendo il proprio lavoro, si riesce a contenere l'emozione. In questi frangenti comprendi quanto sia cruciale avere un interlocutore professionale, in particolare se ti trovi a girare negli studi di registrazione; certo la massima resa è nel tuo laboratorio quando utilizzi i tuoi macchinari e non temi di aver dimenticato qualche attrezzo fondamentale!".

IN TV COME GELATIERE E AMBASCIATORE DEL TERRITORIO

Segnaliamo infine la partecipazione di **Genti Ashiku**, gelatiere di **Mil Sabores** a Pontenure, Pc, a **"Kitchen Duel"**, trasmesso su Sky Go e in streaming su Now Tv, con il duetto culinario di **Borghese** e **Bondi**: "Un'avventura iniziata a Sigep, per la quale mai avrei immaginato di essere scelto, con il collega **Simone Valotto** di **Da Simone** a Oriano di Mira, Ve. Le emozioni che ho provato sono ancora forti: l'entusiasmo, la tensione e soprattutto la gratitudine per l'opportunità di mettermi alla prova in questa competizione. Mi sono cimentato con un piatto che rappresentasse la mia amata città, Piacenza: anatra, accompagnata con *pistà ad grass* da un crumble salato e da un gelato alla Malvasia con ciliegie di Villanova saltate in padella. Non avrei mai pensato di vincere, ma il nostro giudice, il giornalista **Giuseppe Cruciani**, ha deciso così. Cos'ho imparato da questo evento? A collaborare con i cuochi per proporre il gelato in modo diverso, a comprendere che noi gelatieri possiamo dare il nostro valido contributo al mondo culinario, che siamo ambasciatori del territorio e che occorre organizzare il lavoro, così da poterci dedicare anche a queste meravigliose esperienze!".

Emanuela Balestrino



GENTI ASHIKU

FORME NUOVE PER UN'IDEA DIVERSA

Da un'idea del Campione del Mondo di Cioccolateria **Frank Haasnoot nasce Block**, una linea di stampi in silicone firmati **Martellato** per dessert componibili. Rappresentano un nuovo concetto di monoporzione, consentendo infatti di creare degli strati, scegliere la propria combinazione ideale e comporre quindi il dolce, decidendo se farlo con due, tre o più gusti. Progettati e prodotti interamente in Italia, perseguono alti standard qualitativi; misurano 297 x 176 mm e una teglia 60 x 40 può contenere 4 stampi. **martellato.it**







trittico50

50 anni di un’icona che ha rivoluzionato il mondo del dolce

Dietro ogni idea non c’è soltanto una storia da raccontare, è l’insieme di diversi elementi a renderla esclusiva: l’alta qualità dei materiali e delle lavorazioni 100% Made in Italy, i brevetti, l’attenzione ai dettagli, la performance e la durabilità che contraddistingue la sua tecnologia. Tutto questo fa di Trittico® una certezza nel tempo: **da 50 anni, il successo di un’idea originale che rimane ed evolve.**

BRAVO®

bravo.it

EVOLUTION



IOT
FRIGOCONNECT®
INDUSTRIA 4.0

I PRODOTTI FRIGOMECCANICA DOTATI DEL SISTEMA DI CONTROLLO E CONNETTIVITÀ 4.0 FRIGOCONNECT, POSSONO ACCEDERE AL CREDITO D'IMPOSTA DEL 20% PREVISTO DALLA LEGGE DI BILANCIO 2021 (L.n.178/2020) COME BENI AGEVOLABILI "TRANSIZIONE 4.0"

RISPARMIA IL 20%!

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
20-24 GENNAIO 2024
PAD A7 STAND 039



50°
1973/2023

Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793
www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

frigomeccanica

PER TUTTI I GUSTI

Al centro di questa edizione di Sigep **Debic** pone i professionisti in primo piano, a riconferma di quello che è uno dei valori fondamentali del brand. Lo stand rinnovato (è stato progettato a livello modulare, definendo diverse aree per coinvolgere i visitatori in modo innovativo. Debic LAB è il laboratorio dove il team dei Culinary Advisor impasta, monta, decora e sforna le creazioni per le vetrine e per gli assaggi; Debic LIVE è il palcoscenico dove vedere gli Ambassador all'opera, grazie all'allestimento di un'arena con 30 posti a sedere, mentre l'area dedicata all'interazione e al divertimento, Debic FUN, è il nuovo spazio dove esprimere la propria creatività e il proprio stile e condividerlo con i follower. Non manca il luogo dove incontrare coloro che operano in azienda: presso Debic MEET è possibile scoprire le novità 2024, confrontarsi su idee, opportunità e scambiarsi consigli su aspetti tecnici o di business. Il gruppo degli Ambassador è capitanato da **Leonardo Di Carlo**, con **Frank Haasnoot, Davide Malizia** e **Luca Montersino**. Presenti anche **Silvia Federica Boldetti**, con una demo dedicata alla pasticceria free, e **LuCake**, che ha conquistato la scena social e che si cimenta nella demo "L'importanza dell'estetica". **debic.it**





50 ANNI DI COMBINATA

Spegne 50 candeline **Trittico** di **Bravo**. Il primo brevetto depositato risale al 1974 da un'idea del fondatore **Genesio Bravo**, grazie alla progettazione di una macchina in grado di unire le fasi di produzione del gelato, permettendo anche ai piccoli laboratori di ottenere un prodotto artigianale di qualità. Composta da una vasca superiore e una inferiore, indipendenti ma collegate da un condotto interno, la combinata ha consentito da subito di lavorare in ciclo continuo, ottimizzando tempi e gestione del lavoro, esemplificando i valori perseguiti dall'azienda: qualità dei materiali e delle lavorazioni 100% Made in Italy, ricerca di soluzioni all'avanguardia, attenzione ai dettagli, performance elevate e durabilità della tecnologia. Il tutto per rispondere alle esigenze di un mercato che richiede una tecnologia efficiente e al passo con i tempi, in grado di supportare la creatività dei professionisti nelle attività quotidiane. Da allora lo studio e l'introduzione di innovazioni non si sono fermati, andando oltre i confini del gelato. Da 20 anni la tecnologia di Trittico è diventata punto di riferimento anche per pasticceria e cioccolato, grazie all'inserimento di una programmazione dedicata a ricette e lavorazioni studiate ad hoc. E un ulteriore balzo in avanti è stato fatto con **Blow**, sistema sottovuoto che si applica alla macchina, per lavorare con 5 livelli di vuoto e cuocere rapidamente a basse temperature, esaltando proprietà e sapori degli ingredienti, ottimizzando materie prime e dispendio energetico. **bravo.it**

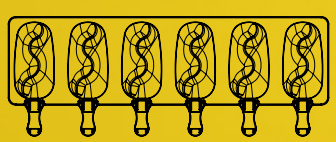


CLASSIC WAVE

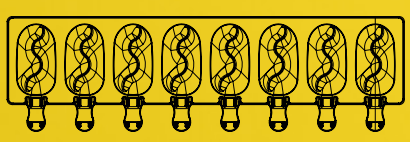
Scopri l'avanguardia degli stampi Silikomart Professional



Gel18 Classic Wave



Gel18M Classic Wave



silikomart.com

silikomart PROFESSIONAL®

MADE IN ITALY

#IL GELATO DEL PASTICCIERE

RICCO E GOLOSO COME LE MIE TORTE

Parte da un concetto identitario Stefano Laghi, pasticciere ravennate ora direttore di produzione di Maison Antonella 1986 ad Alessandria

Ha le idee molto chiare in fatto di gelato **Stefano Laghi**, professionista di lungo corso, docente, imprenditore, consulente, con curriculum ricco di riconoscimenti a partire dagli anni '90. Quale direttore dell'Étoile ha fatto ampia esperienza, per poi stringere collaborazioni importanti con aziende del settore, fino alla fondazione di Decosil, società di punta nella produzione di stampi in silicone. Oggi è vicepresidente di Accademia dei Maestri del Lievito Madre e direttore di produzione di **Maison Antonella 1986**, in piazza Garibaldi 46 ad Alessandria.
Alla domanda su cosa distingua un gelato di pasticceria da quello di gelateria Stefano risponde risoluto: "la differenza sta nella natura stessa dell'essere un prodotto del pasticciere: ho fatto il gelato fino a poco tempo fa e, se lo facessi ora, sarebbe come le mie torte, da pasticciere che mette le uova dappertutto! Se preparo torte con nocciola e pistacchio e ci sono uova, perché dovrei toglierle quando faccio il gelato con gli stessi gusti? Del resto,



Stefano Laghi pasticciere e formatore presso Maison Antonella 1986, ad Alessandria, con il semifreddo Passione Rossa.

Semifreddo passione rossa

Dacquoise al cocco

albumi	g	300
zucchero	g	100
polvere di mandorle	g	50
zucchero a velo	g	250
cocco rapé	g	200

Montare albumi e zucchero, quindi unire delicatamente tutte le polveri. Cuocere in forno a 180°C, valvola chiusa e aperta alla fine.

Parfait al cioccolato e lamponi

cioccolato 55%	g	105
polpa di lampone	g	195
base semifreddo	g	560
panna	g	640

Sciogliere il cioccolato, aggiungervi una parte di panna montata, poi la base semifreddo e infine il resto della panna con la polpa di lamponi.

Semifreddo al lime

albume liofilizzato	g	11
zucchero	g	115
succo di lime	g	115
panna montata	g	260
scorza di lime	n	1

Montare l'albume liofilizzato con zucchero e succo di lime, aggiungere la scorza e alleggerire con panna montata. Colare in cerchi più piccoli della torta, abbattere di temperatura.

Interno ai frutti bosco

frutti di bosco	g	200
frutti di bosco in purea	g	200
sciroppo di glucosio 60DE	g	350
zucchero liquido	g	100

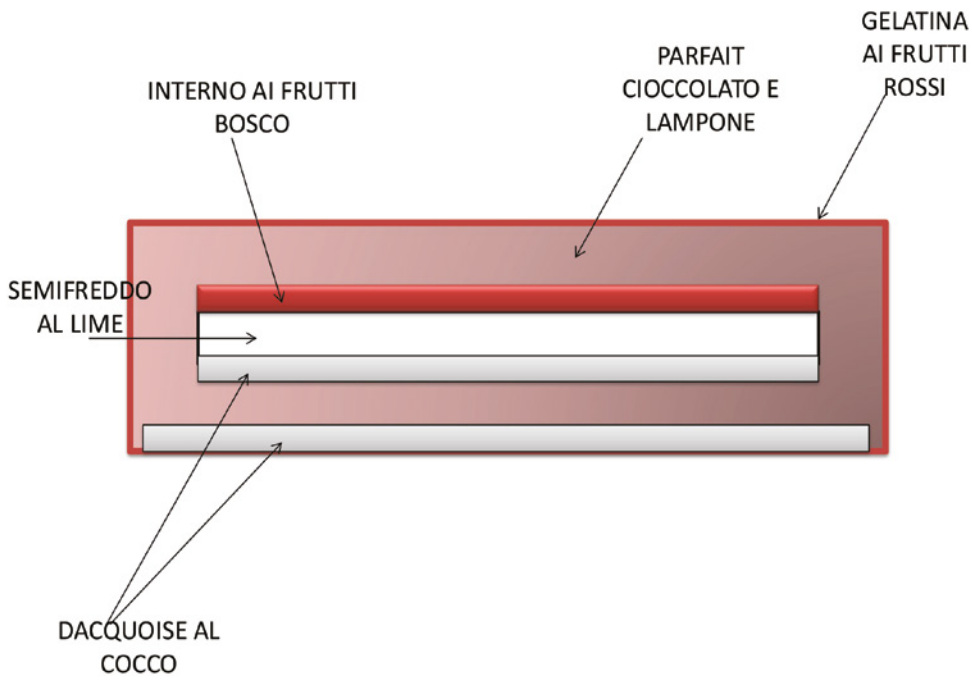
Bollire il tutto. Fare riposare una notte, portare a 65°Bx.

Glassa rossa

acqua	g	250
zucchero	g	450
sciroppo di glucosio 60 DE	g	450
latte concentrato zuccherato	g	320
gelatina 170 Bloom	g	38
acqua per gelatina	g	190
cioccolato bianco	g	450
gelatina neutra	g	180
colorante rosso	g	3

Cuocere a 103°C zucchero, acqua e sciroppo di glucosio, unire la gelatina reidratata, versare sul cioccolato e sciogliere il tutto; aggiungere il latte condensato e la gelatina neutra, quindi emulsionare. Realizzare la glassa sempre il giorno prima. Utilizzare a 32/35°C.

Stefano Loghi





All'interno del locale.

"Se preparo torte con nocciola e pistacchio e ci sono uova, perché dovrei toglierle quando faccio il gelato con gli stessi gusti?"

il gelato è nato in pasticceria, quando non esistevano le basi ed era fatto con le uova, e noi seguiamo quell'origine". E aggiunge: "L'importante è fare gusto per gusto, come avviene per le torte, che non devono essere grandi, ma perfette: lo stesso per il gelato da pasticceria che, a mio avviso, deve essere più elegante. Un concetto coerente con l'ambiente che ha dalla sua un'accoglienza più 'calda', in linea con la gamma di prodotti".

FORMAZIONE NELLA NUOVA SCUOLA

È in linea con il parere espresso su questi temi la convinzione di Laghi su dove e da chi si possa formare il pasticciere che intenda proporre il gelato: "Sono convinto dell'importanza che sia un pasticciere a formare quanti, tra i suoi colleghi, intendono dedicarsi al gelato, inteso come prodotto da realizzarsi con le nostre modalità, ricette, ingredienti. Un gelato cremoso che deriva dalle nostre torte, declinato in gusti classici e proposto con variegature artigianali". La formazione può avvenire in scuole come la sua, **World Food Training**, nell'aula appena messa a punto sopra la pasticceria. "Lo spazio è limitato, per corsi rivolti a un massimo di sei persone, o molto spesso a tu per tu. Qui si svolgono corsi di pasticceria, biscotteria, torte da forno (di cui ritorna forte la richiesta)". Riguardo la pasticceria fredda, ve ne sono sui semifreddi, prodotto apprezzato, e tutti i corsi sono in presenza e on line, tenuti insieme ai collaboratori, quattro ragazzi che lavorano con Laghi in laboratorio.

PIACERE APPREZZATO DA SEMPRE

Prima di essere un prodotto da conoscere dal punto di vista tecnico, il gelato è un piacere e Laghi non fa eccezione: "Mi è sempre piaciuto molto, non passava giorno d'estate che non lo mangiassi! Quanto ai miei gusti preferiti, i primi tre sono cioccolato, nocciola e liquirizia, quest'ultimo un gusto particolare, che ami oppure odi. Se dovessi avere una vetrina con 8 pozzetti questi non mancherebbero!". Pensando a proposte identitarie, egli cita l'ispirazione a torte note e iconiche, come la Foresta Nera o la Zuppa inglese, e i semifreddi, "che da noi non mancano mai: ne abbiamo da 20 a 25 tipi, perchè sono pronti per la vendita, si presentano bene e sono finemente decorati, quindi di grande appeal per il cliente. Tra questi i più richiesti sono il tiramisù e nocciole e cioccolato".

E.B.
Foto Lucia Mondini

SOLO BRICIOLE, A CHI?

Il gusto croccante per chi non si accontenta!





CRUMBLE

Classic, Caramel e Choco

SENZA GLUTINE



Multifunzionale, croccante e sorprendente!

Il Crumble Fugar è adatto a sostituire le consuete basi di torte o semifreddi. Dona croccantezza all'interno del gelato, un gusto più ricco a una crema o bavarese e si può impiegare in cottura. Aggiungilo anche al cioccolato per un effetto crunch!

Classic, al biscotto vanigliato, Caramel, ambrato e dal gusto caramellato e Choco, al biscotto al cacao.

Crumble Fugar, perché non sono solo briciole!

www.fugar.it

FUGAR®
PRODUZIONE

GUSTI IN TV

Erba Luisa

latte	g	580
saccarosio	g	105
panna	g	190
sciroppo di glucosio	g	55
destrosio	g	40
latte scremato in polvere	g	30
foglie di erba Luisa	g	10
neutro	g	4

(farina di agrumi, farina di semi di carrube, farina di semi di tara, farina di semi di guar)
Versare latte e panna, unire lo sciroppo di glucosio e pastorizzare. Aggiungere gli ingredienti secchi: zuccheri, latte in polvere e neutro mescolando bene. Mettere in infusione nel composto ottenuto le foglie di erba Luisa; lasciare raffreddare, filtrare le foglie e mantecare.

Variegato con amarene sciroppate

amarene	g	100
zucchero	g	100

Per le amarene, lavarle e denocciolarle. Metterle a macerare per 3 giorni con lo zucchero e scolarle. Porre in pentola lo sciroppo che si è creato e portare a bollore. Aggiungere le amarene per qualche minuto, mantenendo il bollore, poi rimuovere dal fuoco e lasciare raffreddare. Una volta mantecato il gelato, variegarlo con le amarene e servire.

Particolarità

È un gusto identitario di Pachamama, proposto fin dall'apertura e anche al Festival di Pesaro nel 2018. "L'Erba Luisa, dalle proprietà rilassanti e digestive, è ottima nelle tisane e il suo liquore, che piace molto, non manca mai dal menù".



ELENA BARONE
Pachamama
Chiavari Ge

PANETTONE Gelato

LO SPIRITO DELL'ESTATE!



IL DOLCE PIÙ TRENDY IN VERSIONE GELATO.

Con cremoso variegato mandorlato e granella panettone.

DISIO®
ESPRESSIONI DI GUSTO

disiosrl.it

Burrocacao

saccarosio	g	110
destrosio	g	80
latte scremato in polvere	g	75
farina di semi di carruba	g	1,5
farina di guar	g	1,5
burro	g	100
acqua	g	632

variegatura con cioccolato fondente 70%

Pesare e stemperare insieme le polveri. Aggiungere acqua e burro leggermente ammorbidito. Mixare, cuocere a 85°C e mantecare.



GIAN LUCA CAVI
Magritte Gelati al Cubo
Fidenza, Pr

Particolarità

"Questa è la nostra versione di stracciatella. Non abbiamo mai fatto il gusto classico con il fiordilatte 'stracciato' con il cioccolato, ma un gelato di burro in purezza variegato con scaglie di fondente. Questo perché siamo in Emilia, circondati dalla campagna, in cui è facile reperire ottimo burro artigianale da piccole realtà contadine".

Mandorla e pepe Cubeb

acqua aromatizzata	g	570
mandorle	g	50
saccarosio	g	123
destrosio	g	50
farina di semi di carrube	g	4
pasta mandorla	g	150
(una parte mandorla tostata e quattro parti mandorla cruda)		
trealosio	g	90
sale	g	4
pepe Cubeb	g	3/kg
burro di cacao	g	9

Mettere le mandorle in infusione a 65°C per mezz'ora. Dopo aver filtrato l'acqua aromatizzata, portarla a 85°C con le polveri. Unire pasta di mandorla e burro di cacao, quindi emulsionare. Inserire il pepe Cubeb, passato al cutter e lasciato decantare per 15 minuti, e mantecare. Tenere in vetrina a -11/-11,5°C.

Particolarità

"Nato come gusto senza latte, ricco di sapore e presentato in più versioni (per esempio, con sesamo tostato e con visciole), qui è caratterizzato dalla presenza del pepe Cubeb dolce, che ricorda il ginepro, e di mandorle siciliane utilizzate in percentuale elevata (g 150/kg), proposte in petali nella decorazione della vaschetta".



ANDREA ZINGRILLO
Wally – Gelato Frutta & Co.
Milano

DINOSAUR PARK®

NON SI GUSTA, SI DIVORA!

©Dynit srl. All right reserved



Il gelato Dinosaur Park® è pronto a conquistare tutti, bambini* e genitori, e a trasportarli nell'avventuroso mondo dei dinosauri con la sua base al gusto di cioccolato al latte e un variegato al gusto di cioccolato bianco e crispies di riso, dal colore **VERDE,** derivante da fonti vegetali. Insieme al gelato, avrai anche i **DINOSAURI COLLEZIONABILI, LA MAPPA DIGITALE E IL TOTEM PER FOTO** per allestire la tua gelateria!



*> 4 anni

40 1984 - 2024 MEC3 The Genuine Company

+39.0541.859411 • mec3@mec3.it • mec3.com

VARIEGATI E DELATTOSATI





Esaltano la frutta secca Perfettina Arachide e Buenissimo Pistacchio Fructital.

Nuova proposta della Linea Variegati, **Buenissimo Pistacchio Fructital** è una crema al pistacchio ricca di wafer croccanti. Ispirata alla ricetta di Buenissimo, è una referenza versatile sia in gelateria che in pasticceria, che si può impiegare in variegatura al gelato ottenuto con le paste caratterizzanti Pistacchio Puro Extra e Cioccolato Bianco. Nella medesima linea **Variegato Fleur de Sel** si contraddistingue per il sapore intenso di caramello, delicatamente esaltato dai cristalli del sale marino, ed è suggerito in abbinamento ad un gelato ottenuto con "Sempreprontі" Cioccolato Biancolatte. Per la gamma gusti frutta, **Variegato Fragola Premium** nasce dalla rivisitazione del Variegato Fragola: grazie alla composizione che comprende fragole in pezzi e frutta in polpa, che mantengono una tonalità rosso brillante, è adatto sia in gelateria, come variegato, sia in pasticceria fredda, come farcitura o decorazione di semifreddi e torte gelato. Suggerito nell'abbinamento tra panna e fragole, accostando BiancaVega alle paste Chantilly e Fragola Premium. Referenza priva di latte e derivati nonché vegana e senza glutine, **Perfettina Arachide** contiene un'alta percentuale di arachidi tostate. È una crema dai molteplici utilizzi, che mantiene morbidezza e spatolabilità a temperature negative. Ideale in gelateria per utilizzo tal quale come cremino o come variegato, è indicata anche per la farcitura di semifreddi a temperatura negativa. Suggerita nell'abbinamento Cremino Twist, accompagna un gelato gusto mou, con la pasta Caramella Mou impreziosito da Crumble Express Caramello. La particolare formulazione di **Base Revolution** (dosaggio 115 g/kg) permette infine la realizzazione di un gelato totalmente delattosato per lavorazione a caldo, con struttura cremosa, calda al palato e stabile. Insieme a latte e panna delattosati, rende disponibile la proposta anche agli intolleranti al lattosio, senza modificare il sapore finale. **fructital.it**







Coppette con Variegato Fleur de Sel e Variegato Fragola Premium. A destra Base Revolution.

MATERIALI PREGIATI IN VETRINA



Nuove vetrine per pasticceria, gelateria e bar, insieme a svariati arredi per locali del settore food: questa è l'articolata proposta di **Frigomeccanica** in mostra a Sigep, dove spicca la ricerca sui materiali di rivestimento come ceramica, marmo e gres. In primo piano **Totem**, la nuova serie di vetrine verticali per torte, gelati e vini, caratterizzata, all'interno, da pregiate finiture in onice e marmo. **frigomeccanica.com**

FRUCTITAL®

bontà e tradizione nel gelato dal 1922

TRACCIAMO INSIEME

IL PERCORSO PER IL TUO SUCCESSO

Dal 1922 produciamo ingredienti composti per la Gelateria e la Pasticceria



La formula per il **successo** è fatta di prodotti di altissima qualità, di consulenza e di assistenza a 360°. Questo è il valore aggiunto della nostra ricetta per costruire **insieme** un percorso orientato alla crescita.

www.fructital.it

Seguici su:

OMAGGIO A BONTÀ E TERRITORIO

È questo l'intento del giapponese Yoshihiro Makino che, al 12° Gelato Artigianale Festival di Agugliano, ha presentato un sorbetto dedicato alla mela più coltivata al mondo

Yoshihiro Makino è l'ambasciatore del tè di Shizuoka (città a 150 km a sud-ovest di Tokyo, nella parte meridionale dell'isola Honshu), in cui cura l'attività della **Gelateria Premier** con annessa un'altra pasticceria-gelateria nel sud del Giappone, dove conta sulla collaborazione di 100 dipendenti. La volontà di viaggiare e di far conoscere al mondo le caratteristiche della gelateria nipponica lo hanno portato a partecipare alla 12ª edizione del **Gelato Artigianale Festival** di Agugliano, An, salendo sul podio dei vincitori assieme a **Fabio Pellegrino** di Canosa di Puglia, BAT. Il premio in palio, un gioiello opera dell'azienda Ottaviani di Recanati, rappresentava due mani che si univano, la migliore espressione possibile di unità di intenti tra Italia e Giappone. Il Festival del Gelato di Agugliano è così salito ancora una volta sul tetto del mondo nonostante le difficoltà per la ripartenza. Questo è un premio per tutto il Paese e i suoi sostenitori.



Yoshihiro Makino vincitore della Coppa Agugliano al 12° Gelato Artigianale Festival 2023 (con Fabio Pellegrino).

ORIGINI E PECULIARITÀ DELLA FUJI

La mela Fuji è una delle più coltivate al mondo ed è nata in Giappone intorno al 1935, da un innesto proveniente da due tipologie di melo



MARTINO LIUZZI
Fondatore del Centro Studi di Castel d'Emilio preso Agugliano, presidente dell'Associazione Festival di Agugliano (An)

La mela Fuji è nata in Giappone intorno al 1935 da un innesto proveniente da due tipologie di melo

– il Red Delicious e il Virginia Ralls Janet –; è il cultivar di mela più consumata, molto utilizzata nelle preparazioni dolciarie e anche per sorbetti e gelati. Ecco perché la troviamo protagonista della ricetta del gelatiere nipponico che proponiamo come egli stesso l'ha messa a punto. Le proprietà della sua buccia, ricca in pectina, permette di proteggere l'intestino dal sorgere di stati infiammatori, non irritando le mucose intestinali. La polpa è croccante e ricca di zuccheri, di vitamine (A, B1, B2, C, PP) e sali minerali. Ha un potere calorico di 45 Kcal per 100 g di prodotto.
Anche in Italia, specie in Emilia Romagna, Veneto, Trentino e Piemonte, questa varietà viene coltivata con successo e raccolta all'inizio dell'autunno, quando cala il caldo e la polpa aumenta il potere zuccherino.

Sorbetto alla mela Fuji

purea di mela Fuji 55%
acqua minerale 30, 93%
destrosio (zucchero d'uva) 4%
maltodestrina 3%
inulina 3%
neutro frutta 1%
gomma di guar 0,03%
lime 3%

Yoshihiro Makino
Premier
Shizuoka
Giappone
p-premier.jp
foto Giancarlo Bononi



Sorbetto alla mela Fuji.

PER UN'ESPERIENZA GIURASSICA

Dinosaur Park è il nuovo gusto **MEC3** dedicato al mondo dei dinosauri. Si tratta di un gelato al cioccolato al latte con croccante variegato al gusto di cioccolato bianco e ***crispies*** di riso, dal colore verde derivante da fonti vegetali. Studiato per far vivere un'esperienza "giurassica" in gelateria, ciascun kit contiene 7 buste da 1,2 kg di base Dinosaur Park, 1 secchiello da 4 kg di variegato Dinosaur Park, un segnagusto e un dispenser con 270 dinosauri, in 12 soggetti diversi, da collezionare. Per l'allestimento in tema del punto vendita è previsto un totem che, oltre a richiamare l'attenzione, offre l'opportunità di realizzare "foto preistoriche". Non manca infine una mappa digitale interattiva: è sufficiente inquadrare il QR code posizionato sul dispenser e all'interno di ogni confezione contenente i mini dinosauri, per scaricarla e godersi l'avventura. **mec3.com**



IL GELATO CON I BAFFI

Dalla collaborazione tra **Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani** e **Bistefani** nasce il **Gelato Krumiri**, che unisce bontà, dolcezza, croccantezza e l'iconica forma a baffo dei celebri biscotti piemontesi. Questi, la cui tipica forma curva si ispirava ai baffi a manubrio di Vittorio Emanuele II, oggi tornano e diventano i protagonisti del Kit Krumiri-Bistefani: il Variegato è la crema spalmabile al gusto di frolla e burro con il 20% di granella di biscotti Krumiri Bistefani, mentre i biscotti Krumiri interi, dal gusto delicato e friabile, sono adatti per decorare e rendere subito riconoscibile ogni creazione.
pernigottigelatieri.com



L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELL'ARTIGIANO



Per una "crema pasticcera da numeri uno", **ROBOcream** semplifica la quotidianità con l'obiettivo della qualità massima e, al tempo stesso, del risparmio, della sicurezza e della multifunzionalità. Grazie alla capacità di lavorare in autonomia, la macchina consente di ottimizzare le operazioni in laboratorio per la massima costanza nel risultato, potendo replicare le ricette della tradizione, senza dover apportare modifiche, o crearne di nuove. Facile da usare e con un'interfaccia intuitiva, la linea permette a coloro che già operano all'avanguardia di migliorare ulteriormente le performance.
robocream.com

IL GELATO CON I BAFFI



Non si tratta di una follia surreale bensì di una deliziosa realtà.
I baffi in questione sono i leggendari **Krumiri Bistefani** creati in omaggio ai distintivi baffi a manubrio del sovrano Vittorio Emanuele II. Dalla collaborazione tra Bistefani e i **Maestri Gelatieri Italiani** nasce il **Kit Krumiri Bistefani** che regala un'avvolgente dolcezza e un'irresistibile croccantezza.

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

pernigottigelatieri.com

UN MOTIVO PER NON ESSERE DEMOTIVATO

Sono sicuro che tutti noi, ad un certo punto della vita, sperimentiamo una certa mancanza di motivazione. In effetti è del tutto normale avere momenti di questo tipo, così come averne altri in cui abbiamo l'energia necessaria per realizzare tutto ciò che desideriamo. Però, quando l'incapacità di trovare motivazione finisce per influenzarci sempre di più e in diversi modi, ciò può danneggiare la nostra salute mentale. Quali sono cause? Per esperienza posso confermare che alcune possono essere il rimandare, avere dubbi personali, mancanza di impegni, atteggiamenti negativi, non avere obiettivi, non rispettare i propri limiti, essere stanchi emotivamente, non essere in condizioni psicologiche ottimali, non sapere dire di no... La motivazione è essenziale quale elemento chiave per il benessere fisico e mentale, ma come ritrovarla quando è assente?
Personalmente l'ho trovata creando una routine e praticando la gratitudine, suddividendo gli obiettivi in grandi e piccoli e dandomi delle priorità. Nel mio lavoro, ad esempio, ogni volta che preparavo un gusto nuovo lo facevo assaggiare a tutti i clienti. Mi consultavo con il maggiore numero di persone possibile per capire le opportunità di sviluppo di alcune mie idee e poi mi premiavo per gli obiettivi raggiunti. Come? Portando i miei a cena fuori, organizzando con loro qualche breve weekend o qualche "scappatella" dal lavoro, cercando di spendere un po' più di tempo con la famiglia. E dedicando più tempo a me stesso, per esempio uscendo di tanto in tanto per fare delle passeggiate con amici o anche clienti, che venivano a trovarmi.

DIRE DI NO

Poi ho dovuto imparare una cosa molto importante: saper dire di "no", ad amici e collaboratori, in diverse situazioni. Molti di noi conoscono quella strana sensazione di disagio che ci invade quando diciamo un "sì" che invece vorrebbe essere un "no". In molti casi lo facciamo perché abbiamo timore di deludere le aspettative degli altri, di farli soffrire, di essere considerati in maniera negativa, e decidiamo quindi di soffocare i nostri reali desideri per soddisfare le richieste altrui. Questa è una debolezza degli empatici e può essere anch'essa causa di demotivazione personale. Però, imparare a dire "no" è una cosa importante per la crescita personale e per il benessere mentale. E non significa essere egoisti o menefreghisti, tutt'altro! Anche se per gli empatici dover dire di "no" è difficile, farlo quando serve, in maniera genuina, con cuore aperto e sincero, è una delle soluzioni che conducono ad una ripresa motivazionale.

GENTILEZZA, TRA LE NUOVE COMPETENZE

Sono convinto che la migliore competenza da inserire nella lista di "demotivazione vattene via" sia la gentilezza. Empatia, compassione, generosità, considerazione per gli altri: tutti comportamenti che esemplificano la gentilezza e che dovrebbero essere posizionati al di sopra dei profitti. Certo, i drammatici eventi che segnano il nostro tempo possono essere fonte di forti stress, per tutti, tuttavia, ci sono alcune cose che possiamo controllare, comportamenti che possiamo scegliere di adottare. E per quel poco che ho potuto imparare dalla psicologia positiva, gentilezza e generosità offrono vantaggi e portano al benessere, sia agli altri che a noi stessi. A volte è sufficiente un piccolo "atto di gentilezza casuale", come regalare. Nel nostro lavoro coni, coppette, piccoli oggetti... senza considerare questi omaggi come perdite, dal punto di vista economico, e senza aspettarvi nulla in cambio. Considerateli esclusivamente come doni, per premiare la fedeltà e il rispetto che i clienti dimostrano nei nostri riguardi.

Con tanta simpatia
e un grande augurio per la prossima stagione!

Luigi De Luca



LUIGI DE LUCA,
JP Hospitality Management
Business & Community Facilitator
luigi.dl.volunteer@gmail.com

Creata per essere Prima



Prima Blanca: la prima scelta dei pasticceri.

Studiata per garantire colore bianco, gusto fresco, grande compattezza e assicurare un risultato finale sorprendente.

Prima Blanca Debic può vantare:
- Origine 100% italiana
- Alta qualità costante nel tempo
- Gusto pieno e fresco
- Grande consistenza e compattezza

Visita www.debic.it e lasciati ispirare.

Sigep 2024:
scopri i contenuti extra



#PERCORSI FORMATIVI

COGLIERE LA REALTÀ ALLARGATA

Una quota importante del successo di un'impresa, anche piccola come quelle artigianali, consiste nel sapere comunicare al meglio e nei luoghi giusti, fisici e virtuali. Occorre però prima conoscerli, per scegliere quelli più efficaci

Il superamento dei limiti fisici e temporali che la rete di computer interconnessi permette ha costruito un nuovo orizzonte delle relazioni interpersonali. Ha scardinato vecchi motivi di socialità per imporne di nuovi, liquidi e mutevoli. Ha inoltre posto nuovamente al centro l'individuo, il singolo, nel processo di produzione e circolazione delle informazioni. Oggi la presenza sul web non è la ciliegina sulla torta dell'azienda, è un fattore determinante di comunicazione con il mondo esterno, ma anche con quello interno della comunità che la costituisce e ne regola i rapporti. Il cliente è parte integrante di una community che interagisce su due piani - quello fisico e quello virtuale - e le esperienze d'acquisto viaggiano su un percorso che include entrambi in una sorta di "realtà allargata".

DARE VOCE EFFICACE AL PROPRIO BRAND

Le aziende vogliono sempre parlare di sé e di cosa offrono i loro prodotti e servizi, ma tutti gli altri vogliono sapere cosa quei prodotti e servizi possono fare per loro. Oggi ognuno di noi è un editore e, ragione di più se abbiamo un'azienda, dobbiamo ragionare da questo punto di vista. Occorre imparare a raccontare nel modo giusto la storia del vostro brand, e dare voce al vostro punto di vista, basandovi sulla vostra MISSION e sulle vostre capacità. I consumatori sono sempre più critici nei confronti delle imprese e delle loro attività promozionali: proprio grazie alle nuove tecnologie hanno sempre più facilmente accesso alle informazioni, comprese quelle relative ai brand, ai loro prodotti e servizi, e a quelli dei loro relativi competitor.

CAMPAGNE IN CHIAVE *MOBILE*

Aumentano anche gli scambi di notizie fra gli utenti: laddove non arriva il singolo, è la saggezza collettiva a coprire i vuoti informativi lasciati aperti dalle imprese. La crescente digitalizzazione ha portato il mondo dell'informazione in punta di dita. Oggi gran parte del traffico internet si svolge sugli smartphone e su dispositivi mobili. È con questa prospettiva "mobile" che occorre affrontare le campagne di comunicazione del brand. Naturalmente bisogna partire dal sito ufficiale o dal blog per renderli *mobile friendly* e poi scegliere i social network più



ROBERTO LOBRANO
robertolobrano.com

ERREMME

PACKAGING

Soluzioni di confezionamento per gelateria, pasticceria e caffetteria

Sostenibili e riciclabili

THERMOGEL RECYCLED PLUS

100% riciclate e riciclabili secondo remade in Italy

DISPONIBILE IN 5 FORMATI



Siamo presenti a:

SIGEP
20-24 gennaio 2024
Pad.: C5 • Stand: 088

GELATISSIMO
Stoccarda
3-7 febbraio 2024
Pad.: 10 • Stand 10A24

EXPO SWEET
25-28 febbraio 2024
Hall 3 • Stand 46

LA VASCHETTA INTERNA INTERCAMBIABILE non termosaldata ci permette di ottenere la certificazione con verifica del bilanciamento di massa **CLASSE A+**

MPM Group Ltd

ERREMME Via A. da Sangallo, 27
06034 Foligno (Pg) • Italy
Tel. +39 0742.23644 • Fax +39 0742.320467
www.erremmesrl.it • info@erremmesrl.it

Simply Innovation

> **Occorre imparare a raccontare nel modo giusto la storia del vostro brand, e dare voce al vostro punto di vista, basandovi sulla vostra MISSION e sulle vostre capacità.**

adatti alla propria comunicazione di brand. Occorre valutare bene l'apertura di profili sui diversi social network, da YouTube a Facebook, a Instagram, fino a TikTok. Esserci e non postare nulla, da un punto di vista della comunicazione è inutile: i contenuti vanno creati, utilizzati e aggiornati costantemente, perché si tratta di importanti vetrine e utilissimi ponti di collegamento al sito in cui siete più attivi, ognuno con un target specifico e da riempire con contenuti diversi.

A OGNI SOCIAL IL SUO TARGET

Al fine di avere un'idea di come valutare le varie iniziative, ecco le principali differenze di target dei più importanti social media in Italia.
Facebook la maggioranza degli utenti ha meno di 35 anni; al secondo posto si trova la fascia 18-24 anni. Ciononostante, la piattaforma è utilizzata regolarmente ormai da utenti over 40, e dai cosiddetti Millenial. Resta ancora uno dei network più usati in Italia e nel mondo, perché è impiegato da utenti di tutte le generazioni.
YouTube con un pubblico italiano di oltre 35 milioni di utenti, è la piattaforma di social media con il pubblico attivo più vasto, in termini di età: dai 16 ai 45 anni. Tra essi, più della metà sono di genere maschile.
Instagram ha un pubblico più giovane di Facebook: più della metà ha meno di 35 anni. Tra essi, il 13,9% sono donne, di età compresa fra i 18 e i 24 anni, e il 14,6% fra i 25 e i 34.
Tik Tok partito con un pubblico molto giovane (sotto i 18 anni), oggi la media si è alzata. La fascia di età degli utenti più attivi si colloca fra i 25 e i 34 anni. Tra essi, il 53,4% sono di genere femminile. È importante che il calendario editoriale di pubblicazione sui social sia organizzato e ben definito e includa contenuti ad alta condivisione, in modo da far percepire una maggiore *awareness* (consapevolezza) condivisa volontariamente attraverso le persone.

DELIZIOSO DÉJÀ-VU

Per non dimenticare ma gustare con rinnovato piacere i "sapori di ieri", le nuove ricette **Giuso** si ispirano a gelati e snack del passato. Un gusto molto amato rivive nel **Kit Pralinato all'Amarena** unendo frutta e croccantezza, con la bontà del fondente, la dolcezza dell'amarena e una granella di amaretti, nocciole e meringhe. L'iconico gelato al whisky torna a ingolosire grazie al **Kit Conetto al Whisky**, con uvetta e note alcoliche, dal sapore che abbina le note intense del Variegato Uvetta al Whisky con la Copertura Conetto, un variegato al cioccolato fondente con granella di cialda di cono. Queste le novità della linea **Gelato dei Ricordi** che, insieme a **Tortina Choco Arancio, Chocoriso e Sgranocchio**, sono pronte a trasformare la vetrina in un delizioso *déjà-vu*. **giuso.it**





Gelato dei Ricordi

· GOLOSITÀ IN STILE VINTAGE ·





PRALINATO ALL'AMARENA

CONETTO AL WHISKY

Gli indimenticabili di ieri, oggi.

Ci sono gelati che, già al primo assaggio, ci trasportano indietro nel tempo, evocando i ricordi più dolci della nostra infanzia. Così sono i nuovi ***KIT PRALINATO ALL'AMARENA****, un'apoteosi di frutta e croccantezza, e* ***KIT CONETTO AL WHISKY****, ricco di uvetta e pregiate note alcoliche, due nuovi gusti della linea* ***Gelato dei Ricordi*** *che insieme a* ***TORTINA CHOCO ARANCIA, CHOCORISO*** *e* ***SGRANOCCHIO*** *sono pronti a rievocare gli snack più amati di sempre in una versione inedita.*

Trasforma la tua vetrina in un delizioso déjà-vu con Giuso!

GIUSO

UN SECOLO DI INNOVAZIONE

giuso.it

DIALOGANDO CON IL MONDO PROFESSIONALE

Con l'obiettivo di alimentare il dialogo continuo con i professionisti e presentare le ultime innovazioni, **ICAM Cioccolato** al Sigep (pad. B3, stand 074) offre la possibilità di scoprire novità e i prodotti di punta delle gamme **Agostoni** e **Icam Professional**, nonché di incontrare i tecnici dell'azienda per consigli e dimostrazioni.
Tra le referenze più innovative i cubettoni da cottura **Chocolate Nuances** sono disponibili in 7 gusti, speciali per forma e struttura, caratterizzati da gusto corposo. La loro particolarità è resistere alla cottura a temperature elevate, per conferire tocchi inediti a qualsiasi ricetta da forno, a cui si somma a loro versatilità. Infatti, con l'aggiunta di un quantitativo (circa il 6%) di burro di cacao, si trasformano coperture di cioccolato da utilizzare in ricette di pasticceria, cioccolateria e gelateria.
Presenti anche le nuove creme Icam Professional: **Limonette**, omaggio ai dolci tradizionali italiani con note delicate di limone; **Crema Caramello**, in linea



con le ultime tendenze, e **Zabuò**, pasta allo zabaione pronta all'uso con intense note di marsala e uovo, da impiegare in purezza o come aromatizzante.
Tra i cioccolati da copertura l'ultimo arrivato è **Fondente Onice 70%**, dalle note leggermente amare e tostate e caratterizzato da una bassa fluidità, ideale per corpi cavi e ganache.
icamcioccolato.com

PER APPLICAZIONI E SEGRETI D'USO

Al mondo professionale in un'ottica innovativa si rivolge **Infundo**, la linea dedicata di **Italia Zuccheri**, che a Rimini propone uno spazio al contempo espositivo ed esperienziale (pad. B5 - stand 114) per raccontare, anche grazie a un composito calendario di appuntamenti, una direzione sempre più inclusiva e attenta all'ambiente.
Sono Luigi Biasetto, Leonardo Di Carlo, Fabrizio Fiorani, Emmanuele Forcone, Gianluca Fusto, Giuseppe Gagliardi e Stefano Guizzetti i protagonisti degli show cooking incentrati sulla gamma Infundo – Vagliato (nelle versioni Fine, Medio e Grande), Extra Tempo, Extra Crescita, Carafin, Nostrano, Fondente, Impalpabile e Granella – composta da svariate referenze per molteplici usi.





Da segnalare anche l'approccio moderno alla base dell'ultima novità presentata su **infundo.it**: uno strumento che dà modo di creare il proprio ricettario personalizzato digitale, attingendo all'ampio ventaglio di creazioni realizzate dai brand ambassador del marchio: dalla frolla di Fusto al croissant di Giacomo Besuschio, dal croquembouche di Antonio Daloiso alla torta margherita di Federica Russo, fino al raviolo di zucchero di Fiorani, al dessert stellato di Paolo Griffa e al gelato "provocatore" di Guizzetti.



THE ITALIAN WAY TO LIVE DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20–24 GENNAIO 2024
FIERA DI RIMINI

45° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè

GELATO · PASTRY · CHOCO · COFFEE · BAKERY

sigep.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITA ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI

Comune di Rimini

Capitale italiana della Cultura Candidata 2026
rimini

10 VOLTE DI GELATO WORLD CUP

L'edizione 2024 è la decima del concorso che celebra il gelato sulla scena internazionale e rappresenta una nuova tappa del viaggio della **Coppa del Mondo della Gelateria**, che debuttava a Torino nel 2003. Oggi ribattezzata **Gelato World Cup**, a Rimini accoglie tra i padiglioni del Sigep, con format rinnovato, 12 squadre da tutto il mondo. Tra le novità, regole più precise, con una giuria internazionale frutto della partnership con la World Association of Chefs' Societies, a valutare il gusto, e una composta dai team manager delle équipe, al lavoro sull'aspetto artistico, con due presidenti di giuria affiancati da 4 commissari di gara. Sette le prove di produzione gelato, 3 le artistiche, il tutto coronato da un buffet finale, che vede misurarsi Argentina, Brasile, Cina, Corea del Sud, Germania, Italia, Perù, Polonia, Singapore, Taiwan, Ungheria, e Messico.
Festeggiamo quindi il decimo traguardo ripercorrendo le principali tappe del passato, tra fotografie e ricette, in più puntate. Non perdetevi quindi i prossimi numeri di TG!
gelatowordcup.com

2003



La prima edizione della Coppa del Mondo della Gelateria si svolge nel 2003 a Torino, nell'ambito di Dolc'è, Forum di formazione professionale dell'arte dolciaria e del cioccolato. Prima classificata l'équipe francese, composta da Alain Chartier, Gerard Taurin e Uves Gerla, con il capitano-allenatore Jean Claude David, qui in foto. Al secondo posto il Belgio e terza l'Italia (con Maurizio Alessi, Marco Giovine e Stefano Venier, capitanati da Pier Paolo Magni).

2006

Dopo l'esordio torinese il concorso si sposta a Sigep. Nel 2006 è l'Italia a salire sul gradino più alto del podio, con Beppo Tonon, Sergio Colalucci e Roberto Rinaldini, affiancati da Pier Paolo Magni. Seconda la squadra francese e terza quella argentina. Gli italiani vincono svolgendo il tema Mediterranean Emotions e qui presentiamo le ricette della torta e della vaschetta gelato.





Torta Eternity.

Torta Eternity

Finanziere alle mandorle

pasta di mandorle al 70%	g	1.000
zucchero invertito	g	100
burro	g	300
albumi	g	400

Montare con il battitore e con la foglia la pasta di mandorle cruda allungata man mano con albumi liquidi e zucchero invertito. Quando il composto è leggermente montato e liscio, aggiungere il burro fuso caldo, poi montare. Cottura: stendere su fogli, cuocere a valvola chiusa a 180/190°C.

Croccante a freddo

burro	g	150
zucchero semolato	g	225
latte intero fresco	g	75
glucosio disidratato	g	75
destrosio	g	75
pinoli	g	180
pistacchi	g	180

Ammorbidire il burro, unire zucchero, glucosio e latte fresco, continuare a mescolare e infine inserire pistacchi e pinoli. Stendere su Silpat e cuocere a 170°C per 20 minuti.

Sorbetto ai frutti esotici

polpa di mango	g	750
polpa di frutto passione	g	250
acqua	g	750
zucchero semolato	g	360
succo di limone	g	10
stabilizzante	g	10
destrosio	g	80
glucosio disidratato	g	100

Miscelare zucchero, destrosio, glucosio disidratato e stabilizzante. Versare in acqua tiepida e portare a 65°C. Raffreddare e unire le due puree e il succo di limone. Versare nel mantecatore e mantecare.

Gelato al caramello e caffè

latte intero fresco	g	1.570
panna fresca	g	315
destrosio	g	55
zucchero semolato	g	310
glucosio disidratato	g	70
latte in polvere magro	g	125
stabilizzante	g	13
sale	g	0,5
caramello al caffè	g	250
pasta di nocciole	g	100
zucchero invertito	g	100



Vaschetta Revelations. La ricetta è nella pag. seguente.

Portare latte e panna a 40°C. Aggiungere il latte in polvere, portare a 50°C, poi inserire gli zuccheri miscelati con stabilizzante e sale. Portare a 85°C, lasciare pastorizzare per 5 minuti e raffreddare velocemente, fare maturare in frigorifero. Unire zucchero invertito e pistacchi.

Ganache al cioccolato e caffè

zucchero semolato	g	40
destrosio	g	40
acqua	g	300
cacao	g	80
caffè	g	8
zucchero invertito	g	200
gelatina in fogli	g	10

Portare tutti gli ingredienti a bollore e aggiungere la gelatina.

Semifreddo al mascarpone

mascarpone	g	400
panna fresca 35% mg	g	950
pâte à bombe	g	400
meringa italiana	g	260
bacche di vaniglia	n	1

Meringa all'italiana

albumi pastorizzati	g	110
hyfoama	g	1
zucchero semolato	g	18
zucchero semolato	g	180
acqua	g	55

Mettere in planetaria gli albumi con hyfoama e la quantità minore di zucchero e montare leggermente. Unire l'altra parte di zucchero fatto bollire con l'acqua e versato a filo. Montare e far raffreddare.

Base semifreddo

tuorlo pastorizzato	g	160
albume pastorizzato	g	28
hyfoama	g	1
zucchero semolato	g	170
acqua	g	45

Mettere in planetaria i tuorli con l'albume con hyfoama e montare leggermente. Unire lo zucchero fatto bollire con l'acqua e versato a filo. Montare e far raffreddare.

Gelatina al caramello

glucosio	g	125
glassa neutra	g	700
caramello	g	100

Portare lo sciroppo ad ebollizione, insieme a glucosio e glassa neutra. Aggiungere il caramello e conservare al freddo. Glassare l'entremets.

Revelations
vaschetta di gelato

Gelato di riso latte allo zafferano

latte intero	g	1.000
riso	g	300
saccarosio	g	400
latte intero	g	1.000
panna fresca pastorizzata	g	570
latte magro in polvere	g	250
destrosio	g	80
neutro per gelato di crema	g	12
crema allo zafferano	g	300

Crema di riso allo zafferano ottenuta dalla tostatura e cottura del riso in latte e zafferano.

Beppo Tonon
Sergio Colalucci
Roberto Rinaldini

2008



A distanza di 2 anni, l'Italia bissa la vittoria con Gabriele Ferro, Gaetano Mignano, Felice Nichilo e Lucia Sapia, allenati da Rinaldini; al secondo posto la Francia e terza la Svizzera. Sul tema Gli Elementi, ecco le ricette vincitrici di cono e torta gelato.

Hurricane
cono gelato

Gelato alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe al profumo di caffè

latte	g	2.060
latte magro in polvere	g	60
saccarosio	g	440
destrosio	g	200
sciroppo di glucosio 66DE	g	120
panna 35% mg	g	200
proteine del latte	g	40
neutro	g	16
pasta di nocciola	g	500
chicchi di caffè	g	120

Inserire nel pastorizzatore latte, sciroppo di glucosio, 200 g di saccarosio e chicchi di caffè sminuzzati. Azionare il ciclo alta pastorizzazione (85°C); miscelare le polveri e inserirle nella miscela a 40°C, quindi anche panna e pasta di nocciola a 50°C, e fare arrivare la miscela a fine ciclo. Filtrare e lasciare maturare per 6 ore; mantecare.

Cono in copertura fondente 81%

copertura fondente 71%	g	2.000

Temperare a 30°C e realizzare una camicia sottile all'interno dello stampo in silicone. Lasciare cristallizzare a 18°C.

Cremino di nocciole, cioccolato al latte e cereali caramellati

pasta di nocciola	g	1.000
copertura al late	g	700
cereali caramellati	g	150

Temperare a 30°C gli ingredienti miscelati insieme e realizzare uno strato sopra la copertura fondente.

Sweet explosion
torta gelato

Base da forno - Crumble al pistacchio

burro	g	50
zucchero di canna	g	50
farina di pistacchio	g	60
farina	g	50
sale rosa dell'Himalaya	g	4

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti; stendere il composto dello spessore di pochi mm tra due Silpat e mettere a 160°C in forno statico per 14 minuti. Dopo cottura, tagliare della misura dello stampo e passare un po' di burro di cacao.

Semifreddo al mascarpone e vaniglia Tahiti

tuorli pastorizzati	g	300
zucchero	g	450
acqua	g	115
gelatina	g	3
mascarpone	g	750
panna fresca 35% mg	g	750
vaniglia bacche	n	3
distillato di vaniglia	g	22,5

Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero, portarlo a 121°C e versarlo sui tuorli in sbattimento. Lasciare in planetaria in funzione a media velocità e incorporare la gelatina (ogni g di gelatina assorbe 5 g di acqua) ammorbidita in acqua fredda e sciolta in microonde. Montare mascarpone e panna insieme, l'interno delle 3 bacche di vaniglia e, a montatura quasi ultimata, il distillato di vaniglia. Unire i due composti delicatamente.

Coulis di fragola

polpa di fragole	g	300
zucchero invertito	g	70





AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946 ICAM PROFESSIONAL

IN TESTA 1000 RICETTE, NELLE MANI UN SOLO CIOCCOLATO.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Padiglione B3
Stand 074



Marco Aliberti

PASTICCIERE A MONTORO SUPERIORE – Pasticceria Aliberti
Membro dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Quando la passione e l'esperienza lavorano insieme,
possiamo aspettarci solo un capolavoro.
Da oltre 75 anni Icam Professional e Agostoni ispirano la creatività
di pasticcieri, cioccolatieri e gelatieri di tutto il mondo.
Ripartiamo dall'origine del gusto. Ripartiamo dal cioccolato italiano.

saccarosio	g	50
destrosio	g	10
kirsch	g	30
pectina	g	5

Miscelare saccarosio, pectina, destrosio, zucchero invertito e poca polpa di fragole; scaldare al microonde, aggiungere la rimanente polpa e a 25°C inserire il kirsch. Utilizzare per glassare a 18°C.

Gelato al mango, cocco, frutto della passione e lime

latte fresco	g	630
panna 35% mg	h	1.000
saccarosio	g	200
destrosio	g	100
glucosio dry	g	300
latte magro in polvere	g	290
mango	g	700
frutto della passione	g	490
cocco	g	1.170
neutro	g	20

Inserire nel pastorizzatore latte e 100 g di saccarosio. Azionare il ciclo alta pastorizzazione (85°C); miscelare tutte le polveri e inserirle nella miscela a 40°C; inserire anche la panna a 50°C e fare arrivare la miscela a fine ciclo. A miscela fredda, inserire le polpe di frutta. Lasciarle maturare 6 ore; mantecare.

Gelato al pistacchio

latte fresco	g	2.060
latte magro in polvere	g	60
saccarosio	g	420
destrosio	g	240
sciroppo di glucosio 66DE	g	120
panna 35% mg	g	300
proteine del latte	g	40
pasta di pistacchio	g	500
neutro	g	20
acqua	g	400

Inserire nel pastorizzatore latte, acqua, sciroppo di glucosio e 200 g di saccarosio. Azionare il ciclo alta pastorizzazione (85°C); miscelare tutte le polveri e inserirle nella miscela a 40°C, quindi panna e pasta di pistacchio a 50°C, e fare arrivare la miscela a fine ciclo. Lasciare maturare 6 ore; mantecare.

Sorbetto al cioccolato fondente Madagascar 71%

saccarosio	g	234
zucchero invertito	g	162
latte magro in polvere	g	87
cioccolato 71%	g	486
acqua	g	1.614
neutro	g	10,8

Inserire nel pastorizzatore acqua, zucchero invertito e 50 g di saccarosio. Azionare il ciclo alta pastorizzazione (85°C); miscelare tutte le polveri e inserirle nella miscela a 40°C e farla arrivare a 65°C in raffreddamento; unire la copertura fondente. Lasciare maturare 6 ore; mantecare.

Glassa al mango e frutto della passione

panna fresca 35% mg	g	233
polpa di frutto della passione	g	100
polpa di mango	g	237
gelatina neutra	g	250
zucchero	g	420
sciroppo 32°Bé	g	100
colla di pesce	g	15

Bollire e portare la glassa a 70°Brix. Unire la gelatina e portare a 60°Brix. Glassare a 20°C.

Gabriele Ferro,
Gaetano Mignano,
Felice Nichilo,
Lucia Sapia

2010



Qui sotto, vaschetta con crema gelata vaniglia e limone con crumble di nocciole, burro salato, zucchero e farina, gelato al cioccolato al latte con lime, presentata in gara dalla squadra francese vincitrice, composta da Claude David (presidente), Thierry Bamas, Hervé Dartois e Luc Debove. L'Italia non era presente per regolamento, avendo vinto le precedenti due edizioni.



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

IN TESTA 1000 RICETTE, NELLE MANI UN SOLO CIOCCOLATO.



SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Padiglione B3
Stand 074

Marco Venturino

GELATIERE A VARAZZE – Gelateria I Giardini di Marzo
1° posto nel Gelato Festival World Ranking 2022

Quando la passione e l'esperienza lavorano insieme,
possiamo aspettarci solo un capolavoro.
Da oltre 75 anni Icam Professional e Agostoni ispirano la creatività
di pasticcieri, cioccolatieri e gelatieri di tutto il mondo.
Ripartiamo dall'origine del gusto. Ripartiamo dal cioccolato italiano.

2012



È la compagine italiana ad aggiudicarsi la 5° edizione, su tema "I frutti della terra e del mare". In gara Leonardo Ceschin, Filippo Novelli, Ernst Knam e Francesco Falasconi, coadiuvati dietro le quinte da Andrea Olivero, con il supporto dei team manager Pier Paolo Magni e Diego Crosara. A seguire, la Francia e Svizzera. Per la prima volta viene inserito in squadra uno chef, con il compito di curare il lato salato la ricetta che segue è l'elaborato italiano.

2014



È la Francia a conquistare la 6ª edizione, con un team guidato da Elie Cazaussus e composto da Christophe Bouret, Benoît Lagache, Jean Christophe Vitte e Yazid Ichemrahen (in foto con Jean Claude David, presidente di giuria), su "L'universo di Leonardo da Vinci". l'Italia giunge seconda (con Stefano Biasini, Massimo Carnio, Marco Martinelli e Luca Mazzotta, sostenuti dal team manager Beppo Tonon), terza la Polonia.

2016

L'Italia torna sul podio per la quarta volta, con Antonio Capuano, capitano, Amelio Mazzella Di Regnella, Luigi Tirabassi e Alberto Carretta (team manager Diego Crosara), sul tema "Il respiro dell'oceano". Medaglia d'argento all'interpretazione della fiaba di Cappuccetto Rosso ad opera della



Spagna e terza l'Australia con "Tesori e mitologia del Pacifico".

2018



L'edizione 2018 viene vinta dalla Francia, seguita da Spagna e Australia, sul tema del Moulin Rouge, il celeberrimo cabaret parigino. L'équipe primeggia con Benoit Chervet, Christophe Domange, Jean-Thomas Schneider, Rémi Montagne e Joseph Aimar, team manager.

2020



La squadra italiana, questa volta con "I segreti del bosco", si aggiudica il gradino più alto del podio con, da sinistra, Massimo Carnio, pasticciere; Ciro Chiummo, scultore di ghiaccio; il team manager Beppo Tonon; Eugenio Morrone, gelatiere, e Marco Martinelli, chef. Seconda la squadra giapponese e terza l'Argentina.

Gelato World Cup

Sui prossimi numeri, potrete gustarvi tante altre ricette mondiali!

BRANDSIDER

STRACCIATELLE AGRIMONTANA

gelato ma non solo



SAREMO PRESENTI AL

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

20|**24**01

PAD. **B3** STAND **186-187**

Fondata nel 1972 alle pendici delle Alpi Piemontesi, agrimontana opera da oltre 50 anni nella trasformazione di frutta e marroni. L'azienda esprime attraverso il gelato la sua naturale tensione all'eccellenza in una combinazione di qualità delle materie prime, tecnologia all'avanguardia e ricerca costante. Strutturanti naturali per la preparazione del gelato, stracciatelle di frutta, paste pure e cioccolato: solo ingredienti selezionati, realizzati con passione, senza l'impiego di aromi, coloranti e conservanti di sintesi.

agrimontana

www.agrimontana.it agrimontana

CROCCANTEZZA E GUSTO AL PISTACCHIO

I **CrumbOlé®** costituiscono una delle linee più apprezzate di **PreGel**, in grado di conferire un tocco croccante e gustoso. Famiglia di inclusioni croccanti, quest'anno si allarga con una novità che esalta uno degli ingredienti più amati: il pistacchio. **CrumbOlé® Pistacchio Gluten Free** è caratterizzato da colore verde brillante e arricchito con granella di pistacchi tostati. È senza glutine, qualità che lo rende idoneo ad arricchire gelati, elaborati di pasticceria fredda e frappè da proporre ad un numero più ampio di consumatori. Il gusto si sposa bene con il sapore di frolla di **Pasta Classica Frollita**, novità 2024, o con la freschezza di **Arabeschi® Tuttarancia N**. Inoltre, è la base ideale per semifreddi al cioccolato, da decorare con **Arabeschi® Cherry Bon**. È disponibile in confezioni da due secchielli da 3,5 kg. **pregel.it**



UN UNICO PARTNER PER LA CATENA DEL FREDDO

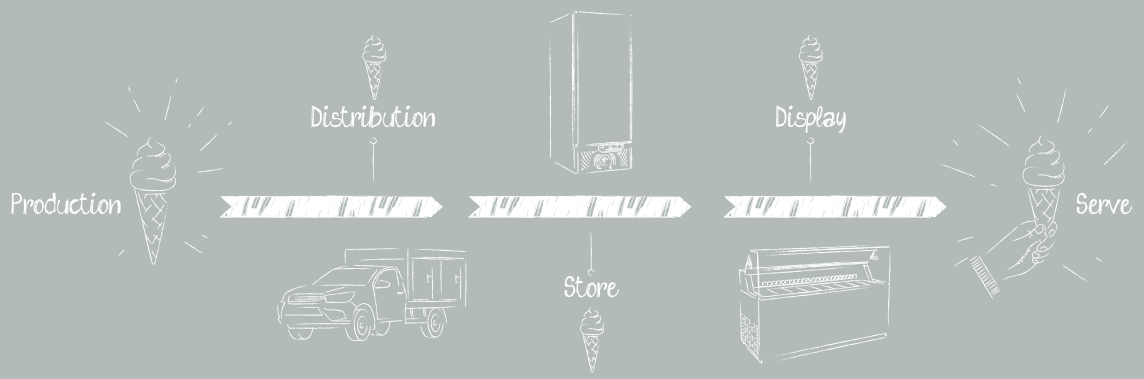
Con i loro quattro marchi **Mondial Framec** e **Franger** hanno conquistato una posizione preminente nell'ambito del mercato del freddo. Grazie al lavoro di squadra e alla sinergia creatasi, hanno infatti saputo sfruttare l'opportunità di posizionare i loro brand, con le loro specificità tecnologiche, sui rispettivi mercati, per servire l'intera filiera del freddo. "Da sempre apparteniamo al nostro territorio – sottolineano – e Casale Monferrato, in provincia di Alessandria, è la capitale dell'industria del freddo. Qui sono nate le prime applicazioni frigorifere che hanno portato alla realizzazione di una pluralità di apparecchiature per la refrigerazione, sviluppando nel tempo tutte le tecnologie oggi necessarie alla filiera, dall'esposizione refrigerata (vetrine refrigerate, banchi frigo, frigoriferi, congelatori) alla logistica del freddo (carrozzerie refrigerate e autocarri dotati di impianti eutettici)".
A fianco dei professionisti del mondo HoReCa si pongono **Mondial** e **Framec**: la prima risponde alle necessità di coloro che sono alla ricerca di una gamma di prodotti ampia, conveniente e con disponibilità immediata, mentre i prodotti della seconda soddisfano esigenze di estetica ed alte prestazioni. La linea a marchio **Cofi** si contraddistingue per la capacità di offrire soluzioni artigianali e "sartoriali," grazie alle performance di isolamento termico ed energetiche, e per la leggerezza delle carrozzerie refrigerate. **Framec Truck** infine si caratterizza per la solidità delle soluzioni e per una gamma sempre più estesa, da prodotti OEM a grandi mezzi di natura industriale. **mondialframec.com** - **franger.it**



ONLY ONE PARTNER FOR YOUR COLD CHAIN



cofi FRAMEC TRUCK mondial FRAMEC



MEET US AT 45TH INTERNATIONAL TRADE SHOW
OF ARTISAN GELATO, PASTRY, BAKERY AND THE COFFEE WORLD

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

PAD. A4 STAND 041
20–24 JAN 2024
RIMINI EXPO CENTRE - ITALY

FRANGER

FRANGER Srl
T +39 0142 42 96 11
E info@franger.it
franger.it

MONDIAL FRAMEC srl
T +39 0142 23 52 11
E info@mondialframec.com
mondialframec.com

#APRO ANCH'IO

GELATIAMO C/O CC HAMAR

Vangsvegen, 62
2317 Hamar
Norvegia

Ha aperto a fine novembre all'interno del Centro Commerciale di Hamar, nel sud della Norvegia il secondo punto vendita di Gelatiamo, gelateria artigianale ideata da Giovannino Fittipaldi, insieme ai soci Salvatore Putzu e Bobby Vold. L'attività, che spazia su 30 m2, ha un banco di 36 gusti, tra cui Peparkaker ispirato al pan di zenzero, sottile, croccante e piccante. Molti nomi dei gusti sono in italiano e sulle pareti ci sono foto d'epoca dei gelatieri zoldani e caldorini, che Fittipaldi ha ottenuto dalla MIG di Longarone; in evidenza anche il francobollo fatto realizzare dalle Poste Italiane su iniziativa del gelatiere lucano, dedicato al gelato artigianale.

LOLLA GELATO

Via Cattaneo 46/o
Viterbo

Dopo il negozio storico di Bolsena, Vt, **Lorenza Bernini**, soprannominata Lolla dalla nipote Clio, esperta gelatiera con formazione scientifica nel campo dell'arte e utilizzatrice di materie prime eccellenti (se possibile del territorio), ha raddoppiato in autunno a Viterbo. Si tratta di un locale spazioso, così com'è ampio il laboratorio, luminoso nel segno del bianco e del blu-azzurro, con un grande banco a pozzetti, qualche tavolo e dotato di un ampio dehors. Qui si possono trovare i gusti di gelato rigorosamente stagionali, come i sorbetti di cachi, melograno, mela e cannella, e gelati a tema come il pan di zenzero, oltre a cornetti, tiramisù, crêpes, cioccolate calde e spalmabili.



LORENZA BERNINI
titolare di Lolla Gelato a Viterbo (foto Venanzi).



Taglio del nastro con Giovannino Fittipaldi, Bobby Vold, con la figlia Andrea, e Salvatore Putzu.



L'interno di Lolla Gelato (foto Venanzi).



il Pistacchio ora è CrumbOlé®!

NOVITÀ

CRUMBOLÉ®
PISTACCHIO GLUTEN FREE

PreGel

È arrivata una deliziosa novità per la famiglia più croccante della Gelateria dal sapore impareggiabile dei migliori pistacchi.

• CON GRANELLA DI PISTACCHI TOSTATI • COLORE BRILLANTE • GLUTEN FREE •

Prova **CrumbOlé® Pistacchio Gluten Free** nei tuoi gelati, soft, semifreddi, torte gelato e frappè!

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

VIENI A PROVARLO!
Hall C5 - **STAND 115** | PreGel Gelateria
Hall B4 - **STAND 040** | PreGel Pasticceria

www.pregel.com
info@pregel.com

GELATO ROMANO

Via Giacomo Boni, 33/35
Roma

Appassionato gelatiere dal 1989 e proprietario e gestore di Gelato Romano, **Simone Romano** ha aperto una gelateria di circa 60 m^2 con laboratorio a vista e somministrazione, in zona Piazza Bologna. Qui produce il suo gelato 100% naturale e gluten free, realizzato esclusivamente con materie prime fresche, come latte biologico e frutta di stagione. Oltre all'ampia varietà di gusti, si dà spazio a quello senza zuccheri aggiunti, ad un'ampia selezione di dolci gluten free e alla speciale Cupolina, "piccolo e gustoso dessert di mia





invenzione: dei bocconi di gelato (da 30 g l'uno) ai gusti caffè Arabica 100%, cocco, pistacchio, passito, zabaione, cioccolato fondente e nocciola, ammantate da una copertura al cioccolato 75% Chuao o con glassa rocher. Oltre a ciò, lo zabaione è uno dei punti forti: montato a mano con uova, zucchero e Marsala, cotto sul fuoco, poi in freezer una notte e il giorno dopo montato con la panna, a mano, e di nuovo in freezer. Una ricetta che è un ricordo di quando mia nonna la mattina mi preparava l'uovo sbattuto con lo zucchero!". Nel vasto assortimento di gusti (32) non mancano sperimentazioni come avocado o burro e salvia.



SIMONE ROMANO

AD IMPERIA CON RACCA

Dopo aver realizzato il suo sogno, un laboratorio-bottega dove tenere corsi, dare consulenza, fare ricerca e innovazione, **Alessandro Racca** vi affianca anche un punto vendita, dove propone la sua offerta sia dolce che salata, con focacce, pizze e lievitati per la prima colazione, pasticceria





fresca e secca, cioccolatini, frutta candita, marron glacé. Non manca il gelato, con l'insolito gusto al sesamo nero importato dal Giappone. La parete a destra è tutta una vetrata che dà sul laboratorio, con alcuni scaffali che espongono specialità confezionate dalla moglie **Sabrina**. **alessandroracca.com**

M.N.

44esimaedizione

Tirrenoct

Ospitalità Italia

Dal 3 al 6 Marzo 2024

Complesso fieristico di Carrara





Attrezzature e forniture per:
Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie, Pasticcerie,
Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract

Tel. 0585 791770 | www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

Conto alla rovescia per **GELATISSIMO**, fiera specializzata a nord delle Alpi, in programma dal **3 al 7 febbraio in Germania,** alla Fiera di Stoccarda, in contemporanea con **Intergastra**, rassegna di punta per il settore alberghiero e della ristorazione. Molte imprese saranno presenti attratte dalle novità in linea con i trend, come la presentazione di materie prime e topping vegani, macchine a risparmio energetico, attrezzature per il laboratorio, banchi refrigerati e vetrine, nonché accessori sostenibili. Un ulteriore motivo di attrazione consiste nell'ampliamento dell'offerta espositiva che include altri settori come quello del vending e nell'allestimento di un padiglione dedicato a tendenze e prodotti dall'universo delle bevande e delle varietà di caffè. **gelatissimo.com**



Lunedì 19 febbraio si terrà la 7ª edizione di **Campioni in Erba** a San Genesio ed Uniti, alle porte di Pavia, presso la **Gelatteria di Luigi Beretta**. A organizzare l'evento, come sempre, **Andrea Vescia**, docente e fondatore della scuola di gelateria **Delicati Equilibri**, che ha annunciato che il tema su cui si sfideranno i concorrenti (iscrizioni aperte sino a fine gennaio, scrivendo a **info@delicatiequilibri.it**) sarà "GustoMio", un gusto speciale dedicato ai più piccoli. Qui debutterà la doppia giuria, quella dei bambini, autorizzati dai genitori, e quella tecnica. Il programma è in fase di completamento, con novità in arrivo. **delicatiequilibri.it**

Dal 3 al 6 Marzo 2024

Si aprirà il **3** e terminerà il **6 marzo** la 44ª edizione di **Tirreno CT** a Carrara Fiere, dedicata al mondo dell'ospitalità, per cui sono attesi oltre 450 espositori in rappresentanza di più di 900 marchi, coinvolgendo in modo importante il mondo della pasticceria e della gelateria. Operatori e aziende troveranno le ultime novità in fatto di macchine, ingredienti e accessori, e avranno l'occasione di incontrare gli esponenti delle associazioni di categoria, confrontarsi sui trend, prendere parte a concorsi internazionali e a seminari di approfondimento su tecniche e innovazione di prodotto. Da segnalare eventi come il **Pentathlon della Cucina**, tra chef e commis, le novità del comparto *wine&beverage* con prodotti per mixologist e barman, delle birre artigianali e una selezione di aziende vitivinicole e distillerie. Completa l'offerta la rassegna **Balnearia**, salone professionale delle attrezzature balneari e per piscine, outdoor, design e benessere. **tirrenoct.it**

Presentata agli addetti nel corso della scorsa MIG a Longarone Fiere Dolomiti, **Sirha Budapest** avrà luogo **dal 5 al 7 marzo** presso il centro fieristico Hungexpo della capitale, proponendosi come il forum commerciale più importante del settore alimentare e HoReCa nell'Europa centrale e orientale. L'accordo, stretto da MIG come responsabile della **Gelato Arena** e capofila dell'iniziativa, mira a promuovere l'eccellenza e l'innovazione del gelato di tradizione italiana, e prevede la presenza di una collettiva di aziende nazionali riunite in uno spazio rappresentativo del Made in Italy, in cui si terranno eventi e demo. Altra novità, la **Gelato Square** a cura del concessionario **Carpigiani Bulfoni Kft**, che il 5 marzo organizzerà la 3ª tappa ungherese del **Gelato Festival World Masters 2022-2025**. Il 6 marzo si svolgerà **Gelato Adventure 2024**, rivolto agli studenti a cui si racconterà la professione di gelatiere in modo giocoso e innovativo.
sirha-budapest.com/en

L'appuntamento con la 19ª **Identità Golose**, dal **9 all'11 marzo**, è incentrato su un claim "Non esiste rivoluzione senza disobbedienza". A spiegarlo è **Paolo Marchi**, ideatore del congresso nel 2005: "Se una tradizione nasce da una novità, una novità da dove nasce?". Si partirà da qui per accendere il dibattito della kermesse, anche quest'anno ospitata all'Allianz Mico di Milano. Da segnalare le presenze di alcuni gelatieri indicate nelle prime anticipazioni del programma ancora in fase di definizione. Nella sezione **Identità di Formaggio**, il 9 marzo ci saranno **Jessica Galletti** de Il Gelato di Jessica a Cesenatico, Fc, con **Stefano Guizzetti** delle omonime gelaterie a Parma e a Milano; il 10, nell'ambito di **Identità Dolce**, **Paolo Brunelli**. **identitagolose.it**



La **Giornata Europea del Gelato Artigianale** il **24 marzo** di ogni anno inaugura ufficialmente la stagione. Per la 12a edizione, dopo Apfelstrudel dello scorso anno scelto dall'Austria, il Gusto dell'Anno 2024 sarà la **Gaufre de Liège** scelto dal Belgio. Si tratta di un gelato a base neutra aromatizzato con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e accompagnato da una cialda di *gaufre*, che **il 24 marzo** sarà proposto in tutte le gelaterie aderenti al **Gelato Day**, nella sua versione originale secondo ricetta ufficiale, oppure rivisitato dai gelatieri aderenti, con ingredienti e ispirazioni del loro territorio. Gli aggiornamenti sono disponibili su **gelato-day.com** e sulle pagine social.

prenditi cura della tua Carpigiani con 1 click!



La manutenzione ordinaria della tua macchina Carpigiani assicura prodotti di alta qualità, massimizza i profitti e prolunga la durata di vita della macchina stessa.

Ricambi consumabili e accessori ora anche online su shop.carpigiani.com

Da oggi la manutenzione della tua Carpigiani è ancora più semplice.
Acquista Carpi Care kit, raschianti, alette e gli altri ricambi consumabili e accessori dalla nostra Rete di Concessionari oppure sul nuovo e-shop Carpigiani, il modo più semplice e pratico per mantenere il tuo gelato artigianale sempre al top!

Acquisto pratico, sicuro e veloce. Ti aspettiamo su **shop.carpigiani.com**

Val d'Aosta
RAVIGLIONE GROUP (AO)

Piemonte
AR.BO.RE. (AT)
BORGOTTI ANTONIO & FIGLI (BI-NO-VB-VC)
G&P CENTER (TO)
RAVIGLIONE GROUP (TO)
COLD SERVICE (CN)

Liguria
AR.BO.RE. (GE-SV)
GIDAC (SP)

Lombardia
ICE-BERG (BG-CO-LC-MB-MI)
ARTE BIANCA (BS)
LINEA LEGNO (BS)
TECNO SERVICE (CR)
G&P CENTER (MI)
VE.CO.GEL. (MN)

Trentino Alto Adige
SCHENK (BZ)
VE.CO.GEL. (TN)

Veneto
G.P. ZANNIN & C. (BL)
VE.CO.GEL. (PD-VR)
CENTRO SERV. GELATIERE (VE)
EXTRA COOKING SYSTEMS (VI)
MULTISERVICE (RO)

Friuli Venezia Giulia
CASTELLANI (TS)
FRIGOMEC (UD)
FRIGOGEL (UD-PN)

Emilia Romagna
MO.CA (BO-FC-RA-RN)
MULTISERVICE (FE)
TINELLI GROUP (PC)
DELITE (RE-PR-MO)

Toscana
MAGI SERVICE (FI-AR-LI-PO-SI-PT-LU-PI-GR)
ORSA REFRIGERAZIONE (GR)
GIDAC (MS)
G&P FOOD EQUIPMENT (MS-PT-SP)

Marche
MENGONI RAG. DANIELE & C. (AN-MC)
PACCAFERRI DOMENICO (AN-MC)
G. ARREDI (AP)
MO.CA (PU)

Umbria
L.R. FORNITURE (PG)
HITECH (TR)

Abruzzo
PAC SERVICE (CH)
GEBA (PE-CH-AQ)
G. ARREDI (TE)

Molise
LA FRIGOELETTROMECCANICA (CB-IS)

Lazio
RISTOR IMPIANTI (FR)
ANTES (LT)
S.C. IMPIANTI (RM)
ORSA REFRIGERAZIONE (VT)
R.G. FORNITURE (VT)

Campania
PICARIELLO INVEST (AV)
MARINO AL. NICOLA (BN)
ARREDO E DIMENSIONE (CE)
F.LLI ANGELO (NA)
FORNITURE ARREDI BAR (NA)
PALMIERI (NA)
DITTA SANTORO (SA)
ZUNNO ARREDAMENTI (SA-PZ)

Puglia
ROBERTO LAVERMICOCCA GROUP (BA)
ZINGRILLO.COM (BT-FG Sud)
MINOSI (LE)
AL.SEPRANO.COM (TA)

Calabria
ARREDITALIA (CS)
GRIMONE (CS)
MADDALONI (CZ-KR-VV)
VADALA' DUE (RC)

Sicilia
PREFORN SERVICE (AG)
P.A.I.R. (CL)
IDEE (CT)
SCF SALVATORE CAMUTI FORNITURE (CT)
ARGEL (ME)
SAGRIM (PA)
G.M.C. (PA-TP)
IFA ARREDAMENTI (RG)
3 EFFE ARREDI (SR)

Sardegna
CENTRO ARREDO NEGOZI (CA-OR)

Inquadra il QR Code e accedi a Carpigiani Shop

CARPIGIANI shop

RETROGUSTO

CONCORRERE PER CRESCERE E VINCERE BENE

In molti ambiti della vita, dalla scuola all'intrattenimento, dallo sport all'abilitazione professionale, tutti abbiamo avuto esperienza di gare, concorsi e selezioni, grazie ai quali abbiamo avuto l'opportunità di migliorare la preparazione e talvolta di dare una svolta alla nostra attività. In questo contesto, come ovunque, ci sono eventi importanti e altri (pochi) essenziali. Rispetto anche soltanto a 20-30 anni fa abbiamo però assistito a una moltiplicazione dei concorsi in ogni dove. Questo turbinio di prove ha in generale giovato ai concorrenti dei vari comparti, contribuendo ad elevare il livello medio di cultura del prodotto, della preparazione tecnica e della consapevolezza del proprio livello, agevolando inoltre la capacità di gestione della tensione nelle prove e di presentare se stessi e il proprio lavoro. Nel continuo mettersi alla prova cresce infatti l'esperienza e si affina la comprensione dei meccanismi delle verifiche e dell'attribuzione delle valutazioni. Di fronte a tutto ciò, le domande sorgono spontanee: se i concorsi, moltiplicandosi, hanno dato modo a tanti (ben più di un tempo) di emergere, situazione senz'altro positiva, si può dire lo stesso della loro selettività? E ancora: a prescindere da talento e preparazione da un lato e da fama e business dall'altro, sono rimasti tali e sempre irrinunciabili i valori per cui si compete? Si tratta ancora di continuo migliorarsi, impegno, trasparenza, correttezza, rigore ed equità? All'inizio di un nuovo anno di concorsi vale forse la pena da entrambe le parti, giudici come concorrenti, riflettere e cercare con onestà le risposte.



Emanuela Balestrino

FRASCHERI
il latte ogni giorno



Linea Senza Lattosio Frascheri: l'arte di creare senza limiti.

La crescente domanda di prodotti senza lattosio merita una risposta soddisfacente, sia per gli artigiani sia per la loro clientela. Da anni Frascheri ha elaborato e messo a punto una linea di prodotti professionali liberi dal lattosio, ideali per reinterpretare la pasticceria e la gelateria più classiche, come per sperimentare appieno l'innovazione, tra arte e dolcezza. Scopri i nostri prodotti, anche senza lattosio, sul nuovo sito: **www.frascheri.it**

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO
PAD. C 3 - STAND 046

I Signori della Crema

La Confraternita dei Pasticceri



ROBO cream
robocream.com

Sigep 2024 - Pad. A5 Stand 161