Tutto Gelato



ARIA NUOVA

DAL CONCETTO ALLA CULTURA

IL MOTO PERPETUO DEL BOGIANEN

tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

75 CHIRIOTTI EDITORI 1950 - 2025

SUPPLEMENTO AL N. 360, GENNAIO 2025 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. 37/2025 - IP - ISSN 2785-5112

@MARTELLATO_OFFICIAL MARTELLATO.COM



“FILL” THE DIFFERENCE

MARTPOCHE

SAC À POCHE PROFESSIONALI

Martellato



03 Il moto perpetuo del bogianen

14 Aspettando la GWC

28 Il gelato del pasticciere Espressione di gusto

35 Da oltre 70 anni, bagne e frutta naturale non candita

40 Tendenze Aria nuova

48 Intermezzo artistico Dessert, musica e l'arte della connessione

54 Futuri talenti Il futuro appartiene ai giovani

62 Pensieri erranti Crisi d'identità o di creatività?

66 Nani sulle spalle di giganti Dal concetto alla cultura

68 Appuntamenti

72 Gelatus in fundo



Tutto Gelato 37

GRATITUDINE

Come è giusto e bello che sia, con l'ingresso nel nuovo anno ci evolviamo, per presentarci a voi con contenuti rinnovati, mettendoci in discussione, impegnandoci a guardare e raccontare da visioni diverse, con punti di vista eterogenei, così da offrirvi un **TuttoGelato** realmente utile, con un profilo culturale ancora più netto.
Il cammino dell'evoluzione richiede sempre una tensione attiva di tutti i sensi – vista, udito, olfatto, tatto, gusto – per percepire e anticipare i cambiamenti. Un impegno totalizzante, sia per chi si prende cura di pubblicare riviste e libri, sia per chi si confronta ogni giorno con il cibo, con il gelato. Un impegno non semplice, guidato da necessari cambi di rotta, che possono apparire spaesanti, ma che invece contribuiscono a visioni più luminose di panorami oggi troppo spesso ondivaghi, a volte disegnati da eventi e iniziative che generano confusione o semplicemente interessi poco plurali. Una pluralità che per noi è il *senso*. Ecco perché il termine con cui accogliamo il 2025 è **gratitudine**: grati a tutti voi, lettori, amici, partner, collaboratori e inserzionisti, per il sostegno e l'energia che tanto influiscono in questo magnifico percorso editoriale. E grati per la fruttuosa sinergia intrecciata negli anni con **Emanuela Balestrino**, competente e appassionata capo redattrice che, da questo numero, lascia il suo incarico verso nuove avventure. Si allargano così gli orizzonti, così come la redazione, sempre nutriti dalla curiosità e dal desiderio di offrirvi un TuttoGelato di carattere. Tutti insieme, proprio come in **Chiriotti Editori** amiamo fare dal 1950 (sì, quest'anno festeggiamo i 75 anni!).

DIRETTORE RESPONSABILE **LIVIA CHIRIOTTI**
REDAZIONE **CRISTINA QUAGLIA, LUCILLA CREMONI, SALVATORE FARINA, SARAH SCAPARONE**
WEB & SOCIAL EDITOR **CHIARA MANCUSI**
DIRETTORE MARKETING **MONICA PAGLIARDI**
PUBBLICITÀ **LUCA RUSSO**
GRAFICA **ANNA BOSCOLO**
STAMPA **GRAF ART - VENARIA (TO)**

In copertina
Il gelato
di Alberto Marchetti
albertomarchetti.it

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

CCC Copyright Clearance Center
Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana
FSC www.fsc.org MISTO Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile 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!
Scarica su App Store
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!

KEN NATA 38%
SENZA CARRAGENINA

QUALITÀ E PUREZZA,
PER UN GELATO DAL GUSTO
davvero fantastico.





Seguici su | www.ken-foods.com

ken FOODS
Gli Specialisti della Panna

IL MOTO PERPETUO DEL BOGIANEN

Alberto Marchetti: destagionalizzazione, impegno, formazione... e zabaione!



ALBERTO MARCHETTI

Riprogrammiamo l'intervista perché **Alberto Marchetti** deve andare a ritirare l'ennesimo riconoscimento, quello che gli ha conferito la guida "Pecora Nera" per l'utilizzo di ingredienti locali e stagionali, la riduzione degli sprechi e l'adozione di processi produttivi responsabili.

Ma quanti premi ha ricevuto?
"Tantissimi!" e ride, col tipico imbarazzo autoironico del torinese che non ama essere al centro dell'attenzione. Non siamo qui per sciorinare il suo palmarès, ma ci sono due premi il cui nome sintetizza ottimamente la sua personalità.
"La Chiave a stella" è un meraviglioso romanzo di **Primo Levi** il cui protagonista, Tino Faussone, è un tecnico specializzato che incarna la competenza, la dedizione, la cura del dettaglio, l'orgoglio del lavoro ben fatto: praticamente, anche il ritratto di Marchetti. Il titolo del libro è diventato il nome di un premio ideato dall'Api (Associazione Piccole e Medie Imprese) e di cui è stato insignito nel 2020 per essersi distinto in virtù della sua "capacità di esprimere e coniugare innovazione



e tradizione", e di "affrontare le conseguenze a medio-lungo termine della difficile congiuntura in atto, in modo originale e attento al territorio".
In quell'*annus horribilis* segnato dalla pandemia, infatti, Alberto è stato un esempio (non l'unico, ma fra i più notevoli) di resilienza e proattività: i punti vendita erano chiusi, ma lui ha mantenuto attivo il suo organico di circa una trentina di persone con 2 ore quotidiane di lezione e studio su tecnica e materie prime; ha usato il mezzo digitale, in particolare i social media, per promuovere il servizio

Non facendo pasticceria, non volendo inserire la caffetteria, ho pensato allo zabaione nel barattolo, venduto in tutta Italia e anche all'estero. È abbinabile al gelato e a prodotti di pasticceria, ma non deve per forza essere consumato nel locale e contribuisce a destagionalizzare la gelateria

di consegna a domicilio e mettere a punto la piattaforma di vendita online; ha investito su una flotta di auto e scooter personalizzati per il delivery. I risultati sono stati strepitosi, raggiungendo le 180 consegne giornaliere. Questo sistema ha consentito di mitigare le perdite, mantenere la presenza sul mercato e sperimentare nuove strategie di lavoro e comunicazione; soprattutto, ha contribuito alla preservazione di un tessuto sociale e relazionale durante il lockdown.

Qualche anno prima, nel 2015, Alberto aveva ricevuto il **Premio Bogianen** (si pronuncia *bugianèn* e significa "non muoverti") della Camera di Commercio di Torino. Ai non piemontesi (ma anche a molti nativi) ricordiamo che *bogianen* non è affatto un termine spregiativo: i primi detentori dell'appellativo furono i soldati piemontesi che nel 1747, sul colle dell'Assietta, rimasero saldi di fronte al ben più forte esercito francese, riportando poi una storica vittoria. Ergo, con buona pace degli stereotipi, il "non muoversi" non allude certo a eccessi di cautela o immobilismo passatista, bensì alla tenacia e al coraggio di non arretrare di fronte alle avversità. Questo il senso del premio, che Marchetti ricorda con piacere: "È stato bello riceverlo, anche perché me l'hanno dato per aver mantenuto le mie idee, per la coerenza".

E quali sono le tue idee?

"Il tipo di gelato che faccio: sempre fresco, non sono mai sceso a compromessi per velocizzare il lavoro. Noi non prendiamo scorciatoie: pesiamo, pastorizziamo e mantechiamo tutti i giorni, il che non è scontato nel mondo del gelato. Gli ingredienti li



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:



cerco personalmente e la collaborazione con Slow Food mi consente di trovare prodotti e produttori straordinari. E se hai una materia prima eccezionale, devi valorizzarla, quindi non serve aggiungere troppi ingredienti, devi usare solo quelli che servono".
Marchetti è un gelatiere "tradizionale" solo nel senso che ha scelto di dedicarsi alla declinazione più nota - quella dolce - del gelato, ma la sua visione della professione è l'antitesi dell'adagiarsi sulle certezze della consuetudine e dell'esperienza: nelle sue stesse parole, "la ricerca dell'eccellenza è diventata una sfida permanente".



L'espressione placida della persona non inganni: **dietro c'è un vulcano di attività, come ben dimostra il numero delle sue gelaterie, e tutte dislocate in punti strategici. Alla prima, aperta nel 2007 in corso Vittorio Emanuele, vicino al parco del Valentino, ne sono seguite altre cinque in Torino e tre fuori: a Milano, Alassio e Cocconato**. Fra le sei in città, si segnalano quella all'interno di Acquatica Torino, che con soli 13 m2 è la gelateria più piccola d'Italia; e Casa Marchetti in piazza CLN, che ha restituito vitalità e aggregazione a un punto centralissimo, rimasto per molti anni in uno stato di semi-abbandono o di occupazione saltuaria da locali notturni poco invitanti.

> "La ricerca dell'eccellenza è diventata una sfida permanente"

Con tutti questi punti vendita, come organizzi la produzione?
"Ogni punto vendita è autonomo. I negozi non ricevono le miscele pronte da mantecare: ricevono le materie prime, con cui producono il gelato da zero".



Quindi c'è anche un gran lavoro di formazione del personale?
"Sì, e sono tutti formati direttamente sul campo. I ragazzi che arrivano da me girano più laboratori, vengono in contatto con collaboratori che sono con me da anni, crescono professionalmente e magari arrivano a prendere la responsabilità di un locale. In generale, il ricambio in laboratorio è più lento rispetto a quello del personale di vendita. Il lavoro al banco tende a essere più stagionale/estivo, mentre quello in laboratorio è più continuativo".

Il che porta a un argomento che gli sta molto a cuore, ed è la destagionalizzazione del gelato.
"È una campagna che porto avanti da anni. Il gelato viene ancora percepito come prodotto estivo, e infatti sono ancora tante le gelaterie che d'inverno chiudono, perché in effetti il lavoro si concentra nella bella stagione. Nell'idea di destagionalizzare, molti artigiani diversificano il lavoro: chi si orienta sul cioccolato, chi sulla caffetteria-bar-aperitivi. Io ho fatto

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



Confection 80%

AGGIUNGETE INTENSITÀ ALLE VOSTRE CREAZIONI

Con Confection 80% avete la garanzia di lavorare con il cioccolato più adatto all'utilizzo e all'intensità di cacao desiderata. Una gamma di 4 cioccolati Pura Origine, senza burro di cacao aggiunto, che concentra tutto il savoir-faire Valrhona per preparare ed esaltare: ripieni (ganache, cremosi), mousse, biscotti, soufflé e gelati.

Certificazione B Corporation

PER SAPERNE DI PIÙ SU CONFECTION, APPUNTAMENTO SU VALRHONA.COM
O CONTATTATECI AL +39 02317336

lo zabaione, che sta andando molto bene. E da poco ho aggiunto i nocciolini di Chivasso, specialità piemontese di nicchia, una piccola produzione, con l'idea anche di farla conoscere al di fuori di Torino e provincia".

Se alcuni gelatieri d'inverno riconvertono la produzione, d'altro canto sono sempre di più le pasticcerie, anche molto rinomate, che d'estate aggiungono all'offerta la produzione di gelato. Non è il tuo caso.
"No, no, per carità! Il gelato si prende in gelateria, il pasticcino in pasticceria, il risotto si mangia al ristorante, il caffè si prende al bar. Ognuno deve fare il suo mestiere".

Questa è una tua visione, non sono in tanti a pensarla così...
"Mah, non so, io faccio il gelato. Non ho mai neanche inserito le torte, e non so se mai lo farò, perché non sono un pasticciere, non ho quel genere di competenze. Il mio gelato ha una sua storia, un percorso, una sua identità. Non saprei che torte mettere. O meglio, lo saprei, ma sarebbero quelle di pasticceria fresca classica, magari di tradizione piemontese. Non farei un semifreddo da gelateria. In gelateria parliamo



di temperature di -18/-20°C, mentre per la pasticceria si parla di +4°C. Questo vuol dire che non potrei inserire la pasticceria che mi piace".

Ovviamente il gelato che vendi è abbinabile a prodotti di pasticceria...
"Non facendo pasticceria, non volendo inserire la caffetteria, ho pensato allo zabaione nel barattolo. Oggi viene venduto in tutta Italia e anche all'estero, è abbinabile al gelato e a prodotti di pasticceria ma, a differenza del caffè, ad esempio, non deve per forza essere





3D
STAMPI
IN SILICONE

LINEA GUSCIO®



Happy Easter

decosil.it



consumato nel locale e contribuisce a destagionalizzare la gelateria".
Lo zabaione di Marchetti è disponibile in quattro varianti (tradizionale al Marsala, al Marsala superiore, al Moscato d'Asti DOCG, al Moscato Passito di Strevi) e in confezioni che aggiungono alla cura del design e del packaging una nota di umorismo, a cominciare dal nome, **Zabà**: barattoli singoli, degustazione (coi barattolini disposti in cartoni per uova), e versione break in abbinamento a biscotti di tradizione piemontese, come krumiri, paste di meliga, nocciolini di Chivasso.
Si destagionalizza la gelateria come settore merceologico ma pure come luogo fisico, perché il locale diventa anche punto vendita di prodotti - dal pan dolce **Zabaudo** al **Panduja**, da **Cremà** (crema alle nocciole) al **Bonet** in barattolo, alle coppette di ceramica fabbricate dalla storica azienda Besio - che però non sono fatti da Marchetti, ma sono il risultato della sua capacità di fare rete e instaurare collaborazioni e sinergie.
"Sì, ho diverse collaborazioni con artigiani e aziende specializzate. A volte le ricette sono create per me e con me, ma in ogni caso sono fatte da chi è specializzato in quello. Ad esempio, i krumiri sono di Corino di Casale Monferrato: di certo, non mi metterei a farli io. L'unico prodotto in cui sono direttamente coinvolto sono i nocciolini di Chivasso, perché ho rilevato un'azienda che li fa, ma è quel laboratorio a produrre i nocciolini, non io".
In tutto questo, Alberto riesce anche a fare formazione, sia a livello divulgativo con varie iniziative a **Casa Marchetti**; sia per le scuole, come dimostra la sua direzione tecnica in diverse edizioni del **Premio Gelato Giovani** di Associazione Pièce. Senza mai trascurare un impegno molto attivo in campo sociale e solidale.
"Sono contento di collaborare con fondazioni del territorio, come **Paideia** (nata nel 1993 per aiutare i bambini con disabilità e le loro famiglie, *ndr*) o la **Fondazione Cecilia Gilardi**, che dal 2010 sostiene giovani di talento con borse di studio e tirocini in ambito culturale e artistico. E col **Sermig** abbiamo un rapporto di lunga data: tutto il progetto Zabà è nato nel 2021 proprio al "quarto arsenale" del Sermig all'Eremo di Pecetto (Arsenale dell'Armonia, *ndr*), assieme a un gruppo di ragazzi speciali. E sempre all'Eremo, con i ragazzi, facciamo la produzione del gelato per Starbucks di Milano. Impegnarmi nel sociale è il mio modo per ricambiare e ringraziare una città che mi ha dato molto".

Lucilla Cremoni

RACCONTANDO LA SARDEGNA

"**REB** nasce dalla mia esperienza come gelatiere e imprenditore appassionato dei sapori autentici della mia terra, la Sardegna". **Riccardo Barbarossa** racconta di aver fondato l'azienda per trasformare il gelato artigianale in "un viaggio tra tradizione e modernità", raccontando la propria terra attraverso ingredienti autentici.
Al cuore c'è la linea **Druche**, che egli definisce come una collezione di ingredienti esclusivi ispirati alle tradizioni culinarie sarde. Il **gelato al Mirto**, realizzato in collaborazione con Silvio Carta, è il fiore all'occhiello della gamma, un omaggio alla bacca simbolo dell'isola. Vi si affiancano i gusti **Pompia**, il frutto raro e prezioso della tradizione; **Pardula**, un dolce tipico a base di ricotta, zafferano e arancia; reinterpretazioni di dolci come **Seadas**, **Papassino** e **Aranzada** (mandorla, miele e arancia). Druche è stata premiata ai **Sardinia Food Awards** per tre anni consecutivi (2022, 2023, 2024) e agli **Italy Food Awards**, riconoscimenti patrocinati dal Ministero delle Politiche Agricole, a testimonianza della qualità dei prodotti.
Ma REB offre anche **Bg Gelato Zero**, una linea innovativa di basi per gelato senza glutine, lattosio o zuccheri aggiunti. Adatta per intolleranti, vegani e "per chi cerca un gelato sano senza rinunciare al gusto".
REB si pone come partner per gelatieri e ristoratori e, se "con Druche celebriamo la tradizione, con Gelato Zero guardiamo al futuro. Il mio obiettivo è semplice – conclude –: creare un gelato che racconti storie e ispiri emozioni". **druchegelato.com**



Rinnova il tuo laboratorio con il piano di FINANZIAMENTO

CARPIGIANI

*La promozione è valida fino al **31/03/2025** sull'acquisto di nuove macchine appartenenti alle seguenti famiglie:*



Scopri le comode rate mensili e gli esclusivi servizi inclusi:

- Estensione di Garanzia Carpigiani gratis fino a 5 anni
- Installazione gratuita del sistema Teorema
- Kit Manutenzione Ordinaria gratis fino a 5 anni

INFORMAZIONI TRASPARENTI: messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Salvo approvazione della richiesta di finanziamento da parte di Compass Banca S.p.A.. Per le condizioni economiche e contrattuali si rimanda ai fogli informativi disponibili presso NOLO&ND SRL che opera in qualità di intermediario del credito convenzionato senza esclusiva con Compass Banca S.p.A.

Promozione in collaborazione con

NOLO&ND

Vuoi saperne di più? Compila il FORM

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)
RISTOLAB (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)
GAMAG S.A.R.F.E. (SO)

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
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)

Campania
IANA SERVICE (AV)
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)
COMMERCIAL PACKING (SS)

CARPIGIANI
carpigiani.com

OPPORTUNITÀ DI CONFRONTO

Dalla frutta secca agli oli di frutta secca più pregiati, dalle paste in purezza alla frutta candita, la gamma di prodotti **Pariani** è pensata per chi lavora quotidianamente con il gelato artigianale. Ogni prodotto deriva da una ricerca meticolosa, con l'obiettivo di portare sul mercato





ingredienti che possano esaltare il lavoro quotidiano dei gelatieri. A Sigep l'azienda nei suoi spazi accoglie anche il marchio **Norohy**, la cui offerta spazia dalle bacche di vaniglia a estratti e polveri, il tutto realizzato con approccio sostenibile e di rispetto per l'ambiente. Rappresentando l'arte della selezione e della cura dei dettagli, con la vaniglia di qualità il marchio si rivolge a sua volta ai professionisti.
Le due realtà invitano a degustare i loro prodotti e ad incontrare i loro team di esperti (pad. B3, stand 035), perché "ogni giorno è un'opportunità per confrontarsi, scoprire nuove tendenze e approfondire le tecniche che rendono il gelato artigianale una vera e propria arte". **pariani.org** - **norohy.it**

SENZA BURRO DI CACAO AGGIUNTO, MA CON IMPEGNO

Sebbene sia essenziale per il rivestimento, il modellaggio o la realizzazione di tavolette, il cioccolato di copertura non è sempre la scelta più adatta per applicazioni che non necessitano della presenza di burro di cacao aggiunto. Basandosi su questa osservazione e rimanendo fedele al suo spirito di ricerca, **Valrhona** sviluppa una gamma di cioccolati adatti alla realizzazione di ripieni, con quattro referenze senza burro di cacao aggiunto, raggruppate nella gamma **Confection 80%**, dalla lista di ingredienti brevissima, con due componenti – fave di cacao e zucchero –, perché privi di burro di cacao aggiunto, lecitina ed estratto di vaniglia. L'alta percentuale (80%) di fave di cacao offre gusto intenso e potenza aromatica. La gamma è destinata alle ricette in cui il cioccolato viene trasformato, come in ripieni tipo ganache e creme, oltre a mousse, biscotti, soufflé e gelati. Applicazioni per le quali la fluidità, generalmente fornita dal cacao, non è un criterio determinante.



Madagascar 80% riflette il terroir malgascio con note di frutti rossi acidi, di grué tostato e una leggera amarezza. Valrhona collabora con la piantagione Millot da oltre 30 anni con una partnership esclusiva e, nel 2016, ne è diventata azionista, consentendo l'implementazione di un progetto agroforestale, per sensibilizzare i produttori sull'associazione del cacao con altre colture, tra cui la vaniglia, per ridurre la loro vulnerabilità: 151.400 alberi di cacao e 5.000 alberi da ombra sono stati piantati in agroforestazione.
Trasportandoci nel cuore dell'Amazzonia con le sue note amare, vegetali e di spezie dolci, **Équateur 80%** proviene da una varietà emblematica dell'Ecuador chiamata Nacional. Qui, dal 2019, la collaborazione è con il partner Osella, che riunisce 287 produttori e impiega 44 persone: insieme lavorano per preservare questo prezioso cacao, contribuendo a migliorare le pratiche agricole dei produttori in 8 province, tramite potatura, fertilizzazione, rinnovamento degli appezzamenti, miglioramento della fermentazione e dell'essiccazione delle fave.
Con accenti dolci di vaniglia e frutta secca tostata e cacao, **Ghana 80%** trasporta in un viaggio nel cuore delle piantagioni africane.
Dal 2017, Valrhona e FEDCO collaborano a un programma su larga scala per migliorare le condizioni di istruzione nelle comunità locali ed è stato lanciato nel distretto di Tarkwa un programma con il Ministero dell'Istruzione ghanese. In 5 anni sono state costruite 5 scuole, ristrutturate 2 e attrezzati 33 classi e 4 centri informatici. Ogni scuola dispone di servizi igienici con pozzi e fosse settiche, e oggi sono 1.600 gli studenti che ne beneficiano.
Caratterizzata da note acidule, di frutta matura e cacao delicato, **République Dominicaine 80%** è il frutto dell'impegno in Repubblica Dominicana con l'iniziativa pionieristica Cacao Forest: 4 modelli sono stati collaudati in 3 sotto-regioni su 36 appezzamenti, coprendo un'area sperimentale di 9 ettari e il progetto ha interessato più di 1.900 produttori. I risultati mostrano notevoli vantaggi, come l'aumento e la diversificazione del reddito dei produttori, aumento della biodiversità e l'effettiva diminuzione del carbonio.
valrhona.com



Panna Arianna

COLONNA PORTANTE DELL'ALTA PASTICCERIA





FRASCHERI

www.frascheri.it

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

PAD. C 3
STAND 046

ASPETTANDO LA GWC

In vista della prossima **Gelato World Cup** con 12 Paesi in gara, in programma a Sigep 2026, la **Gelato Europe Cup** è la selezione europea che vede sfidarsi, sempre a Rimini, le compagini di Italia (con **Alessandro Racca**, **Gabriele Fiumara** e **Roberto Miranti**), Germania, Polonia, Romania, Albania, UK, Belgio e Francia, per selezionare le 4 nazioni che si contenderanno il titolo con le finaliste dagli altri continenti. Per celebrare la competizione mondiale che, come sottolinea il neo presidente **Sergio Colalucci,** diventa sempre più ambita e necessita di qualificazioni ancora "più severe e professionali", vi offriamo alcune ricette vincenti delle scorse edizioni. Che siano di buon auspicio non solo per i contendenti che si cimenteranno nella competizione, ma anche per tutti i professionisti che guardano alle eccellenze per trovare ispirazione e spunti da rielaborare e tradurre nel loro operato quotidiano.
gelatoworldcup.com



2012

È la compagine italiana ad aggiudicarsi la 5ª edizione, sul 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.

Ritratto italiano

antipasto

Gelato al pane

acqua	g	1.839
destrosio	g	12
trealosio	g	375
latte m.p.	g	120
proteine	g	30
pane	g	360
base frutta	g	30
olio d'oliva extra vergine	g	120

origano fresco e sale

Tostare il pane e passare in raffinatrice. Preparare la miscela senza pane e far riposare 30 minuti. Pastorizzare a 85°C. Unire pane e origano, e micronizzare. Mantecare subito.

Gelato al pomodoro

pomodorini del piennolo 'e curti*	g	2000
pomodorini datterini	g	1000
miele mille fiori	g	100
zucchero semolato	g	60
sale	g	30
spicchi d'aglio	n.	3

pepe di Sarawak, timo fresco, buccia di limone grattugiata

Lavare i pomodorini e marinarli con gli altri ingredienti. Mettere in forno a 100°C per circa 90 minuti. Passare il tutto.

succo di pomodoro	g	650
acqua	g	89
trealosio	g	40
destrosio	g	60
glucosio	g	100
integrafibre	g	30
base frutta	g	10
sale di Maldon	g	1

Miscelare bene gli ingredienti secchi. Micronizzare con i liquidi per 2 minuti. Fare riposare in frigorifero per 30 minuti. Portare a 70°C, raffreddare a 10°C e micronizzare per minuti. Mantecare.

Gelatina di pomodoro bianco

pomodori cuore di bue	g	1000
sale	g	10

Pulire i pomodori e frullarli 2 minuti con il sale. Mettere su un setaccio e lasciare colare per 3 ore. Congelare il liquido, frullare e mettere in un colino con la carta. Utilizzare l'acqua.

acqua di pomodoro	g	250
agar agar	g	4
sale		q.b.

Mescolare agar agar con 100 g di acqua di pomodoro. Portare ad ebollizione. Unire all'altra acqua e salare. Mettere in stampi e in frigorifero fino all'utilizzo. Prima del servizio scaldare in forno a 70°C.

Ficoide glaciale

ficoide glaciale	g	200
olio d'oliva extra vergine	g	50
spremuta di limone	g	20
buccia di limone grattugiata	g	5
zucchero	g	10
sale di Maldon	g	2
pepe bianco di Sarawak		q.b.

Lavare accuratamente l'insalata. Mescolare gli altri ingredienti e passare al chinois. Con un nebulizzatore condire l'insalata.

Ricotta di bufala

ricotta di bufala	g	250
gelatina vegetale	g	2
siero di mozzarella	g	50
albumi	g	20

sale di Maldon, pepe di Sarawak bianco

Mescolare ricotta, gelatina vegetale, siero di



mozzarella, sale e pepe. Mettere negli stampi e abbattere. Per il servizio cuocere la ricotta a 180°C.

Macaron al basilico

polvere di mandorle	g	300
zucchero a velo	g	300
albumi	g	110
basilico centrifugato		q.b.

Mettere nel cutter polvere di mandorle e zucchero a velo. Setacciare la miscela e aggiungere albumi e centrifugata di basilico.

albumi	g	110
zucchero semolato	g	30 + 300
acqua	g	100

Cuocere i 300 g di zucchero e l'acqua a 110°C. Versare sugli albumi leggermente montati con i 30 g di zucchero. Montarli fino a circa 32°C. Aggiungere la meringa alla prima miscela. Dressare su teglia e tappeto siliconato. Cuocere in forno per circa 14 minuti con valvola aperta.

Parmigiana di melanzana

melanzane fresche	g	500
tapenade di olive taggiasche	g	40
miso	g	40
aceto di riso	g	20
acqua	g	10
zucchero	g	30
olio d'oliva extra vergine	g	30
Parmigiano Reggiano	g	50
mozzarella di bufala	g	50

basilico verde, pepe di Sarawak rosso scuro, sale di Maldon

Lavare e pelare le melanzane. Tagliarle in fette e salarle, lasciandole perdere l'acqua per 2 ore. Tagliarle in cubetti piccoli. Metterle a cuocere con tutti gli ingredienti, tranne Parmigiano e mozzarella di bufala, per circa 1 ora. Alla fine, unire i due formaggi, salare e pepare. Prima del servizio, portare a 90°C.

Sablé salato alle olive taggiasche

burro salato	g	50
tapenade di olive taggiasche	g	50
trealosio	g	60
saccarosio	g	40
farina	g	100
farina di mandorla	g	100
sale	g	3

Impastare tutti gli ingredienti per ricavarne un sablé. Mettere in frigorifero fino all'uso. Tirare a 1 mm, tagliare 7x3 cm e cuocere a 170°C.

Gamberi rossi di Sanremo marinati in crosta di pane grattugiata

gamberi rossi di Sanremo	n.	30
olio d'oliva extra vergine	g	50
basilico	g	10
sale	g	3
buccia grattugiata di limone	g	15
farina	g	100
uova intere	n.	5
pane grattugiato	g	100
sale di Maldon		q.b.

Pulire i gamberi e metterli sottovuoto con olio d'oliva extravergine, basilico, sale e buccia di limone per circa 3 ore. Tagliarli a metà e lasciare l'estremità intera. Impanarli con farina, uovo e pane grattugiato. Friggerli nel burro di cacao fino a doratura. Salare e pepare.

Croccante di capperi

farina di riso	g	50
burro fuso	g	50
albumi	g	30
capperi essiccati	g	30
zucchero	g	150

Frullare i capperi essiccati con lo zucchero e mescolare agli altri ingredienti. Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Con una spatola e uno chablon, spalmare dei fogli sottili sul Silplat. Cuocere in forno a 160°C, finché diventano dorati. Quando sono ancora morbidi, dare la forma di torciglione.

Confit e olio di limone

limoni	n.	1
zucchero	g	70
acqua	g	100
olio d'oliva extra vergine	g	150
sale di Maldon		q.b.

Pelare la buccia del limone con il pelapatate. Tagliarla a julienne. Fare uno sciroppo con zucchero e acqua, cuocere la buccia per circa 20 minuti. Lasciarla immersa nello sciroppo per circa 1 ora. Per l'olio d'oliva al limone, prendere l'olio ed emulsionarlo con 30 ml di sciroppo al limone, succo di limone e sale di Maldon.

Olio alle olive nere

olio d'oliva extra vergine	g	100
olive taggiasche (seccate in forno a 60°C per 24 ore)	g	50
miele di corbezzolo	g	30

Emulsionare tutti gli ingredienti.

Sorbetto al basilico

acqua	g	1665
zucchero di canna bianco	g	45

→

Tutti pazzi per ISOTTA

L'unico modo per essere realmente sostenibili
Isotta è molto più di una semplice vaschetta per il gelato;
è la risposta alle sfide ambientali del nostro tempo



Con la sua innovativa struttura, coperta da brevetto internazionale e realizzata in cellulosa, **Isotta** offre prestazioni termiche comparabili ai migliori standard di mercato.

Inoltre, è l'unica vaschetta ad essere sia compostabile che riciclabile nella carta, rappresentando così un circolo virtuoso che non solo sostiene l'ambiente, ma promuove anche l'economia circolare in Italia.
Alessandro Giuffrè delle **Gelaterie Giuffrè Forno & Gelato** a Roma ha scelto di collaborare con **AlterEco** e **Isotta** per garantire un futuro non solo goloso, ma anche sostenibile.
La sua scelta è un esempio perfetto di come produttori e consumatori possano fare la differenza, abbracciando pratiche virtuose e consapevoli.
Grazie alla sua progettazione isotermica, **Isotta** protegge il gelato durante il trasporto, mantenendo intatti i sapori e la freschezza. Leggera, impilabile e personalizzabile, **Isotta** non è solo pratica, ma anche esteticamente gradevole, richiamando l'immagine di una torta deliziosa. È un passo avanti rispetto ai tradizionali contenitori di polistirolo, altamente inquinanti.
Nel mondo di oggi, dove la sostenibilità è fondamentale, **Isotta** si posiziona come l'unico presente possibile per l'asporto del gelato artigianale.
La rivoluzione di **AlterEco** è già in atto e con il sostegno di gelatieri innovativi come Alessandro Giuffrè, il futuro del gelato è più dolce e sostenibile che mai. Scegliere **Isotta** significa fare una scelta consapevole, per un mondo migliore e per un gelato che non solo soddisfa il palato, ma rispetta anche il pianeta.

www.alterecodisposable.com
commerciale@alterecodisposable.it
Tel. +39 0774 382535



COMUNICAZIONE AZIENDALE

destrosio	g	90
glucosio	g	240
trealosio	g	210
inulina	g	30
base frutta	g	30
basilico fresco	g	300
zucchero di canna bianco	g	300
succo di limone	g	90

Preparare la miscela senza basilico e limone. Lasciare riposare minimo 30 minuti. Frullare zucchero di canna bianco, basilico fresco e succo limone. Pastorizzare a 85°C. Raffreddare e micronizzare con il composto di basilico. Mantecare subito. Riempire in stampi sferici da 2 cm di diametro. Congelare.

Pomodorini finti al gusto di basilico

polvere di pomodoro	g	100
palline di sorbetto di basilico	n.	15
sugo di pomodoro	g	500
gelatina vegetale	g	20

sale di Maldon, olio d'oliva extra vergine

Mescolare e portare a 80°C il sugo di pomodoro con gelatina vegetale e sale. Arrotolare le palline di sorbetto di basilico nella polvere di pomodoro. Quando la gelatina è a 60°C, immergere le palline di sorbetto di basilico e tenerle a -12°C in mantenitore. Prima del servizio, spruzzare con olio d'oliva extra vergine.

Polvere di olive taggiasche

olive taggiasche	n.	150

Seccate in forno a 60°C per 24 ore. Frullare e setacciare.

Foglia di basilico cristallizzata con burro di cacao, zucchero e sale

Lavare bene 15 foglie di basilico. Immergerle nel burro di cacao a 30°C e cristallizzare con sale e zucchero. Lasciare riposare per un giorno.

PRESENTAZIONE

Mettere sul piatto il gelato di pane con sopra il cubo di sorbetto di pomodoro avvolto nella polvere di pomodoro. Sopra, disporre il cerchio di croccante ai capperi con un pomodorino finto con sorbetto di basilico; adagiarvi la foglia di basilico; a fianco, il ficoide e il confit di limone, poi il macaron farcito con la parmigiana di melanzana calda. Posizionare il sablé alle olive nere con sopra la gelatina trasparente di pomodoro, poi la ricotta di bufala calda con sopra appoggiato il gambero fritto in crosta di pane.

Leonardo Ceschin
Filippo Novelli
Ernst Knam
Francesco Falasconi
foto Enrico Minasso

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".



Coda Rossa

torta gelato su scultura di ghiaccio idrico

Bacio di dama

saccarosio	g	200
farina	g	200
burro	g	200
farina di mandorle	g	200
buccia di limone grattugiato	n	2

Unire tutti gli ingredienti e impastare. Far riposare la frolla in frigorifero. Stendere a 2 mm e asportare dei dischi. Cuocere a 145°C per circa 20 minuti.

Gelato alla crema e vaniglia

latte	g	513
saccarosio	g	145
panna 35% mg	g	94
tuorli	g	140
glucosio 42DE	g	31
latte in polvere magro	g	20
destrosio	g	21

→



KIT PROFUMO DI TOSCANA

È la dedizione all'eccellenza e la ricerca dei sapori più autentici che ci hanno ispirato ad arricchire la linea "Profumi d'Italia" con una nuova creazione.

Una famiglia di ricette uniche che oggi si amplia ulteriormente con il nuovo Kit Profumo di Toscana, dove l'intensità della crema fiorentina al profumo di amaretto si fonde con la ricchezza dello zabaione alla nota avvolgente di vino liquoroso bianco dolce e alla croccante granella di biscotto crumble con mandorle e anice.

SCOPRI TUTTI I "PROFUMI D'ITALIA".

pernigottigelatieri.com

DAL 1860
PERNIGOTTI
MAESTRI GELATIERI ITALIANI

base neutra ..... g 35
bacca di vaniglia..... g 1

Miscelare le polveri. Scaldare i liquidi con la vaniglia e, raggiunti i 40°C, versarvi polveri e tuorli. Cuocere a 82/85°C. Filtrare e lasciare freddare. Fare maturare a +4°C per 12/24 ore.

Gelato alla mandorla

latte..... g 592
saccarosio ..... g 89
panna 35% mg..... g 119
pasta di mandorla ..... g 95
glucosio 42DE..... g 25
latte in polvere magro ..... g 17
destrosio ..... g 28
base neutra ..... g 35
armelline..... g 10

Portare a bollore la panna e fare un'infusione con le armelline per 10 minuti. Miscelare le polveri. Scaldare il latte e, raggiunti i 40°C, versarvi le polveri. Cuocere a 82/85°C. Filtrare la panna con le armelline e aggiungerla alla miscela. Lasciare maturare a +4°C per 12/24 ore.



Elena®



La sicurezza e la qualità di sempre.
Per i maestri del gusto.



parmalat

Parmalat S.p.A. via delle Nazioni Unite, 4 – 43044 Collecchio (PR)
Elena – Stabilimento di via Sprina, 20 -12038 Savigliano (CN)

Elena

Sciroppo per sorbetto

acqua	g	480
saccarosio	g	335
glucosio 42DE	g	100
destrosio	g	50
base neutra	g	35

Miscelare le polveri. Scaldare l'acqua e, raggiunti i 50°C, versarvi le polveri. Cuocere il tutto a 82°C.

Sorbetto al mango

purea di mango	g	500
sciroppo	g	400
acqua	g	75
succo di limone	g	25

Miscelare tutti i liquidi. Gelare e ottenere al refrattometro 32°Brix.

Meringa all'italiana

albumi	g	110
hyfoama	g	1
saccarosio	g	18
saccarosio	g	180
acqua	g	55

Mettere in planetaria gli albumi con hyfoama (proteina del latte) e il quantitativo minore di zucchero e montare leggermente. Unire l'altra parte dello zucchero, farlo bollire con l'acqua e versarlo a filo. Montare e far raffreddare.

Pâte à bombe

tuorli	g	160
albumi	g	28
hyfoama	g	1
saccarosio	g	170
acqua	g	45

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

Parfait al mascarpone

mascarpone	g	400
panna 35% mg	g	950
pâte à bombe	g	400
meringa all'italiana	g	260
bacche di vaniglia	n	2

Miscelare la pâte à bombe con la meringa, unire vaniglia, mascarpone e infine panna lucida.

Gelatina all'ananas e lime

purea di ananas	g	190
zucchero invertito	g	35
saccarosio	g	50
pectina	g	6
zeste di lime	n	1

Unire la pectina allo zucchero e mescolare. Portare a bollore lo zucchero invertito con purea di frutta e zeste di lime. Aggiungere lo zucchero con la pectina. Far cuocere per 2 minuti.

Gelatina al cassis

purea di cassis	g	1000
saccarosio	g	150
destrosio	g	150
agar agar	g	5

Mescolare le polveri e aggiungere alla purea di frutta. Far cuocere per circa 1/2 minuti.

Ganache al cioccolato

cioccolato Macaé 62%	g	187
cioccolato Opalys 33%	g	187
zucchero invertito	g	37
panna 35% mg	g	345

Far bollire la panna con lo zucchero invertito. Unire il cioccolato ed emulsionare. Utilizzare a 35°C.

Chablonage

burro di cacao fuso	g	200
colorante liposolubile rosso	g	8
colorante liposolubile giallo	g	2
cioccolato fondente fuso	g	20

Antonio Capuano
Amelio Mazzella Di Regnella
Luigi Tirabassi
Alberto Carretta
foto Enrico Minasso
Mattia Serratore



Entrée con gelato gastronomico I segreti del mare: "bocconi piccoli ed eleganti, che nascono dalla forma di una conchiglia e stuzzicano la curiosità. In essi si nasconde la sorpresa della fusione del sapore del mare con i gusti della terra".

©2025 Pokémon / Nintendo / Creatures / GAME FREAK. FY 2025

Pokémon™

RADDOPPIA IL GUSTO!

POKÉMON FIZZY



Il gusto inimitabile del **cioccolato bianco** con **Variegato al gusto di cioccolato** ed un'elettrizzante aggiunta di cristalli di zucchero scoppiettanti.

NEW

POKÉMON PEACH TEA



Una sorprendente novità! Base al gusto di **tè alla pesca** con **Variegato** dal colore arancione naturale, **al gusto di pesca** e croccanti inclusioni di pesca.





GLUTEN FREE

Dai alla tua gelateria un originale tocco Pokémon con i gadget esclusivi e ottieni le calamite che faranno impazzire tutti i fan!

MEC3
The Genuine Company

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

SAC À POCHE PER OGNI ESIGENZA

La linea di sac à poche professionali **MartPoche** di **Martellato** include più referenze. Combinando resistenza e trasparenza, **ClearPoche** ha struttura multistrato che mantiene la forma anche sotto alta pressione, mentre il materiale trasparente consente di monitorare il contenuto, rendendolo ideale per video e demo. **BluePoche**, con la sua presa solida, garantisce un controllo senza scivolamenti, con un tocco confortevole. Il robusto accoppiamento di materiali offre massima durabilità ed è ideale per farciture sia dense che delicate. Il colore blu permette inoltre di individuare la caduta accidentale della punta tagliata,



assicurando massima sicurezza alimentare. **GreenPoche**, con effetto grip, permette una presa sicura e stabile anche durante le lavorazioni più impegnative. La struttura multistrato assicura la affidabilità per ogni tipo di farcitura e il verde acceso facilita l'individuazione della punta in caso di caduta, per rispondere ad alti standard di sicurezza.
Per chi cerca convenienza senza rinunciare alla qualità, c'è **EasyPoche**, alternativa affidabile per decorazioni veloci. La costruzione monostrato offre ottime prestazioni per farciture di densità leggera e media, glasse, ganache e coperture colorate. Il materiale trasparente rende semplice il controllo visivo del contenuto, mentre il prezzo lo rende accessibile sia a professionisti che a principianti. **martellato.it**

CONTRO L'INVECCHIAMENTO

L'invecchiamento è un fenomeno inevitabile, conseguente a naturali processi di ossidazione. Nel gelato avviene a carico dei lipidi in esso presenti e i gusti ad alto contenuto di grassi (pistacchio, nocciola, cioccolato...) vanno di conseguenza più facilmente incontro a fenomeni degenerativi ossidativi, che ne provocano l'irrancidimento. Per ovviare al problema, vengono in aiuto sostanze presenti in natura, come i polifenoli, che hanno un elevato potere antiossidante (per esempio gli antociani nel vino rosso o gli antocianosidi nei frutti a bacca).
La nota gelatiera **Lucia Sapia** ha studiato, insieme ad **Alithea**, una soluzione per ritardare il fenomeno dell'ossidazione, dando forma a **Everfresh OX-GEL**, prodotto contenente estratti naturali, ricco in polifenoli. L'efficacia è stata testata dalla stessa Sapia nelle sue produzioni, dimostrando che, grazie all'utilizzo di una piccola quantità, il gelato mantiene colore, gusto e un'ottima cremosità per svariati giorni. **alithea.eu**



NO ORDINARY CHOCOLATE

Lo spazio **Icam** al Sigep (Pad. B3, stand 055) è un punto di riferimento per chi cerca ispirazione e nuovi sapori: un corner dedicato offre la possibilità di degustare la gamma di origini firmate Agostoni, mentre il team tecnico – **Salvatore Toma**, **Giancarlo Alosa** e **Gaetano Mignano** – reinterpreta ogni giorno classici della tradizione per diverse occasioni di consumo, dalla colazione al tea time.
Protagonista il premium brand **Agostoni** con le novità delle linee Grand Cru e Monorigine, mentre il marchio **Icam Professional** presenta i nuovi prodotti e



un restyling grafico che combina estetica e funzionalità.
Tra le proposte di punta del primo, i due fondenti: il Grand Cru **Idukki 67%**, dall'omonimo distretto nel sud dell'India, con profilo aromatico raffinato e retrogusto fruttato e floreale, che richiama la ricchezza di quelle terre, mentre dall'America Latina arriva il Monorigine **Bolivia 73%**, che si distingue per l'armonia tra acidità, amarezza e note di frutta secca. La gamma Professional si arricchisce a sua volta del cioccolato al latte **Ebano 38%**, il versatile cioccolato bianco **Cristallo**, il **Latte Caramel 33%** e una referenza al **limone** nella linea Chocolate Nuances.
Tutte le novità sono protagoniste di eventi e demo presso **Chococube**, il centro di formazione della storica azienda italiana. **professional.icamcioccolato.com**

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL



Nuovo look, performance di sempre.

Da sempre ICAM Professional è sinonimo di eccellenza e qualità nel mondo del cioccolato. Ogni nostro prodotto è pensato per superare le aspettative e offrire soluzioni uniche per chi cerca l'eccellenza in ogni dettaglio, garantendo sempre qualità, gusto e performance. Oggi più che mai, **siamo pronti a ispirare la tua creatività** con una proposta in continua evoluzione e una nuova veste grafica del nostro pack.

SIGEP WORLD

Fiera di Rimini
Dal 18 al 22
Gennaio 2025

VIENI A TROVARCI
PADIGLIONE B3
STAND 055

icamprofessionale.com | icamforprofessionals



VOILÀ

LA VETRINA

RISPARMIA IL 20%!

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 (L.n.178/2020) COME BENI AGEVOLABILI "TRANSIZIONE 4.0"

FRIGOCONNECT® INDUSTRIA 4.0 IOT

SIGEP WORLD

18/22 GENNAIO 2025

PAD A7 STAND 039/001



SINCE 1973

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

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

frigomeccanica

ESPRESSIONE DI GUSTO

Educare il palato al gusto non è cosa semplice. Occorre *concezione artigianale* e produzione di qualità. Vale in pasticceria come in gelateria. Emblematico è il caso di Ambrogino: sembra una mignon, ma ha un'anima gelato. L'idea è di Giorgia Proia

Tra i colori, profumi e sapori di **Casa Manfredi** a Roma trova largo spazio il gelato, che sappiamo essere il primo amore di **Giorgia Proia**, anima con **Daniele Antonelli** della pasticceria dell'Aventino e del **Laboratorio a Teatro** (caratterizzazione del brand in stile newyorchese, con uno spazio lavoro a vista di 120 m^2, 40 posti e banco caffetteria), in zona Piramide, sempre a Roma.
Qui il gusto trova espressione in dolci di carattere, in una dedizione creativa riservata al momento caffè e in gelati che si fanno notare, proprio come il gelato del pasticciere di questo numero. **Ambrogino** è l'idea che funziona di un piccolo snack gelato, sempre presente in vetrina. L'evoluzione della mignon, trasformata in bon bon gelato di 3 cm di diametro.

Giorgia, con l'esperienza e le nuove competenze messe a frutto, come è cambiata la tua visione del gelato?
Con le conoscenze di pasticceria riesco a bilanciare gusti con materie prime in quantità maggiori. Se ad un corso di gelateria ti insegnano a utilizzare una pasta pistacchio 80 g per kg/miscela, ad oggi sono arrivata a 120-130, eliminando ad esempio la parte latte e impiegando acqua, per far sì che il sapore del pistacchio, in questo caso, non sia troppo coperto da quello del latte. Sfruttare più prodotto e l'acqua come sostituto del latte mi consente di valorizzare il **gusto in assoluto**, per quanto riguarda i classici. Con gusti particolari e speciali abbinamenti, le basi della pasticceria mi consentono di creare topping e farce. Facendo esempi pratici, la mia crema si avvicina molto alla crema pasticcera, decorata con gel di fragole e lampone o crumble; la mia nocciola si può abbinare ad un caramello tropicale, mentre la stracciatella può nascere da varie ricettazioni e non per forza al cioccolato.

Quale è il senso di un prodotto gelato che a vederlo sembra un dolce?
Esteticamente è un dolce, al palato si rivela nel suo essere gelato, trovando collocazione in diversi momenti dell'anno e non per forza d'estate. Con Ambrogino, ambivo ad un risultato più 'grasso', calorico, per soddisfare la voglia invernale, sia per gli amanti del gelato che quelli della pasticceria.

Perché questa idea?
Un giorno avevo voglia della nota *bomboniera*. Non vi sono situazioni in cui trovare piccoli gelati farciti in maniera più originale e, visto che il nostro mignon Ambrogio va da sempre molto bene, non ho trovato difficoltà



GIORGIA PROIA
e DANIELE ANTONELLI

> **Per essere buono, il gelato non deve far venire sete, non deve essere ghiacciato e tantomeno sabbioso al palato. Deve essere 'unico': preferisco creare meno gusti e concentrarmi su un bilanciamento specifico per gusto, così da offrire un'espressione totalizzante**

a trasformarlo, a 'renderlo' un gelato, proponendosi quale idea simpatica anche dal punto di vista della condivisione, senza il discorso vaschetta, coppetta o cucchiaio. Tanti nostri clienti apprezzano per comodità il formato *one bite*, da consumare a fine pasto.

Possiamo dire che l'intreccio degli elementi porta ad un risultato più piacevole dei singoli elementi?
Vi è armonia nelle tre preparazioni: un caramello dolce al contempo leggermente acidulo, dato dal tocco del maracuja, vi è la grassezza della nocciola e la dolcezza di una glassa *rocher*. Nell'insieme, a livello palatale hai un equilibrio di gusti e sapori, che si abbinano e vanno in contrasto e, soprattutto, non portano ad un eccesso né di dolcezza né di acidità.

Parlaci del tuo gelato alla nocciola.
È preparato con pasta nocciola, acqua e prendo la parte casearia dalla panna, per far prevalere il gusto della nocciola, molto presente anche a livello di quantitativo. In questo modo, aromi e sapori si esprimono nel tempo. Questo gelato non è freddo perché ha quasi 12 punti di massa grassa, resta scioglievole e gustoso, senza risultare troppo dolce e grasso.

Quali sono le caratteristiche principali di un buon gelato?
Dolce o gelato che sia, per essere buono non deve far venire sete. Per me la dolcezza è importante finché non risulta eccessiva. Nel caso del gelato, non deve essere ghiacciato. Io lavoro con un solo zucchero, così da non avere problematiche di etichetta, e neppure un effetto sabbioso al palato, come accade in certe situazioni. Poi, il gelato deve avere





gusto. Si trovano realtà che lavorano ad una a base unica, aggiungendo solo la parte aromatica. Così facendo, alla fine ogni gusto sembra simile all'altro. Preferisco creare meno gusti e concentrarmi su un bilanciamento dedicato. Questo mi porta ad avere un'espressione del gusto in sé, totalizzante, e una reale distinzione tra un gelato e l'altro.

Quali sono le peculiarità di una produzione di gelato accolto con successo in pasticceria?
Nel momento in cui il gelato convive con la pasticceria preferisco preparare pochi gusti, che abbiano connotati precisi. Che si tratti di un semplice zabaione o pistacchio, nocciola, crema... è importante che abbia carattere e che il cliente torni per prendere quel gelato, che conosca già il gusto che si aspetta, che identifichi nell'occhio e nel gusto quello che sta comprando.

Il vostro best seller?
La **stracciatella alla mandorla amara**. Eseguo con lo stesso metodo della nocciola un gelato alla mandorla, variegato al fondente 85%, tritato a mano e cosparso durante la fuoriuscita dal mantecatore. Con questo prodotto prepariamo gli affogati al caffè e anche i maritozzi su richiesta. I pezzetti di cioccolato donano una masticabilità insolita al gelato e il cliente vive una sensazione più goduriosa.
Sono contenta di aver creato anche un altro prodotto in particolare, lavorando su fase

stagionale. Si tratta di un **sorbetto alla fragola**, in cui è presente l'80% di frutta, prendendo l'acqua totalmente dalla frutta. È un sorbetto difficile da eseguire ma diventa un'esperienza, perché sembra di mangiare delle fragole, nonostante la cremosità. Di solito un sorbetto è bilanciato al 50% di frutta e 50% acqua e zuccheri: noi abbiamo alzato di tanto la percentuale e ne andiamo fieri!

Proponi il gelato anche negli eventi che ti vedono impegnata in esterna?
Sì, il servizio catering può prevedere un carretto con 4 o 6 gusti (a scelta del cliente), da servire agli ospiti e come servizio di fine cena. È ormai consuetudine di una scuola americana nel quartiere Aventino, per esempio, in occasione della fine dell'anno scolastico, proporre il nostro dolce freddo. E noi lavoriamo ad un vero evento incentrato sul gelato, proprio con l'idea del carretto.

Chiara Mancusi
Foto Mymediastudio

Ambrogino

Cremoso caramello e maracuja

zucchero	g	220
burro	g	80
panna	g	270
glucosio	g	20
purea di maracuja	g	140
cioccolato al latte	g	400
burro di cacao	g	16

Scaldare la panna con zucchero e glucosio. Preparare un'emulsione sul cioccolato al latte e sul burro di cacao. Attendere che la temperatura scenda sotto i 45°C; aggiungere il burro e la purea di maracuja. Colare in stampi a semisfere del diametro di 3 cm. Abbattere.

Gelato alla nocciola

acqua	g	514
panna	g	100
proteine del latte all'80%	g	12
latte magro in polvere	g	90
zucchero	g	160
pasta nocciola	g	120
carruba	g	3
sale	g	1

Mescolare le polveri. Lavorare acqua, panna e pasta nocciola, poi inserirvi le polveri. Portare a 75°C; lasciare maturare la miscela a 4°C per una notte e mantecare il giorno dopo.
Estrarre a -7/-8°C, inserire in un sac à poche e dressare in uno stampo in silicone a sfera del diametro di 4 cm. Inserire l'inserto al caramello e abbattere.

Copertura *rocher* latte

cioccolato al latte Jivara	g	670
burro di cacao	g	50
olio di semi	g	150
granella di nocciola	g	200

Sciogliere il cioccolato al latte e il burro di cacao, quindi unire. Aggiungere olio e granella. Tenere in tempera a 30°C.

Montaggio

Smodellare le sfere e glassarle con la glassa *rocher*. Togliere la glassa in eccesso.
Disporre su teglia con Silpat e conservare a -14°C.

Giorgia Proia
Casa Manfredi, Roma
casamanfredi.it





> **"Il gelato è definibile come il collante dell'esperienza degustativa di Ambrogino"**

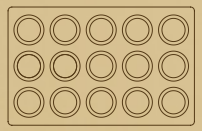
Kit BonBon Ice

Ideale per realizzare macaron gelato
con gusci di cioccolato.

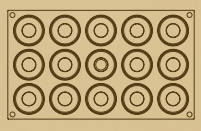


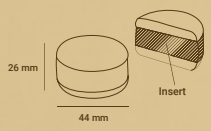
Abbinali ai pratici
contenitori Macado!

Stampo in Tritan - Top



Stampo in silicone - Inserto





chocado
Haute chocolaterie by silikomart

Orgogliosamente Made in Italy by Silikomart Professional

SILIKOMART for the haute chocolaterie SILIKOMART for the haute chocolaterie SILIKOMART for the haute chocolaterie SILIKOMART for the haute chocolaterie

MOLTO PIÙ DI UN UOVO



Una materia prima nobile, ricca di potenziale inesplorato, in grado di diventare il cuore pulsante della creatività gastronomica. Tramite il concept "Molto più di un Uovo", **Eurovo** ridefinisce il ruolo dell'uovo a Sigep (pad. B5 - stand 023), in 5 giorni intensi, ricchi di ispirazione, demo live e incontri con i protagonisti del settore.
Il viaggio esperienziale comprende l'angolo **Pasticceria: la tradizione si reinventa**, in cui si esplora come l'uovo possa essere il motore di "una rivoluzione che abbraccia nuovi trend – dalla sostenibilità alla creatività – senza perdere il legame con la tradizione". Il viaggio alla scoperta di come i prodotti **Élite** e **Bakery Innovation** possano trasformare i dolci tradizionali in creazioni all'avanguardia si compie grazie ad una squadra che include un prestigioso panel di pasticcieri a partire da Gino Fabbri, Davide Malizia, Leonardo Di Carlo, Alessandro Bertuzzi, Damiano Suma, Giuseppe Amato, Denis Dianin, Sal De Riso, Luigi Biasetto e Giuseppe Gagliardi.
L'angolo **Street Food Gourmet: semplicità che stupisce** segna l'incontro dell'alta cucina con l'uovo, che diventa il protagonista di panini e proposte ready-to-go gourmet che ridefiniscono l'esperienza del cibo di strada. Con il supporto di Bonelli, realtà in continua evoluzione del territorio emiliano-romagnolo, e Dai Bravi Ragazzi, famosi per il loro food truck su tutto il territorio lombardo, si scopre come l'uovo possa trasformare un panino in un'opera culinaria sofisticata. Protagonista la ricca gamma di referenze **Eurovo Service**, dagli ovoprodotti alle uova sode e di quaglia fino ai semilavorati come **Cuisine Royale,** ideale per ricette a base di carbonara o uova strapazzate.
Nell'angolo dedicato a **Gelateria e Caffetteria: nuove frontiere di gusto** ci si concentra sulla nuova bevanda **le Naturelle** a base di albume d'uovo, senza zuccheri e grassi. Studiata per arricchire le proposte dei bar, grazie al suo elevato potere montante permette di ottenere una schiuma voluminosa e persistente, ideale per cappuccini e latte art. A Sigep, con gli esperti Gianni Cocco e Francesco Corona, si scopre come creare nuove esperienze di gusto. Nel mondo della gelateria, diventa l'ingrediente principale per un gelato privo di lattosio, senza zuccheri, e fino al 50% in meno di grassi e calorie.
A Sigep le Naturelle appare anche in questa nuova veste, con la partecipazione di rinomati gelatieri come Mario Feliciani, Eugenio Morrone e Gelateria Burrocacao, quest'ultima una realtà familiare d'eccellenza del territorio romagnolo.
L'angolo **Mixology: l'uovo incontra l'arte del cocktail** vede protagonista la gamma **Lolli**. Sotto la guida del campione mondiale Bruno Vanzan, l'uovo diventa un elemento di sofisticazione, capace di donare struttura e originalità a cocktail e bevande.
"Con **Molto più di un Uovo**, celebriamo la potenza trasformativa di un ingrediente straordinario, versatile e creativo ridefinendone il ruolo nella gastronomia contemporanea e futura – riassumono –. Perché un uovo non è mai solo un uovo. È molto di più". **eurovoservice.com**





LA FRUTTA IN VERSIONE TRENDY

Il gusto cioccolato cede il posto alla frutta per la prima volta dal lancio della crema spalmabile per gelateria **Quella** di **MEC3**. **Quella Amarena Crunchy** è la nuova referenza, che unisce una morbida crema al gusto di amarena ad una granella di amarena croccante, trasformando uno dei gusti più amati in un mix di cremosa croccantezza.
Grazie alla sua versatilità, il nuovo prodotto è pronto per nuove applicazioni: buona tal quale, si può anche alternare a strati di gelato o mantecare, è adatta a torte a temperature negative e positive ed è golosa sia come guarnizione che all'interno dei coni. **mec3.com**



KIT AL CIOCCOLATO CON SORPRESA



Dedicato ai più piccoli è **Kit Ciocco Regalo**, presentato da **Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani**, unendo il gusto dolce del cioccolato bianco, la cremosità avvolgente del gusto cioccolato al latte ed una sorpresa. Ideale per ampliare l'offerta della gelateria e offrire un'esperienza speciale, abbina la qualità del gusto al divertimento dei gadget: 11 giocatori (la squadra di calcio Maestri Gelatieri FC) tutti da collezionare e una Ciocco Cup da conquistare, racchiusi in un pratico dispenser brandizzato.
Il kit comprende 1 secchiello da 3,5 Kg di Pasta Ciocco Regalo, 1 secchiello da 6 Kg di Crema Ciocco Regalo e i gadget.
pernigottigelatieri.com

MOLTO PIÙ DI UN UOVO



GRUPPO EUROVO

SIGEP WORLD

SIGEP, 18-22 GENNAIO 2025
PADIGLIONE B5 - STAND 023

gruppoeurovo.com

GELATO | PASTRY | COFFEE | BAKERY | PIZZA

L'evento B2B dedicato alle community di gelato, pastry&chocolate, coffee, bakery e pizza. Un luogo dove gli ingredienti dettano le tendenze, i prodotti evolvono e le tecnologie e le attrezzature plasmano il futuro dell'industria out-of-home.

- MATERIALI, ATTREZZATURE E TECNOLOGIE
- INGREDIENTI E SEMILAVORATI
- PRODOTTI SURGELATI E READY-TO-EAT
- SOLUZIONI E MACCHINARI PER IL PACKAGING
- DESIGN CONCEPT, ARREDAMENTI E SERVIZI

SIGEP WORLD

18–22 Gennaio 2025

Rimini

sigep.it

The World Expo for Foodservice Excellence

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

DA OLTRE 70 ANNI BAGNE E FRUTTA NATURALE NON CANDITA

Sin dall'inizio del Novecento, la distilleria Magnoberta è punto di riferimento per grappe e distillati. E, da oltre 70 anni, accompagna gli artigiani con le bagne e la frutta al naturale non candita

Agli inizi del '900 Casale Monferrato è una città animata, ricca di esercizi commerciali che, dopo la Grande Guerra, crescono di numero. Tra le attività, nel 1918 fa la sua comparsa un laboratorio con annesso spaccio di liquori e vermouth, creato da **Paolo Berta** e **Domenico Magno**, che sviluppano la ricetta dell'Amaro Casale. Nel 1937, **Giuseppe Luparia** rileva le quote societarie insieme al figlio **Rinaldo** e la produzione di grappa aumenta, al punto da trasformare l'azienda in una distilleria, come testimoniano le bottiglie di Grappa del Piemonte degli anni '30 e '40.



La famiglia Luparia: da sinistra Andrea, Alberto, Roberta e Valeria.

Nel 1949, con il nome Magnoberta, avviene il trasferimento sulla direttrice Casale-Asti in uno spazioso stabilimento, mentre, nel 1962, entra **Alberto Luparia**, figlio di Rinaldo, e vengono introdotti sei nuovi alambicchi in rame a vapore diretto e a ciclo discontinuo, ancora oggi utilizzati per la produzione di grappe. Due anni dopo, nel 1964, grazie alla distillazione discontinua (che rispetta i caratteri dei diversi tipi di vinaccia), nasce la grappa di Malvasia, primo distillato monovitigno della Magnoberta. Gli anni '70 vedono la nascita di alcuni prodotti che faranno la





fortuna dell'azienda, come l'amaro Wunderbar e il Mambo.
Con gli anni '80, vengono prodotti il **Rhum Mathilda**, l'ampia gamma di bagne per la pasticceria, sia alcoliche che analcoliche, e la frutta al naturale. Il settore professionale diventa molto importante e oggi sono oltre 100 le referenze dedicate ai laboratori di pasticceria e gelateria, tra le quali spicca la **Meringata**, prima bagna analcolica ad essere introdotta sul mercato italiano.
Contemporaneamente si installa un piccolo impianto di distillazione a bagnomaria, sottovuoto a bassa temperatura e a lenta distillazione, per la produzione di Acquavite di Uva dai vitigni aromatici del Piemonte. Nel 1995 **Andrea**, il secondogenito di Alberto, inizia a lavorare in distilleria: le tre generazioni operano insieme per pochi anni: Rinaldo, infatti, viene a mancare nel 1998, a 84 anni. Di lì a poco arrivano le altre nipoti, **Valeria** e **Roberta**.
Nel 2018, per celebrare i 100 anni, nasce la **Grapperia 918**, esposizione permanente dedicata alla storia della distilleria, con uno spazio destinato a degustazioni e corsi.

AL SERVIZIO DEGLI ARTIGIANI

Da oltre 70 anni, Magnoberta accompagna gelatieri, pasticcieri e panificatori anche con le bagne e la frutta al naturale non candita. Il **Rhum Mathilda** (miscela di rum originari della Giamaica e delle Barbados) rappresenta l'essenza della tradizione artigianale dedicata all'alta pasticceria, così come il **Mathilda Carribean Rhum 7 Stelle**, ottenuto dalla miscelazione di pregiati rum dei Caraibi e infusioni naturali, capace di donare morbidezza a pan di Spagna, babà, torte e semifreddi.



L'ampia gamma di bagne, sia alcoliche che analcoliche, così come la **Frutta al Naturale non candita**, unica in Italia, completano la linea dedicata al settore professionale. Il merito va ad una salda gestione familiare, capace di mantenere vive le tradizioni, grazie a rispetto, dedizione, costanza, ricerca e sviluppo.

MAGNOBERTA
1918
Strada Asti, 6
15033 Casale Monferrato (AL)
Tel 0142 452022
magnoberta.com/ita



AMBASCIATORI DEL GUSTO

VIAGGIA | ESPLORA | CREA | INNOVA

Porta la tua creatività oltre i confini

Ogni sapore racchiude una storia, ogni ingrediente nasconde un piccolo segreto. Dietro ogni ricetta c'è una magia pronta a essere svelata e condivisa.

Gli **Ambasciatori del Gusto** Babbi ti porteranno alla scoperta di ingredienti unici e combinazioni straordinarie.

Trasforma il gusto in un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, risveglia ricordi profondi e trasporta in luoghi lontani.

Diventa il protagonista di un viaggio unico tra passione e sapori autentici

babbi.com

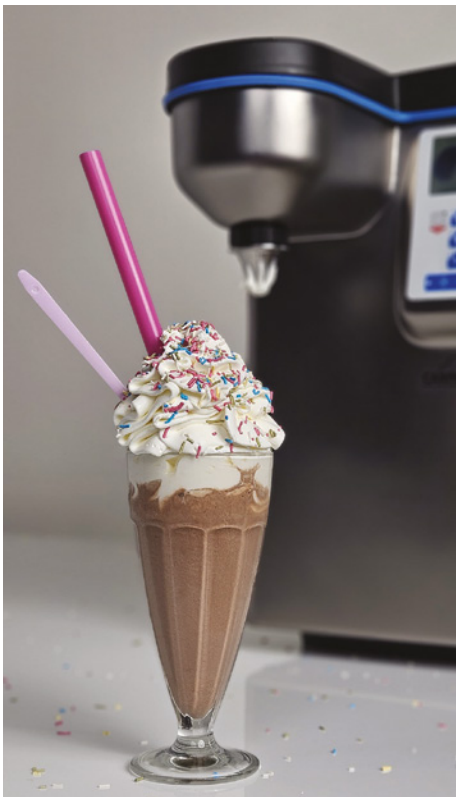
SIGEP WORLD
18.- 22. Gennaio 2025
HALL A7 C7 - STAND 031

ISM
2.- 5. Febbraio 2025
HALL 4.2 STAND C30

Gulfood
17.- 21. Febbraio 2025
HALL 1 - STAND B1- 37-42

ECO-FRIENDLY DA BANCO

Adatta per montare panna, mousse e altre preparazioni cremose in diversi volumi e porzioni, **Nuvia** è la macchina da banco di nuova generazione di **Carpigiani**, che è anche sinonimo di sostenibilità, grazie all'impiego di un refrigerante eco-friendly a base di CO_2 che riduce l'impatto ambientale. È inoltre dotata di un sistema semplificato di pulizia per operazioni di sanificazione giornaliere in tempi rapidi, monitorando il risultato complessivo.
Le informazioni a bordo macchina sono trasmesse tramite un'interfaccia LCD, pensata per facilitare le operazioni anche a personale non specializzato. Si tratta, inoltre, di un prodotto con erogazione personalizzabile: può essere automatica, con tre porzioni impostate, oppure manuale. In modalità automatica, si sceglie tra piccola, media e grande, mentre in modalità manuale, si personalizza la porzione.
La nuova macchina debutta a Sigep, presso lo spazio aziendale nel padiglione C1. **carpigiani.it**



ISPIRAZIONI PROFESSIONALI

Anche quest'anno **Debic** è protagonista a Rimini (pad. B5 stand 032) con uno spazio ricco di eventi e demo. Al centro ci sono prodotti come **Cheesecake**, versatile base per cheesecake e personalizzazioni creative, e **Debic Panna 35% Senza Lattosio**, referenza multiuso dalla consistenza cremosa e dall'ottimale tenuta. Quest'ultima è protagonista di una demo con **Luca Montersino**, di cui Debic ha sponsorizzato l'ultimo libro, per esplorare le molteplici possibilità d'impiego.
Luogo ideale per ribadire il valore delle collaborazioni consolidate e scoprire nuove sinergie, lo stand ospita **Leonardo Di Carlo**, ambassador Debic da oltre 4 anni, che torna a ispirare unendo tecnica e creatività, mentre **Lorenzo Puca** è la *new entry* in calendario, la cui collaborazione è nata in occasione della sponsorizzazione della squadra italiana alla Coppa del Mondo di Pasticceria. Presenti anche **Davide Malizia**, neo Relais Desserts; **Loretta Fanella**, che unisce pasticceria e horeca nei suoi dessert al piatto, ideali anche come mono da pasticceria; **Silvia Federica Boldetti**, con cui scoprire nuovi utilizzi di referenze come Cream Plus Mascarpone e Panna 35% Senza Lattosio. A questi nomi si alternano **Antonio Cuomo**, Culinary Advisor italiano del marchio, che mostra la versatilità dei prodotti attraverso ricette dal forte impatto visivo e sensoriale, e **Andres Albite**, Culinary Advisor di Debic Spagna, che presenta una prospettiva fresca e contemporanea. **debic.it**



PER UN'ESPERIENZA IMMERSIVA

A Rimini **Babbi** presenta uno stand rinnovato (Hall A7–C7, Stand 031), progettato per offrire un'esperienza immersiva. Al centro si trova la Piazza Attilio Babbi, in onore del fondatore dell'azienda, circondata da portici che conducono i visitatori attraverso percorsi tematici. Il focus è su prodotti iconici come il Pistacchio, le ispirazioni globali di Around the World e la linea B-Free, con proposte senza zuccheri aggiunti, senza glutine e vegan; Coni, Cialde e Specialità Gourmet completano l'itinerario.
Il design invita all'interazione: aree dedicate permettono di degustare i prodotti e scoprire le novità, mentre tramite QR code i visitatori di accedere contenuti come gli Ideari Babbi, raccolte di ricette ideate dagli Ambasciatori del Gusto. La Attilio Babbi Academy presenta il suo nuovo calendario con corsi per ogni livello e percorsi personalizzati, pensati per i professionisti del settore.
Tra le novità 2025, spiccano il **Geloquick**, un mix innovativo senza zuccheri aggiunti per geli, cremini e semifreddi; la **Pasta Nocciola Piemonte IGP Scura**, dal gusto intenso; la **Pasta Mandorla Tostata**, con granella croccante. La linea dei variegati si arricchisce con il **Variegato Albicocca B-Free**, con il 42% di frutta a cubetti, e il **Variegato Love Is**, a base di lamponi liofilizzati ed essenza di rosa. Per chi cerca texture croccanti e sapori intensi, arriva la **Stracciatella Rustica**, con granella di fave di cacao tostate. Completano l'offerta la **Crema Pasticcera al Cioccolato**, pratica e versatile per pasticceria. **babbi.com**



MENO PREPARAZIONI, PIÙ CHEESECAKE

NUOVA!



Scansiona e scopri

Cheesecake squisitamente veloci, grazie a Debic

Scopri Debic Cheesecake, la novità della gamma dessert Debic. Che si tratti di una cheesecake al cioccolato bianco o di una cheesecake con copertura di lamponi, la nuova soluzione Debic ti farà risparmiare tempo, aggiungendo qualità e creatività in cucina. Basta montare, porzionare, raffreddare e servire! Gioca e varia con gli ingredienti di stagione e inserisci nel menu un dessert unico ogni volta.

- Semplice da montare, porzionare, raffreddare e servire
- Elevato overrun: fino a 20 porzioni da una bottiglia
- Cheesecake dalla consistenza leggera e ariosa, perfetta per essere tagliata a fette



Debic. Per le mani dei professionisti.

ARIA NUOVA

**È uno degli ingredienti chiave del gelato ed è anche il nome di un locale, dove la certosina cura del dettaglio si esprime in un connubio sempre più in voga.
Quello con i lievitati**

Si trova in via Santa Giulia 32/F a Torino, nel cuore del centrale quartiere di Vanchiglia, questa gelateria entrata tra i luoghi del gusto più amati in città. Il suo nome è **Aria**, a ricordare l'ingrediente principale (e meno noto) dei gelati. La vetrina su strada, il bancone centrale, i colori alle pareti: si capisce subito che qui l'estetica e l'attenzione per i dettagli sono parte integrante di un progetto che ha preso il via nel maggio 2022, grazie all'estro e alla creatività di due amici, **Davide Ferrero** e **Roberto Speranza**. In uno spazio accogliente e colorato, per quanto essenziale, prendono vita le loro idee e i gelati che hanno portato anche alla nascita di originali lievitati. Ma andiamo con ordine.

DAVIDE E ROBERTO

Davide Ferrero impara l'arte del gelato dal tecnico gelatiere **Elio Gaydou** dopo aver aperto insieme a **Nicolò Arietti** Gelati d'Antan, a Torino, nel 2008. Dopo alcuni anni di viaggio tra Lisbona e Londra, con diverse esperienze nel mondo della ristorazione, torna in Italia nel 2014. Segue un percorso di



studio dedicato al mondo del gelato in Cast Alimenti a Brescia, quindi trascorre un anno di formazione da Mara dei Boschi a Torino, con **Marco Serra**.



PUNTOGEL DIVENTA

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Cambiamo nome, ma non la missione:
distribuire prodotti di qualità, per chi, come noi,
vive il buon gusto come un’arte.

info@minetti1980.com

minetti1980.com

Roberto Speranza, dopo la formazione in Cast Alimenti, lavora a Sanremo e poi a Parigi, prima nel laboratorio di Pedone Glacier e poi in quello di Amorino. Tornato a Torino studia alla Genius Food Lab, lavora in pasticceria con **Andrea Monti** e anche lui approda da Mara dei Boschi, dove conosce Davide. Quindi il passaggio da **Alberto Marchetti**, prima dell'apertura di Aria.

I GELATI

Alla base di ogni gusto c'è una grande ricerca sulle materie prime, portata avanti con scrupolosa attenzione sin dall'apertura. Ne sono esempio le piccole realtà da cui Aria si rifornisce, come **Luca Mairano** dell'Azienda Agricola Runch dei Tornetti di Viù, To, per le more, o il Miele BeeBzzz di Apicoltura Nomade di **Alessio Stillavato** a Berzano di San Pietro, At.

I gusti sono scritti su pannelli in lamiera e si dividono in tre categorie. "I **Classiconi** sono gli intoccabili – spiega Speranza – come la **Crema 22** (dall'anno dell'apertura), che alleggeriamo molto di tuorlo e rinfreschiamo con limone e vaniglia del Madagascar. I **Vegani** per gran parte dell'anno sono alla frutta su base acqua, ma proponiamo anche un cioccolato che chiamiamo **100%** perché partiamo dalla massa di cacao. Gli **Sperimentali**, invece, sono i nostri *must*: **Caramello, Ovetto, Apple Pie** sono sempre presenti, anche se possono modificarsi nella forma o per determinate caratteristiche. Per esempio, l'**Ovetto** allo zabajone può variare perché, al posto del Marsala, lo realizziamo anche con il Vino Orange del Collettivo Eretico di Cantina Frasca, vignaioli di Modica, Rg, in collaborazione con i ragazzi delle cantine Orma di Bolgheri, Li, e stiamo facendo delle prove per produrlo con il Vermouth".

Grazie alla collaborazione con alcune realtà piemontesi – i torinesi Acido Lab e Seta – sala da tè con cucina, oltre a Pane Urbano, forno agricolo tra le colline del Monferrato –, i due portano avanti il progetto dei **gelati preparati con i kombucha**, oltre ad una serie di prodotti fermentati, ortaggi e frutti. "Ulteriori gusti – aggiunge Roberto – variano a seconda dell'anno, in base alle collaborazioni, come nel caso dei ragazzi di Santa Romero, piccola realtà torinese che importa e tosta caffè colombiani solo di piccoli lotti e da produttori selezionati, perché conosciuti personalmente, o di Lim Chocolate, il micro produttore di cioccolato del cuneese che lavora le fave di cacao con i mulini a pietra".

VASOCOTTURA PER TUTTO L'ANNO

Tra le collaborazioni fisse di Aria Gelateria ce n'è una speciale, che ha portato alla creazione di un gusto iconico di gelato, oltre che a originali panettoni venduti, nel caso della vasocottura, tutto l'anno. Stiamo parlando di quella con **Sergio Scovazzo** di Grano - Fornai in Fermento, con sede a Santena, sempre nel torinese, il riferimento per i panettoni di Aria. Quello di quest'anno è stato il **PanPop** al gusto Caramello & Popcorn: l'impasto viene preparato con lievito madre sottoposto a una lievitazione naturale di 72 ore, seguita da ulteriori 12 ore di lievitazione, così da ottenere una consistenza soffice e fragrante. Gli ingredienti sono selezionati: vaniglia pura del Madagascar, cioccolato bianco aromatizzato con caramello e una pasta di caramello che regala un colore invitante, un






SICILIAN HERITAGE
dal 1959
elenka
DA INGREDIENTI NOBILI
IL GUSTO AUTENTICO
DELLA TRADIZIONE
SIGEP
WORLD
PAD A7 / STAND 121
fotografiassociati.com | Dimora storica Palazzo Francavilla - Palermo
Elenka S.p.A. - Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria | www.elenka.it | info@elenka.it



aroma inconfondibile e una scioglievolezza senza paragoni. All'interno della confezione ci sono due vasetti: uno contiene una salsa al caramello mou, mentre l'altro offre un topping di popcorn caramellati, da aggiungere al panettone al momento dell'assaggio o da gustare separatamente.

"Oltre ai panettoni *limited edition* per ogni Natale – spiega Speranza – abbiamo deciso di realizzarne versioni in **vasocottura**, in modo da proporle tutto l'anno. Abbiamo molta richiesta ed è un prodotto che piace. Essi nascono dalle idee dei gusti di gelato che proponiamo nel corso dei mesi: penso all'**Apple Pie**, al **PanPoppy** con semi di papavero e limone candito o al **Marino** con pistacchio, mandarino e acqua di mare. Non è stato semplice trovare un professionista in grado di traslare i nostri gusti nei grandi lievitati, ma la collaborazione con Scovazzo, ormai un amico, è nata come una sfida per entrambi e ha portato a ottimi risultati". E con lui ha preso forma anche l'idea di un altro gusto originale: **Pane e burro**, che nasce come gelato di recupero per la valenza legata al pane invenduto e in omaggio alla memoria delle merende di una volta.

Sarah Scaparone

Avocado e lime

dose per 1 k g di gelato

avocado Hass	g	305
zucchero di canna	g	170
glucosio in polvere	g	85
destrosio	g	56
neutro	g	2
sale	g	1
succo di lime	g	33
acqua	g	348

Pesare gli zuccheri, il sale e il neutro, mescolare bene e sciogliere con acqua calda. Lasciare maturare. Pulire l'avocado maturo e aggiungere il succo di lime per ridurre l'ossidazione del frutto. Versare lo sciroppo precedentemente preparato sull'avocado e frullare bene fino ad una consistenza cremosa. Mantecare.



DAVIDE FERRERO e
ROBERTO SPERANZA
Aria Gelateria
Torino
ariagelateria.it

IL PLUS

L'avocado è un frutto molto grasso
e questo rende il gelato molto cremoso e caldo al palato.
Il succo di lime aiuta ad attenuare l'ossidazione e ad esaltarne il sapore.

BRANDSIDER

AGRIMONTANA
ISPIRATI DALLA NATURA



VI ASPETTIAMO
PER GRANDI NOVITÀ A:

SIGEP
18-22 gennaio 2025
Stand 27, Pad. B5

SIRHA
23-27 gennaio 2025
Booth 4D37, Hall 4

agricacao

Un bagaglio unico fatto di conoscenze antiche e delle migliori tecniche di trasformazione e conservazione: da 50 anni agrimontana seleziona con cura e custodisce dolcemente i frutti della natura, ricorrendo alle proprie abilità artigianali con il giusto supporto di ricerca e tecnologia. Selezione della migliore materia prima, valorizzazione del territorio, artigianalità e tecnologia sono i nostri valori, oggi come agli inizi.

agrimontana

www.agrimontana.it agrimontana

PER PRODUZIONI IMPECCABILI

Mantenere la costanza dei risultati può essere una sfida, soprattutto quando i ritmi in laboratorio crescono. Per una produzione impeccabile, la tecnologia **ROBOcream**, in mostra a Sigep (pad. A5, stand 161), fa da supporto senza sostituire la maestria artigianale e permettendo di mantenere gli standard in ogni preparazione: "Ciascuna racchiude la tua maestria e la passione che dedichi al tuo lavoro, offrendo un gusto e una consistenza che lasciano il segno". **robocream.com**



GELATI DAL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Una delle referenze più innovative di **PreGel** presentate a Sigep è **Base Bisco Mix™**. Si tratta di una base che permette di realizzare in versione gelato tante varianti di dolci o biscotti. Basta miscelarla a freddo con il latte e aggiungere il prodotto dolciario o i biscotti che si desiderano esaltare per ottenere in pochi e semplici passaggi un gelato che aiuterà a diversificare sempre più l'offerta nel proprio locale. Questa base può essere utilizzata per gelati dal gusto fedele delle merendine e dei biscotti più amati o anche per elemento da cui partire per gelati al gusto di torte e dolci per cui il proprio territorio (o il proprio locale) è famoso. Inoltre, è ideale per dei gelati che richiamano dolci stagionali da ricorrenza, come colombe pasquali e panettoni, o per proporre in versione gelato elaborati senza glutine.
Base Bisco Mix™ viene venduto in confezioni da 12 sacchetti da 0,75 kg (9 kg). **pregel.it**



ESPLOSIONE DI GUSTO

Le **Popping Bobas** sono piccole sfere gelatinose piene di succo di frutta che esplodono in bocca, aggiungendo un tocco di divertimento e sapore a bevande o dessert, in primis il Bubble Tea. Per la preparazione di questa specialità originaria di Taiwan, che combina tè, latte e zucchero con queste perle colorate e gustose, **Bigatton** offre più referenze. Oltre al tè in polvere e alle sfere gelatinose, gli sciroppi trasformano la bevanda in un'esperienza particolare, grazie alla varietà disponibile, dalla frutta classica ai gusti esotici. Da segnalare, inoltre, le Bubble Balls per barman, speciali varianti al gusto di aperitivi italiani, per decorare il celebre spritz veneto. **bigatton.it**

Il PERFETTO BUBBLE TEA

Mescolare 20 g di tè in polvere con 1 litro d'acqua, fino a quando non si è completamente sciolto.
Riempire il bicchiere per circa metà con il tè preparato. Versare le Popping Bobas secondo il proprio gusto, calcolando tra i 30 e i 50 g per bicchiere. Versare 20 g circa di sciroppo e terminare con altro tè, lasciando un po' di spazio per il ghiaccio, se si desidera. Completare con una cannuccia dal diametro di 10 mm, ideale per sorseggiare le Popping Bobas.







NOVITÀ

BASE BISCO MIX™



PreGel

Noi ci mettiamo la base, tu aggiungi il prodotto da forno che vuoi!

La nostra novità dedicata a chi vuole **stupire i propri clienti** con un gelato al **gusto di biscotto, torta, dolce da ricorrenza o specialità dolciaria tipica della propria zona** ad ogni cucchiaiata!

Che cosa aspetti?
Prova questa base per sorprendere i tuoi clienti!

www.pregel.com
info@pregel.com

SIGEP THE DOLCE WORLD EXPO 18|22 gennaio 2025 **Hall C5 - STAND 115**

DESSERT, MUSICA E L'ARTE DELLA CONNESSIONE

L'arte, in tutte le sue forme, è un linguaggio universale, e ciascuna serve come mezzo unico d'espressione e narrazione. Sin dai tempi antichi arte e gastronomia sono state collegate da un filo invisibile, in quanto espressioni creative che coinvolgono i sensi e suscitano emozioni, e tale connessione è evidente nei dessert che, con i loro tratti distintivi, diventano opere d'arte, capaci di sorprendere il palato. Che sia dunque attraverso una melodia, una pennellata o una coppa di gelato, l'arte ha il potere di guarire, unire e ispirare.

IL GELATO ARTISTICO

Per l'artista culinario, ogni creazione è una composizione meticolosamente realizzata, che con combinazioni inaspettate e armonie sorprendenti dà vita ad un equilibrio di forma, sapore e colore. Ed è la scelta cromatica a giocare un ruolo primario, dove ogni tonalità evoca emozioni e sensazioni diverse, e gli artigiani creano palette accattivanti con colori e ingredienti naturali.

L'arte del dolce riguarda anche quella della sorpresa, con elaborati che hanno il potere di stupire, diventando una festa per gli occhi e per il palato, ed offrendo un'esperienza sensoriale indimenticabile, che si potenzia nel caso dei **dessert interattivi**, che cambiano aspetto o sapore con la temperatura, l'interazione e persino il suono.

La natura resta una fonte inesauribile di ispirazione. Fiori, frutti, paesaggi: tutto può ispirare lo sviluppo di dessert unici e originali. Artigiani sensibili catturano l'essenza della natura e la traducono in opere d'arte commestibili. Proprio come un pittore che dispone la sua opera su tela o un musicista che riporta la sua composizione su uno spartito, l'artigiano del dolce seleziona con cura ingredienti, forme e colori per creare il proprio capolavoro armonioso e bilanciato. L'obiettivo è produrre un'opera in cui ogni elemento abbia il suo posto.

Recentemente, ho assaporato il gelato di mio padre Luigi, ideato come tributo al messaggio di pace e unità di Gandhi, è stato presentato ad un evento globale che celebrava la Giornata Internazionale della Non-Violenza delle Nazioni Unite (si veda la news dedicata sul n. 359 di "Pasticceria Internazionale").



VIRGINIA DE LUCA
educatearound@gmail.com

> **La natura resta una fonte inesauribile di ispirazione. Fiori, frutti, paesaggi: tutto può ispirare lo sviluppo di dessert unici e originali**

Perché è stato introdotto il gelato in un contesto così artisticamente significativo? Nell'ambientalismo contemporaneo, i tre concetti di arte, pace e tutela servono come un potente promemoria del nostro dovere di rispettare e proteggere il mondo che ci circonda. Qui esso si eleva da semplice piacere a forma di arte commestibile, che ispira, connette e coinvolge le persone ad un livello più profondo. Il gelato, che nella mia famiglia è sempre stato parte integrante delle vite, come l'arte richiede comprensione ed entrambi condividono la capacità unica di suscitare sensazioni, ricordi e connessioni. Necessita anch'esso di una profonda cognizione della tecnica e della storia e possiede una "sua" arte, che va oltre la semplice indulgenza.

MUSICA E CONNESSIONI

Crescendo, ho sempre coltivato la passione per la musica. Questa ha il potere di connetterci ai nostri sentimenti e ricordi più profondi, proprio come il gelato ha il potere di muoverci in modi che non sempre riusciamo a esprimere a parole. E, sebbene a volte rimpianga di non aver perseguito una carriera in ambito musicale, pur non esibendomi su un palcoscenico mi sento ancora un'artista, a modo mio. Mio padre mi ha insegnato che fare gelato è un'arte che celebra la vita e oggi sono orgogliosa di portare avanti questa tradizione come artigiana della gioia.

Di recente, il mio partner mi ha introdotto ad un nuovo artista musicale, il cantante e rapper **Anees**, che ha composto un brano, "Sun and moon", che ha per noi un significato profondo. È un musicista autodidatta e un artista indipendente di origine libano-americana. È profondamente legato alle sue radici culturali e infonde nelle canzoni le sue esperienze personali, la sua identità e i suoi valori. Le sue parole sincere e la voce distintiva hanno risuonato con la nostra storia, creando una connessione quasi magica. Affascinata dal suo tono e dalla sua sincerità, ho deciso di esplorare di più la sua musica, che celebra l'amore per sé e la fiducia (come nel brano "So Long"), trattando temi come crescita e la capacità di andare avanti. Le sue parole riflettono sfide e trionfi, offrendo agli ascoltatori uno specchio dove riflettere le proprie esperienze, e le sue canzoni mi ricordano l'interazione tra arte e vita, dove ogni cosa si arricchisce a vicenda. La sua musica incarna i concetti di resilienza e connessione, qualità che brillano in particolare in una delle sue canzoni ("Kiss my wounds"), ispirata dai conflitti in corso nel mondo, quale riflesso struggente del dolore della guerra e della forza dello spirito umano. L'emozione cruda che suscita ci ricorda il ruolo che ha l'arte nel guarire e nell'unire, anche in mezzo alla sofferenza. È una testimonianza del potere della musica di amplificare le voci e suscitare empatia, in un mondo così spesso tanto diviso.

Ispirata da questa musica e dai messaggi che porta con sé, ho voluto onorare il suo impatto con il mio mezzo d'espressione: il gelato. Come mio padre ha dedicato un gusto a Gandhi, io ho creato un dessert in omaggio alle storie che Anees racconta, una sorta di narrazione dolce, in cui la mescolanza di sapori e texture simboleggia connessione, resilienza e speranza. Vi offro qui la ricetta, con i miei auguri di buon 2025!

> **Il gelato artistico offre un viaggio di scoperta di nuovi sapori, emozioni e bellezza che trascende la semplice soddisfazione del palato**

Gelato al pistacchio con guazzetto di melograno

ovvero una composizione resiliente

Gelato al pistacchio

latte intero	l	3
panna fresca	l	1
zucchero grezzo	kg	1
gomma di guar	g	15
sale marino	g	5
pistacchi tostati	g	250

Miscelare zucchero, gomma di guar, pistacchi e sale; aggiungere 2 litri di latte scaldato a 95°C e frullare con un mixer a mano, sino ad un composto denso e cremoso. Senza fermarsi, unire il rimanente latte e la panna. Lasciare maturare in frigo per almeno un'ora. Mantecare come di consueto.
Servire su piatto fondo "freddo", disponendo un guazzetto di melograno puro, non addolcito, e un cucchiaio di acqua di rose (senza mischiarli). Ricoprire una pallina di gelato della granella di pistacchio non tostato, adagiare al centro del piatto e finire con un pizzico di sale marino.



Guazzetto di melograno

Per estrarre il succo di melograno, dividere il frutto a metà e, con un cucchiaio, estrarre i chicchi. Frullarli con un po' d'acqua e filtrare con un colino a maglie fini. Se si desidera un gusto finale meno aspro e forte, suggerisco di centrifugare solo i chicchi per ottenere un succo dolce e trasparente, dopo averlo fatto riposare. Per la ricetta ho utilizzato il primo metodo e nel piatto ho messo il succo di melograno con gocce di acqua di rose, senza miscelare, per creare contrasto.

Per **guazzetto** in cucina si intende un brodino per pesce o verdure, ma qui si tratta di un succo estratto da un frutto. Il mio "guazzetto" di melograno è una componente visiva e gustativa: ho usato il termine in modo metaforico, per suggerire un elemento sottile, fluido e decorativo, che si intreccia con il sapore del gelato al pistacchio. Questa dualità riflette la complessità della vita e delle esperienze umane e può essere vista come una metafora della resilienza e della capacità di affrontare le difficoltà. Il melograno, ricco di semi, è spesso associato ai concetti di fertilità, prosperità e vita. In questo caso, può essere visto come un simbolo di speranza e rinascita. Anche il sale e il pistacchio rappresentano l'elemento simbolico e sensoriale che arricchisce l'esperienza complessiva del gelato, a livello sia visivo che emotivo.



THERMOGEL RECYCLED PLUS

Prodotto realizzato con materie prime
derivanti da riciclo post-consumo (rif. BASF-BIOMASS BALANCE)
La vaschetta interna è intercambiabile, consentendo il riutilizzo del prodotto.

Riciclare è un impegno...
Riutilizzare è un'opportunità.

ERREMME PACKAGING

MPM Group Ltd

www.erremmesrl.it - info@erremmesrl.it

SCEGLIERE IL SOTTOVUOTO

Si chiama **Blow** il nuovo sistema di cottura sottovuoto di **Bravo**, che permette di cuocere rapidamente a basse temperature, preservando le proprietà degli ingredienti ed ottimizzando materie prime e dispendio energetico. Tutta la tecnologia del sottovuoto è racchiusa in un dispositivo da banco piccolo, semplice e versatile, adatto per il professionista che necessita di massima flessibilità. Il sistema si può collegare a una o più macchine – come, ad esempio, Trittico, Mixcream e Pastmatic –, agevolando le lavorazioni. Il prodotto finito presenta migliorie in tutte le ricette a base di uova e latte, in termini sia cromatici che di gusto. Le creme, e in particolare la crema pasticcera, rivelano texture ideale e l'esaltazione di sapori e colori, sia nel prodotto fresco, appena estratto, sia in quello conservato.
Da sempre intuitive, versatili e facili da pulire, oggi le macchine a marchio Bravo risultano dotate di tecnologia sottovuoto da azionare a propria scelta, soltanto nelle lavorazioni che il professionista preferisce. **bravo.it**



FORMA, LUCE, CREATIVITÀ

Con **decosil** si ripercorre la simbologia dell'uovo di Pasqua e le sue trasformazioni, sottolineandone la valenza artistica e la capacità di esprimere la creatività. Tra queste, la classica forma ovale che può diventare sferica o prendere forma di animali, fiori e altri simboli, "forme chiuse o anche aperte a suggerire, come in un nido, la sorpresa"; l'animarsi della superficie, grazie a linee, riflessi e il rifrangersi di "colori e ombre, un arcobaleno che celebra la rinascita"; i giochi di texture, tra il liscio e il decorato e l'ampliarsi dei cromatismi; l'uso di colori naturali e l'impiego dell'aerografo; rilievi e giochi di luce e ombra, evidenziando quanto i dettagli tridimensionali possano aggiungere eleganza. E, con gli stampi in silicone per uova di Pasqua 3D **Lineaguscio**, l'uovo diventa scultura, spaziando tra case e castelli, pulcini, colombe e api, superfici con fiori, animali, simboli e forme geometriche... **decosil.it**



AL PASSO CON LE NUOVE TENDENZE

Con la gamma delle **Paste Specialità** di **Fructital** si ottengono gusti ed abbinamenti al passo con le nuove tendenze. Da oggi il Biscotto è disponibile in versione a basso dosaggio, senza latte e derivati: **Biscotto Vega** richiama la ricetta del tradizionale frollino, per il consumatore con intolleranza al lattosio o vegan-friendly, ed è consigliato in **Biscotto Special**, abbinato ad un gelato realizzato con la base BiancaVega e al nuovo Variegato Biscotto Vega in finitura.



Biscotto Vega in versione senza lattosio e vegan-friendly.

Ispirato ad un dessert iconico della tradizione italiana, **Delizia Mascarpone** della linea **Sempreprontì** ha il sapore della crema in versione gelato, grazie all'alta percentuale di mascarpone in polvere, ed è di pratico utilizzo, con il solo impiego di acqua. È suggerito in abbinamento con il nuovo **Variegato Caffè Arabica**, arricchito da abbondante pan di Spagna, per il gusto **Tiramisù di una volta.**



Delizia Mascarpone & Variegato Caffè Arabica.

Alla gamma delle **Perfettine** si aggiunge **Perfettina Bianca**, priva di latte e derivati, vegana e senza glutine. Crema dai molteplici utilizzi, mantiene morbidezza e spatolabilità anche a temperature negative. Si utilizza tal quale come Cremino o come variegato ed è ottima per la farcitura di semifreddi da temperatura negativa. In versione Cremino, si può accompagnare ad un gelato al cocco (con la base BiancaVega e Cocco Più) e al Variegato Gran Tropical in farcitura, per il **Cremino Summer Love**. **fructital.it**



Perfettina Bianca, priva di latte e derivati.



Se è un Trittico®, lo sai.

bravo.it

Dal 1974, l'icona dell'artigianalità dolce Made in Italy

Trittico® è una tecnologia unica che racchiude oltre 50 anni di storia, ricerca, brevetti e progressi. Precisa, performante, versatile, costante; in meno di 1mq sintetizza l'arte del gelato artigianale, dell'alta pasticceria e del cioccolato. Tutto questo fa di Trittico® una certezza nel tempo: il successo di un'idea originale che rimane ed evolve.

BRAVO®

IL FUTURO APPARTIENE AI GIOVANI

Ho avuto l'onore, in 50 anni dedicati al nostro magnifico settore, di vedere giovani allievi trasformarsi in Futuri Talenti. Di guardarli affrontare i concorsi e, con le loro mani tremanti, mettersi in gioco, sostenuti da quegli insegnanti che tanto hanno dato per favorire il loro sviluppo umano e professionale. Per me, salire in cattedra davanti ad una platea composta da una trentina di ragazzi è sempre un'emozione e, ancora oggi, quando mi chiamano, corro per donare loro, oltre a formazione tecnica, una lezione di vita. Con questa nuova rubrica vi voglio raccontare di tutti questi giovani, iniziando con due, che oggi stanno cavalcando l'onda del successo. Uno di questi è stato mio allievo, mentre l'altro ha partecipato al Gelato Festival di Agugliano 2023, dove ha avuto modo di dare sfoggio della sua bravura.



Liuzzi con Andrea Federico Branchini.

Martino Liuzzi
foto Giancarlo Bononi

NEL PARADISO DEL CONERO

Dopo aver conseguito il diploma da perito tecnico, **Andrea Federico Branchini** va ad affiancare i nonni Silvano e Virginia, che dirigono la gelateria **Silvano** a Marcelli di Numana, An, nello splendido paradiso della Riviera del Conero. Nonostante la giovane età, è sempre chiuso in laboratorio ad elaborare le ricette del nonno, ma un



NEL SEGNO DELLA PROFESSIONALITÀ

TREVALLI COOPERLAT
ti invita al **SIGEP** di **Rimini**
dal **18** al **22** gennaio **2025**
per presentarti le **nuove linee**
TreValli e **Hoplà Professional**,
le tue perfette alleate nel mondo
Bar, **Ristorazione**, **Pasticceria**
e **Gelateria**.

HOPLÀ® PROFESSIONAL

treValli® PROFESSIONAL

hoplatrevalliprofessional.it

SIGEP - Padiglione B5, Stand 053

Il successo di questi ragazzi è dato dalla capacità di stare in silenzio ed ascoltare. Rispettare il collega vicino. E, con umiltà, donare agli altri il proprio sapere

giorno la mamma me lo presenta e, per intuito, capisco che in lui si nascondono delle qualità e un talento che lo avrebbero portato molto in alto. Con difficoltà lo convinco a partecipare al Gelato Festival di Agugliano, per metterlo a confronto con gli altri gelatieri provenienti da tutto il mondo. Il contatto lo aiuta ad uscire dal suo guscio. Quindi, lo porto con me in giro per l'Italia, in occasione di viaggi professionali, e così ha modo di spaziare tra istituti alberghieri, università e fiere del settore, che lo fanno crescere. Nel 2019 diventa membro dell'Accademia Italiana Gelatieri Artigiani ed oggi è il proprietario proprio della gelateria Silvano, dove aveva mosso i primi passi. La sua attività in estate impegna, tra laboratorio e servizio al banco, tra le 15 e le 20 persone e il suo gelato è buono! Lo dimostrano i tanti che, godendosi la Riviera del Conero, affollano il locale per gustare il suo gelato. Un prodotto fresco, naturale e ricco delle innovazioni che fanno la qualità.

Sfumature di cioccolato bianco

latte intero AQ	g	597
panna vaccina 35% mg	g	100
saccarosio	g	100
zucchero d'uva	g	35
latte scremato PVL	g	10
neutro	g	3
cioccolato bianco	g	150
caffè liofilizzato	g	5
Totale	**g**	**1.000**

Unire gli ingredienti, eccetto il cioccolato e il caffè, e pastorizzare la miscela ottenuta a 85°C. In raffreddamento, trasferirla in una ciotola contenente il cioccolato bianco. Aggiungere il caffè liofilizzato. Emulsionare il tutto e mantecare. Decorare con *crumble* al caramello e scaglie di cioccolato bianco.

Andrea Federico Branchini
Da Silvano
Marcelli di Numana, An



IDUKKI

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SIGEP WORLD
Padiglione B3
Stand 055



Un viaggio di sapori da terre lontane, all'origine del cacao.

Dall'esperienza ICAM, un viaggio alla scoperta di cacao dalle qualità superlative e dalle caratteristiche uniche, dove la materia prima diventa protagonista. I nuovi cioccolati di copertura **Fondente Grand Cru Idukki 67%**, origine India, e **Fondente Monorigine Bolivia 73%** ci conducono alla scoperta di nuove terre dove il cacao, con il suo ricco profilo aromatico, esprime al meglio l'anima e le tradizioni del territorio.
Scopri tutta la gamma Grand Cru e Monorigine di Agostoni!

info@agostonicioccolato.it | **www.icamprofessionale.com** | **@icamforprofessionals**

BOLIVIA

SUL MAR DEL GIAPPONE

Spostiamoci ora lontano, in Giappone, per conoscere un altro giovane e consolidato talento. **Shohei Miyamoto** nasce nel Paese del Sol Levante nel 1991 e, nei primi tempi, si esercita presso la pasticceria-gelateria di famiglia, nella piccola ma bellissima città di Hagi, affacciata sul Mare del Giappone e sede di antiche dimore di guerrieri samurai e di un castello.

Fondata dall'avo Nizaburo Kogetsudo nel 1887 e dedita alla produzione tradizionale, quella che oggi si chiama **Petit Château** è la piccola attività a conduzione famigliare, aperta 35 anni fa da Kazuaki, padre di Shohei, e quest'ultimo oggi rappresenta la sesta generazione. Dopo 10 anni di formazione presso importanti pasticcerie nipponiche, il nostro ha sviluppato un progetto di ampliamento dell'attività di famiglia aprendo il reparto gelateria. Attualmente è in prima fila nel contribuire allo sviluppo del gelato artigianale in pasticceria in Giappone ed è anche vice presidente dell'associazione professionale della Yamaguchi Prefecture Western (area dove sorge Hagi), collegata alla Confectionery Association. La creazione con cui ha partecipato alla 14ª edizione del Gelato Festival, e che vi presentiamo qui, è un omaggio alla tradizione italiana, a cui si aggiunge una tocco personale.



Tiramisù al Marsala, mascarpone e ciliegie

latte	g	1.000
panna	g	130
zucchero	g	200
zucchero d'uva	g	30
miele di Hagi	g	35
latte PLV scremato	g	45
mascarpone	g	80
Marsala secco	g	40
cioccolato	g	80
cacao 22/24	g	10
ciliegie	g	60
neutro	g	8
totale	**g**	**1.618**

Pastorizzare la miscela di latte, panna, zuccheri, Marsala e latte scremato in polvere. Preparare una riduzione di ciliegie e mantecare. Spolverare con cacao e copertura di cioccolato.

Shohei Miyamoto
Petit Château
Hagi
Giappone





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

FREDDO CHIC

La nuova vetrina **CHIC** di **Frigomeccanica** si distingue per l'impostazione estetica STUDIO 24', che abbina legni e colori con elementi e pannelli in rigatino, dal sapore Art Decò. Modello di dimensioni ridotte in profondità (cm 85), conserva le caratteristiche delle vetrine dalle dimensioni maggiori. La refrigerazione è ventilata con flusso d'aria che controlla l'umidità ottimale, a vantaggio di dolci cremosi, torte e altri prodotti. Diverse le lunghezze disponibili, con motori a gas ecologico R290 e tecnologia 4.0 per il controllo da remoto. **frigomeccanica.com**



PER IL FUORI CASA

Importante realtà cooperativa del settore lattiero caseario italiano, **Trevalli Cooperlat** presenta a Sigep (Stand 053, Pad. B5) le novità dedicate al fuori casa. Le linee **TreValli Professional** e **Hoplà Professional** trovano ampio utilizzo nelle preparazioni dei professionisti in bar, ristoranti, pasticcerie e gelaterie. I prodotti da montare a base vegetale e 100% vegetale garantiscono una resa ottimale e sono adatte per farciture e decorazioni sia dolci che salate. Nello specifico, la gamma TreValli Professional include latte (fresco Alta Qualità e linea bar), panna (fresca pastorizzata, ESL, da montare UHT, spray, da cucina gourmet) e referenze casearie come burro, stracchino, mascarpone e formaggio fresco spalmabile. **trevalli.cooperlat.it**

LA PRATICITÀ DÀ BUONI FRUTTI

Dall'esperienza **Giuso** nasce **Fruttea**, la frutta per pasticceria e gelateria, esempio di una tecnologia innovativa, che ne preserva le caratteristiche di freschezza, colore e sapore. È più di una purea, perché bilanciata con fibre vegetali, aromi e coloranti naturali e, con il 70% di frutta senza addensanti o emulsionanti, dona consistenza cremosa alle preparazioni dolci.
Confezionata in pack monodose, si conserva a temperatura ambiente e basta aggiungere acqua e zucchero per bilanciare le ricette di gelato e pasticceria. È ideale anche in purezza, come una classica purea, e la sua versatilità si esprime nei gusti Mango, Maracuja, Fragola, Frutti di bosco e Lampone. **giuso.it**





I SEGRETI DELLA PASTICCERIA ITALIANA, CUSTODITI NEL GELATO.



Una ricetta tramandata di generazione in generazione, scritta a mano, custodita con amore. Giuso ti svela i segreti della tradizione pasticcera italiana, portandoli nel mondo del gelato. **Kit Cannolo Siciliano** e **Kit Babà al Rum**: due gusti iconici che raccontano la storia e il sapore dell'Italia, con un tocco di freschezza e creatività.

giuso.it

GIUSO
UN SECOLO DI INNOVAZIONE

CRISI D'IDENTITÀ O DI CREATIVITÀ?

Sovente leggiamo di successi e di belle ricette, di famiglie impegnate nel business e nell'innovazione. E quasi sempre, in ciò che leggiamo, troviamo ottimismo. Ma cosa provano i professionisti che, pur possedendo indubbie doti, all'improvviso si sentono persi e senza stimoli? Paura, incertezze e stress? Voglio approfondire quelle che potrebbero essere le cause di tali sentimenti. Sono convinto che anche in gelateria e in pasticceria, come in ogni altra attività produttiva, ciò possa succedere e il mio vuole essere una sorta di autoesame per identificare soluzioni. Insieme a voi, naturalmente, affidandomi anche alle mie esperienze e a confidenze di professionisti che ne sono venuti fuori ancor meglio di prima.
Il tutto per inaugurare questo nuovo anno con un tocco di speranza!

LE CAUSE

Negli ultimi anni, il comparto artigianale sta affrontando una sfida silenziosa ma cruciale: la perdita di stimoli creativi. L'arte di trasformare semplici ingredienti in esperienze culinarie straordinarie sembra scontrarsi con una routine che rischia di spegnere la passione degli artigiani e l'entusiasmo dei consumatori.

Questa stagnazione creativa, se non affrontata, può portare alla standardizzazione dei prodotti e alla perdita di identità in un settore che ha sempre fatto della fantasia e dell'innovazione i pilastri. Ma vediamone alcune possibili cause:

- routine e pressione produttiva nel lavoro quotidiano
- necessità di rispondere alle richieste di un mercato che, spesso, lascia poco spazio all'innovazione
- produzione su larga scala e ricerca spasmodica dell'efficienza
- clienti che richiedono prodotti a poco prezzo e standardizzati
- fattori economici come l'aumento dei costi delle materie prime.

Queste ragioni spingono molti professionisti ad evitare i rischi, preferendo compiere scelte sicure e consolidate.
Inoltre, la concorrenza industriale, riduce lo spazio d'azione per le piccole realtà che vorrebbero distinguersi. Anche la sovraesposizione ai trend globali non aiuta. Seguire le mode internazionali senza adattarle alla propria identità (che spesso si esprime attraverso prodotti tradizionali e locali) può portare a un'omologazione.



studio.deluca.sydney@gmail.com

#FaravelliFoodDivision



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

LE CONSEGUENZE

La diminuzione o addirittura mancanza di stimoli provocate dalle suddette cause possono avere, a loro volta, conseguenze negative:

- *burnout*, stato di stanchezza mentale caratterizzato dalla mancanza di ispirazione, motivazione e spirito di innovazione, con conseguente calo della produzione creativa e della soddisfazione
- omologazione e crescente difficoltà a distinguersi dalla concorrenza
- perdita di interesse da parte di clienti e consumatori, meno coinvolti e fidelizzati
- rischio di abbandono del mestiere per mancanza di supporto e riconoscimenti.

COME RITROVARE LA CREATIVITÀ?

Dopo aver descritto cause e conseguenze negative, passiamo alla parte positiva ed ecco a voi qualche suggerimento:

- ✓ tornare alle origini, riscoprendo ingredienti, tradizioni e storie locali come patrimonio da reinterpretare
- ✓ focalizzarsi sulle motivazioni che ci hanno indotti a scegliere questo mestiere o percorso di vita (nel mio caso, ho iniziato per non deludere le aspettative di mio padre)
- ✓ istituire collaborazioni interdisciplinari, che possano coinvolgere artisti, designer, chef ed esperti di altre discipline, per creare prodotti unici
- ✓ formarsi costantemente e partecipare a corsi, fiere e workshop, per restare aggiornati e ispirati
- ✓ incontrare altri colleghi e confrontarsi (una parola detta al momento giusto ci può cambiare la vita)
- ✓ mai rimanere da soli, chiusi in casa o nel laboratorio
- ✓ interagire coi clienti, oltre che con i fornitori, per avere un'ottica diversa e favorirne il coinvolgimento
- ✓ sviluppare nuovi prodotti basandosi su feedback diretti
- ✓ creare eventi per testare idee innovative
- ✓ concentrarsi sulla sostenibilità e innovare con tecniche o ingredienti ad hoc.

IN CONCLUSIONE

Voglio concludere con un paio di esempi che si riferiscono sia alla mia esperienza (e ad una ritrovata autostima!), sia a qualcuno che ce l'ha fatta.

> **“Piccoli cambiamenti possono avere un grande impatto: ritrovare stimoli creativi significa non solo arricchire il mercato, ma anche dare nuova linfa alla passione che ci spinge a creare e innovare”**

Per quanto mi riguarda, ho cercato di fare tesoro della **storia della mia famiglia** e di esperienze vissute in prima persona. Poi, l'accostarmi a **iniziative su temi importanti**, come pace e non violenza, hanno messo nuove ali ai miei piedi! Su questo vi rimando all'elaborazione del gusto dedicato a Gandhi, raccontato sul numero di novembre-dicembre di "Pasticceria Internazionale" (e alla ricetta online).

Il secondo esempio è quello di un collega gelatiere/pasticciere, che ha riscoperto **antiche ricette regionali** per concepire gusti innovativi. Ha ripreso e reinterpretato ingredienti dimenticati, come erbe aromatiche selvatiche e frutti antichi, ed è riuscito così a trasformare il suo locale in un punto di riferimento per chi è alla ricerca di esperienze uniche.

Anche piccoli cambiamenti possono avere un grande impatto e ritrovare stimoli creativi significa non solo arricchire il mercato, ma anche dare nuova linfa alla passione che ci spinge a creare e innovare. La gelateria e la pasticceria artigianali non sono solo un lavoro, ma un'arte che merita di essere valorizzata e reinventata ogni giorno, e il futuro del settore dipende anche dalla nostra capacità di osare, senza troppo esitare.

Questo è il mio augurio per il nuovo anno e buon 2025 a tutti!

Con simpatia dalla terra dei canguri

Luigi De Luca
artigiano del gelato italiano

La gelateria e la pasticceria artigianali non sono solo un lavoro, ma un'arte che merita di essere valorizzata e reinventata ogni giorno

FUGAR *Fill*

RIEMPI~~LE~~*ti* DI GUSTO







Gianduia | *Pistacchio* | *Nocciola*

FUGAR *Fill*

Una nuova linea di creme da riempimento, facilmente spalmabili, pronte all'uso e ideali per la farcitura post forno di croissant, crêpes e cake; eccellenti per aromatizzare la crema pasticcera o decorare biscotti e torte. Le creme Fugar Fill donano un sapore intenso e avvolgente a ogni tua creazione: scegli tra l'irresistibile gianduia, la raffinata nocciola o l'intrigante pistacchio!

Fugar Fill, dolce piacere ad ogni morso.

FUGAR®

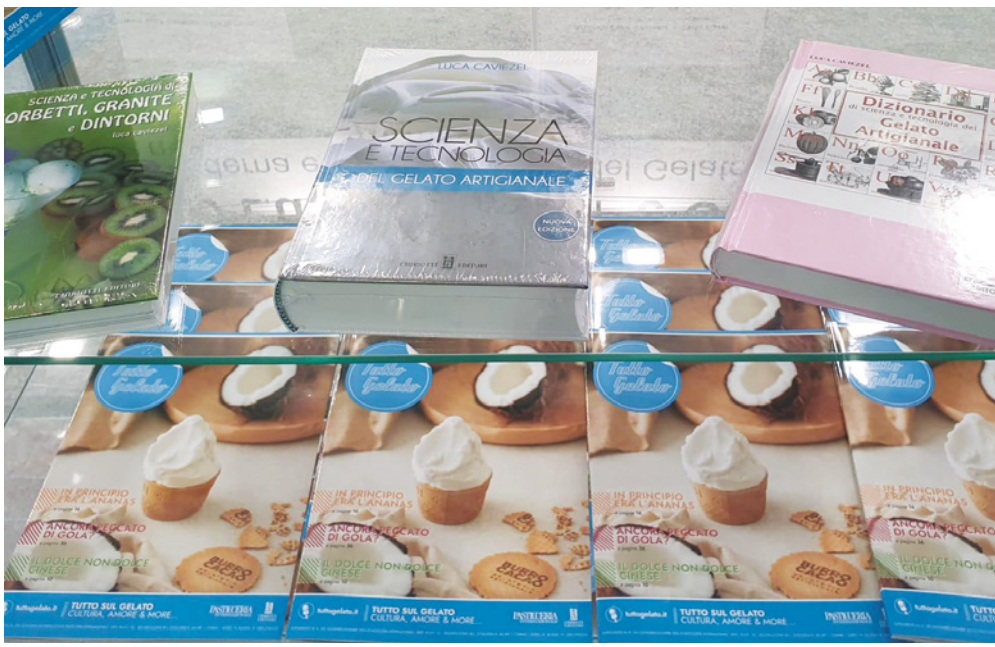
DAL 1974

www.fugar.it

DAL CONCETTO ALLA CULTURA

Alla scoperta dell'Archivio Luca Caviezel e Carlo Pozzi, presentato alla Mig di Longarone

"L'aggiornamento professionale diventerà un tema esistenziale". La lungimiranza di **Luca Caviezel** riecheggia così nelle righe che leggiamo sul finire della sua prefazione al manuale **Scienza e tecnologia del gelato artigianale**, edito a Pinerolo nel 1986, dalla nostra Chiriotti Editori. Con un personaggio del suo calibro e il contributo di competenza che ha lasciato al settore, ***le sue citazioni ricorrono e si rincorrono*** nel tempo, nonostante la sua dipartita sul finire del 2020.
Classe 1923, il Maestro scriveva di razionalizzazione di processo quale impegno teso al progresso, mentre egli stesso tracciava l'epoca della tecnica e costruiva un *patrimonio di valore*. Le sue visioni oggi rappresentano la quota *cultura* del mondo del gelato: con lui, nel '71 debuttava in Italia il concetto di bilanciamento degli ingredienti. Una certezza per il gelatiere.
Oltre alla già citata "Bibbia dei Gelatieri", riveduta ed aggiornata nel 2016, Luca ha firmato altre pietre miliari: **Scienza e tecnologia del semifreddo artigianale**, 1992, **Scienza e tecnologia di sorbetti, granite e dintorni**, 2002, e la summa del suo sapere, ovvero il **Dizionario di scienza e tecnologia del gelato artigianale**, 2006. Una quadrilogia tutta pubblicata da Chiriotti Editori.
A questo gentiluomo, la MIG di Longarone, lo scorso novembre, ha dedicato una mostra







per presentare l'inestimabile produzione di ricerca, tra appunti e ricette, pubblicazioni e traduzioni antiche, oltre alle migliaia di scritti e immagini, tutto oggi conservato nell'**Archivio Luca Caviezel e Carlo Pozzi**, che ha sede proprio a Longarone. Un luogo fisico e digitale, in cui si abbinano due figure chiave indissolubilmente legate al settore, avendo entrambi, grandi amici, scritto la storia del gelato artigianale nel suo divenire.

Due personaggi molto attuali, sebbene nati nel '23 e nel '25, perché "portatori" di cultura e qualità, come ne ha dato prova **Cinzia Otri**, gelatiera in Firenze, offrendo in degustazione due assaggi della memoria storica di Caviezel, due ricette a base di estratto di basilico e cetriolo, antesignani dei gusti vegetali che fanno notizia oggi.

Alla mostra messa in scena alla Mig, ora segue la trasposizione dei documenti online, gratuita. "Questa iniziativa dà seguito alla volontà di mio padre di una collezione di scritti importanti sulla genesi e storia del gelato donati alla MIG - ha dichiarato **Patrizia Caviezel** -. Il pensiero era divulgare le sue conoscenze; ringrazio per l'impegno profuso per questa collezione immane di documenti, che spero possa essere a breve ulteriormente arricchita". E **Riccardo Caviezel** aggiunge: "Papà mi ha insegnato che, metaforicamente, la vita è come un cerchio, ma che questo cerchio non deve mai restare chiuso e avere un margine di apertura affinché possa sempre essere aperto con l'obiettivo di crescita".

Tra i documenti della collezione, c'è un interessante questionario che ognuno può sperimentare per acquisire maggiore consapevolezza su che tipo di professionista del gelato si è. A detta del Maestro, alle qualità innate e acquisite, vere, apparenti, false, disordinate, l'artigiano "serio" aggiunge la passione per il mestiere; è orgoglioso della propria professione, con un interesse rivolto alla continua ricerca della migliore qualità della produzione; sente l'esigenza di offrire il proprio contributo per una sempre più qualificata immagine di tutto il comparto; accompagna la fatica del lavoro quotidiano con la cultura, conosce i valori della tradizione ed è convinto assertore dell'innovazione che deve rimanere radicata nei valori del passato.

L'aggiornamento professionale diventerà un tema esistenziale

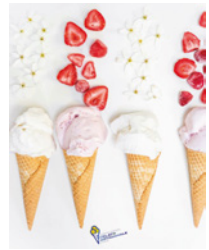
C.M.

Il nuovo appuntamento di **Identità Milano**, il ventennale della rassegna ideata nel 2005 da **Paolo Marchi**, è in programma presso gli spazi della North Wing dell'Allianz Mico di Milano, **dal 22 al 24 febbraio**. "Con il tema *Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina* – spiega Marchi – ribadiamo il nostro credere nelle novità, il sapere che il nostro humus ha iniziato a depositarsi a metà Anni Zero e ora è il concime delle kermesse che sopraggiungeranno. Quello che è stato, ci conforta e ci sprona a perseverare e ai relatori chiederemo di raccontarci quale futuro sarà il loro". Tre le nuove sezioni: il Salone Vino e Bollicine, la Bar Experience di Identità Cocktail e il Cluster Hôtellerie, oltre al debutto di uno spazio dedicato ai giovani talenti under 35, Identità Young, e il ritorno di Ferran Adrià. **identitagolose.it**

Celebrerà la sua 45ª edizione **Tirreno C.T**, fiera di riferimento per gli operatori dell'ospitalità del Centro Italia, ma non solo, in calendario **dal 23 al 26 febbraio** a Carrara Fiere. Anche il mondo della pasticceria e della gelateria saranno tra i protagonisti, con un'ampia area espositiva e la presenza delle principali associazioni del comparto, con seminari di approfondimento su tecniche, tendenze e innovazione di prodotto, e momenti di competizione a livello nazionale nel settore della gelateria. La **FIPCG,** Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, organizzerà vari eventi, fra cui Miglior Dolce Italiano (nella categoria pralina e coppa gelato). **tirrenoct.it**

RHS Special Edition in programma **dal 2 al 5 marzo** a Catania, è l'evento che celebra il mondo della gelateria, pasticceria, bakery e caffetteria. Nasce come spin-off di Ristora Hotel Sicilia, che da vent'anni rappresenta un punto di riferimento per il comparto Ho.Re.Ca nel Sud Italia, riunendo le principali eccellenze del mercato, con un'ampia panoramica di tendenze, tecnologie e innovazioni. Dagli ingredienti di qualità, alle attrezzature e arredi fino alle soluzioni di packaging e mira a stimolare nuove opportunità e a supportare un settore in continua crescita. RHS propone un'ampia agenda di appuntamenti pensati per rispondere alle esigenze di formazione, aggiornamento e approfondimento degli operatori, con una varietà di attività che spaziano da forum e seminari a competizioni e performance live. **specialrhs.it**

Dal 9 al 12 marzo, presso la Fiera del Levante a Bari, oltre 250 aziende si daranno appuntamento per la 9ª edizione di **Levante PROF,** vetrina internazionale dedicata ai comparti di alimentazione, panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi e hôtellerie, offrendo un punto di riferimento strategico per il Mezzogiorno. **levanteprofbari.it**



Dopo la Gaufre de Liège proposta dal Belgio per il 2024, il Gusto dell'Anno 2025 è **Hallelujah**: il **Gelato Day** del **24 marzo** è infatti dedicato al Giubileo e patrocinato dal Dicastero per l'Evangelizzazione. La ricetta ufficiale viene decretata grazie ad un concorso indetto da **Artglace** - Confederazione delle Associazioni dei gelatieri artigiani dell'Unione Europea, al Sigep, chiamando a raccolta gelatieri da tutta Europa a cimentarsi in creazioni ispirate al tema e lanciando un messaggio di pace, accoglienza e condivisione. I festeggiamenti della Giornata Europea del Gelato Artigianale inizieranno nella capitale già domenica **23 marzo**, con l'offerta del Gusto dell'Anno ai pellegrini, accompagnata da una raccolta fondi di beneficenza in piazza Pio XII, nei pressi di San Pietro. Il 24 sarà proposto come di consueto in tutte le gelaterie aderenti, nella versione della ricetta ufficiale o rivisitata con ingredienti e ispirazioni del territorio. **gelato-day.it**

La 3ª edizione della **Gelato Week**, si terrà **dal 25 al 30 marzo**, espandendosi a livello nazionale e coinvolgendo un totale di 65 gelaterie, di cui 25 a Milano. Previsto per il 30 un evento speciale di chiusura nel capoluogo lombardo, con ulteriori esperienze gastronomiche e culturali. **con-gelato.it**

45esimaedizione

Tirrenoct

Ospitalità Italia



Dal 23 al 26 Febbraio 2025

Complesso fieristico di Carrara

Attrezzature e Forniture per:
Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie,
Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Arredo Contract

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

Tirreno Trade
Organizzazione fiere

IL GELATO, QUESTO SCONOSCIUTO

Nell'ambito della valorizzazione tecnico-scientifica del lavoro artigianale del gelatiere, durante la MIG a Longarone, tenutasi in dicembre, si è svolta una tavola rotonda dedicata al ruolo del gelato artigianale nella moderna nutrizione clinica, a cura del **Centro Studi Gelato Artigianale**, realtà concepita da **Martino Liuzzi**, membro dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione clinica e del Consiglio Direttivo ADI Marche. Vi hanno partecipato il prof. **Massimiliano Petrelli**,



dietologo ed endocrinologo, la dott.ssa **Carlotta Peroni**, la dott.ssa **Romina Valentini** dell'Università degli Studi di Padova, membro del consiglio direttivo ADI Veneto, e il prof. **Pasquale Massimiliano Falcone**, docente presso la Facoltà di Agraria all'Università Politecnica delle Marche.
L'incontro era mirato a "dare un contributo ai gelatieri che, in silenzio e lontano da valutazioni inappropriate, portano avanti la qualità del prodotto", ha dichiarato Liuzzi, evidenziando anche quanto sia importante difendersi dalle "fake news, dettate da inesattezze ed ignoranza a proposito del sano gelato artigianale, capaci di seminare dubbi nelle menti dei consumatori.
Oggi il gelato artigianale italiano è stato inserito dal Ministero competente nella lista dei "nutrienti", in quanto elemento essenziale della sana nutrizione e della dieta mediterranea. Alla base del lavoro del gelatiere ci sono "la scelta accurata delle materie prime e la cura maniacale nei bilanciamenti delle miscele, per raggiungere gli obiettivi del miglioramento, della qualità costante e del risparmio energetico".
Negli interventi, sono stati affrontati più aspetti inerenti il consumo di gelato e il suo inserimento, per esempio, nell'alimentazione dei diabetici (Petrelli e Valentini), sottolineando che risulta consigliabile un gelato "grasso" rispetto ai gusti frutta, perché in grado di rallentare il picco glicemico; nella dieta degli sportivi, preferendo i gusti frutta prima dello sforzo fisico e quelli alle creme in seguito, in quanto gratificanti dopo un duro allenamento (Peroni- Liuzzi); nei consumi da parte di bambini e anziani (Petrelli e Liuzzi), con l'importanza degli aminoacidi sia nella crescita, sia per favorire la tonicità muscolare, specialmente in soggetti



allettati e affetti da neuropatologie. Si è quindi parlato di latte (di vacca, capra, asina) come nutriente e della differenza con quelle che andrebbero correttamente definite bevande (di riso, soia, avena), non contenendo i nutrienti nobili del latte (Valentini); degli zuccheri utilizzati in gelateria, dando ampio spazio agli zuccheri d'uva e ai vantaggi che comporta il loro utilizzo (capacità di legare l'acqua libera, di esaltare il gusto, di ridurre del 25% dell'uso del saccarosio), di fibre e di edulcoranti; di tecnologie innovative applicate (Falcone).
"La tavola rotonda ha messo in evidenza argomenti che rappresentano punti di forza ai fini del miglioramento della conoscenza del gelato artigianale – conclude Liuzzi –. Questo in risposta alle esigenze diversificate dei consumatori (età, attività fisica, patologie) e con il supporto di esperti (dietologo, endocrinologo, dietista), per sensibilizzare il gelatiere nella produzione di un alimento sano, genuino, buono".

PER PICCOLE DOLCEZZE GELATE

È un'innovativa proposta di **Silikomart** il **Kit Bon Bon Ice**, per realizzare macaron o bon bon gelato (volume 33 ml x 15, tot. 495 ml). È composto da uno stampo in Tritan, per ottenere i gusci in cioccolato (dimensioni Ø44 h 5 mm), e da uno stampo in silicone, per il ripieno (dimensioni Ø44 h 14 mm). Lavabile in lavastoviglie, è privo di BPA e di PFAS. I prodotti finiti possono essere conservati ed esposti nei contenitori **Macado**, disponibili nei formati da 6 o da 12 pezzi.
silikomart.com





I due stampi per realizzare i macaron o bon bon gelato – il trasparente in Tritan per i gusci e l'altro in silicone per il ripieno – e il contenitore Macado.

NUOVO FORMATO PER IL LATTE



Dopo il successo riscosso lo scorso anno dal **Latte di Bufala**, **Frascheri** lancia una novità che lo rende ancora più accessibile e versatile: il Bag in Box da 5 litri. Il formato nasce infatti come soluzione più pratica e funzionale, per incoraggiare all'utilizzo e alla sperimentazione di nuove ricette.
Presente a Sigep con uno stand più ampio (Pad. C03 - Stand 046), l'azienda offre uno spazio dedicato alla scoperta di questa e di ulteriori novità, e al confronto diretto con i professionisti. Da segnalare un corner speciale per le demo di caffetteria, pasticceria e gelateria, in collaborazione con i partner, per vedere dal vivo l'impiego del Latte di Bufala e degli altri prodotti di punta.
frascheri.com

Mirto Sardo



Ricetta Storica

Silvio Carta

Druche e Silvio Carta insieme per portare nel mondo il gusto autentico della Sardegna, l'antica terra dei Centenari, una delle Blue Zone del nostro pianeta.

L'autenticità della Sardegna in cono e coppetta

La Sardegna è una terra ricca di storia, tradizioni e sapori inconfondibili. Con la nuova ricetta di **Mirto Sardo Druche**, abbiamo catturato l'essenza di questa terra straordinaria, grazie a una collaborazione unica con la prestigiosa azienda Silvio Carta, eccellenza sarda riconosciuta a livello internazionale.

Siamo partiti dalla celebre formula del Mirto Ricetta Storica di Silvio Carta per creare un prodotto unico, ottenuto dalle pregiate bacche di mirto raccolte nel mirteto di proprietà, che portano in gelateria l'intenso sapore della macchia mediterranea. Pensata per i più esclusivi gelatieri artigiani, questa pasta garantisce un gusto autentico, una resa perfetta e una connessione profonda con le radici sarde.

Portare il sapore della tradizione nei tuoi coni o coppette non è mai stato così facile

druche®
taste of sardinia

Reb srl Via Mal di Ventre 13, 09170 Oristano P.iva 01249050954
Mobile: +39 347 630 6249 - Mail: info@druchegelato.com
www.druchegelato.com

GELATUS IN FUNDO

Mi fa molto piacere inaugurare questa nuova rubrica nella quale si dà la parola ai gelatieri per capire tutti assieme come va - e verso dove va - il mondo del gelato.
Penso che il mio giudizio possa essere tenuto in debita considerazione per due motivi: l'obiettività e l'autorevolezza del Maestro al quale faccio riferimento.

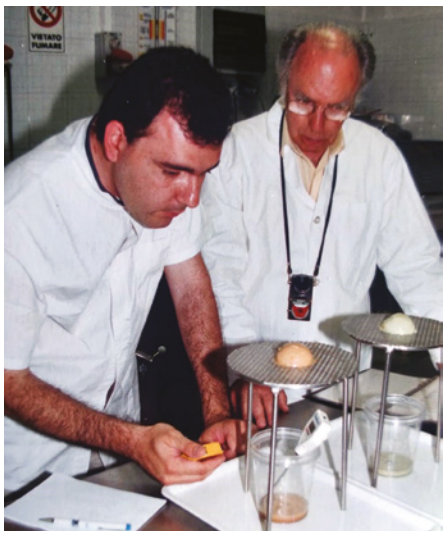


L'**obiettività** l'ho conquistata da 2 anni circa, da quando ho chiuso – dopo trent'anni di attività – la Gelateria che avevo di fronte al famoso belvedere di Taormina.
L'**autorevolezza** è data dal fatto che ciò che scrivo, mi è stato detto e tramandato dal Maestro **Luca Caviezel**, e non una volta, ma durante tutta la nostra indissolubile fraterna amicizia, rinforzata dalla sua affettuosa disponibilità a farmi da testimone di nozze.
Don Luca – come lo chiamavo io – scomparso il 20 dicembre di quattro anni fa, aveva una cultura vastissima che culminava anche nella musica.

> **“Dalla qualità fluida e non grossolana dei cristalli di ghiaccio, e dalla moderata quantità di aria incorporata, dipende la bontà di un gelato artigianale”**

Ancora oggi, su YouTube, lo si può vedere eseguire con sicurezza l'*Adagio* dalla *Patetica* di Beethoven. Ed è grazie a questo suo amore autentico per la conoscenza a 360 gradi che egli è l'autore dei libri più importanti sulla gelateria.
La stella polare che lo ha guidato nella sua appassionata ricerca nel mondo del gelato è stata la definizione del gelato artigianale. Il gelato – affermava don Luca - è un alimento straordinario che esalta all'ennesima potenza i sapori degli ingredienti utilizzati nella miscela. Scientificamente parlando, è il risultato di un contemporaneo fenomeno fisico e meccanico: l'abbassamento della temperatura, insieme all'agitazione, producono il passaggio dallo stato liquido a quello solido e pastoso. Dalla qualità fluida e non grossolana dei cristalli di ghiaccio, e dalla moderata quantità di aria incorporata, dipende la bontà di un gelato artigianale.
Il bravo gelatiere artigiano, nel creare la sua ricetta, oltre a partire da materie prime di qualità, deve saper prevedere la reazione che esse subiranno con il congelamento e il rimescolamento.
Questo significa che un eccellente gelato artigianale è frutto di creatività, conoscenza degli ingredienti e padronanza delle macchine e delle tecniche utilizzate in laboratorio.
Se si parte quindi da queste considerazioni di base, si possono poi fare tutti i dibattiti possibili e immaginabili!

Alessandro Selgi



> **“Il bravo gelatiere artigiano deve saper prevedere la reazione che le materie prime subiranno con il congelamento e il rimescolamento”**

Everfresh® ox-gel protegge il tuo Gelato



Prodotto presentato alla Fiera MIG 2024 di Longarone

Realizzato in collaborazione con la Campionessa del Mondo di Gelato LUCIA SAPIA



Foto Brambilla-Serrani

Alithea

Vicolo Gesù 7-9 | 20038 Busto Garolfo (MI) | Italy
info@alithea.it | Tel. 0331-56.87.14 | www.alithea.eu

VISITA IL NOSTRO NUOVO SITO WEB: WWW.ALITHEA.EU

ROBO cream

I SIGNORI DELLA CREMA



Pad A5
Stand 161

SIGEP WORLD
ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

robocream.com