



 **VERSATILE
SEMIFREDDO**

 **IL BUONO
D'INVERNO**

 **LE TONALITÀ
DELLO ZUCCHERO**



tuttogelato.it

TUTTO SUL GELATO
CULTURA, AMORE & MORE...

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

CHIRIOTTI
EDITORI
1950 - 2026



UNA TAVOLETTA EXTRA LARGE ADATTA PER OGNI STAGIONE

Lo stampo professionale GIGA, ideato insieme a **Ciro Fraddanno** - Chocolate Academy Chef, è pensato per chi vuole stupire in ogni stagione. In estate, trasforma il cioccolato in una tavoletta extra-large ripiena di gelato, un'esplosione di freschezza e golosità.

A Natale, riempilo di torrone per creare un dolce che racchiude tutta la magia delle feste. Con GIGA, ogni tavoletta diventa un capolavoro da condividere, perfetto per momenti speciali.

Versatile e innovativo, ti permette di giocare con sapori e consistenze, regalando sempre un'esperienza dolce fuori dall'ordinario.

Stampo: 205 x 275 mm - Tavoletta: 180 x 100 h 32 mm - Peso: ~ 550 gr.



Designed with
Ciro Fraddanno

Chocolate Academy Chef



**SCOPRI LA RICETTA
NEL BLOG WECHF**



- 02** Versatile semifreddo
- 08** Le infinite tonalità dello zucchero
- 19** La conoscenza che spinge verso ricerca e sperimentazione
- 26** La combinazione ideale
- 28** Doppio connubio nella Ville Lumière
- 34** Energia e recupero
- 44** Dall'apprendistato alla rinascita
- 48** Il buono d'inverno
- 52** Gioia di vivere
- 56** Quello che si fa con il cuore diventa patrimonio
- 62** Appuntamenti
- 64** Gelatus in fundo

“

SEMIFREDDI E CONTENTI

”

In ogni numero di **TuttoGelato** ci divertiamo a raccontare e a mettere in scena la potenza del gelato artigianale: tecnica, sensoriale, estetica e culturale. Uno sguardo ampio, a 360 gradi, che spazia tanto in verticale, approfondendo competenze e saperi, quanto in orizzontale, intrecciando visioni, esperienze e contaminazioni. Non è solo un racconto, ma un impegno preciso: contribuire all'eccellenza del settore e alla diffusione di una conoscenza

consapevole, capace di valorizzare il lavoro dei gelatieri e di accompagnarne l'evoluzione. È con questo stesso spirito che siamo felici di presentare **Glaciale – Architettura del semifreddo**, la novità libraria firmata da **Andrea Restuccia** per **Chiriotti Editori**: metodi, bilanciamenti e consigli per realizzare nuovi e golosi dolci sottozero. Un universo ricco di idee espressive e creative, che offre strumenti, ispirazioni e nuove prospettive.

Perché il gelato, in tutte le sue forme, è prima di tutto cultura in movimento, proprio come testimonia anche la **Gelato World Cup**, giunta alla sua 11ª edizione e in svolgimento a **Sigep World**. Ah, che sia un 2026 ricco di stimoli e di sorrisi per tutti voi! **La redazione**

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
 Stecco Arachidi e caramello salato da "Glaciale - Architettura del semifreddo" - Andrea Restuccia Chiriotti Editori
 foto Giancarlo Bononi
shop.chiriottieditori.it
Proprietà Letteraria Riservata
 © Chiriotti Editori
 viale Rimembranza, 60
 10064 Pinerolo - Italia

Abbonamento annuo € 20,00

Abbonamento annuo € 60,00

10 anni di esperienza che non cambia

Il plus tutto digitale



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



Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.
 ISSN 2785-5112

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



#GLACIALE

VERSATILE SEMIFREDDO

Nel suo nuovo libro, **Andrea Restuccia** celebra teoria e tecnica del semifreddo, condividendo il suo innovativo **Metodo Fast**

“Il semifreddo è il punto d’incontro fra pasticceria e gelateria nel variare delle stagioni”. Con questa frase **Andrea Restuccia** sintetizza tutto il fascino che suscita questo argomento, introducendo i tempi di de-stagionalizzazione, originalità e versatilità. Esattamente quelli che contraddistinguono la novità libraria **“Glaciale – Architettura del semifreddo”**, per i tipi di **Chiriotti Editori**. Restuccia è seriamente innamorato del mondo sottozero: lo ha studiato, ragionato, sperimentato e divulgato, al punto da essere oggi ritenuto fra i massimi esperti della materia, oltre che un talento nelle sculture in ghiaccio. Ma non si tratta solo di sfoggiare un ambito

e non comune titolo di Campione del Mondo di Pasticceria, conquistato nel 2021, lavorando in squadra e occupandosi nello specifico dell’entremets glacé e della pièce in ghiaccio scolpito. Piuttosto, la sua è un’attitudine innata e coltivata, una maestria, nutrita nel tempo con amore e curiosità, che l’ha portato a condividere un patrimonio frutto di intenso lavoro, impegno, ricerca, viaggi, allenamenti e, appunto, amore. Un patrimonio che oggi si distilla in questo libro, in cui emerge la sua cifra pacata, seria ed entusiasta, capace di mettere in mostra tutta la duttilità del semifreddo.

E così, costruendo assieme ogni pagina di questo volume, Andrea ci ha fatto innamorare ancora di più di questo ricco mondo, così buono e così sempre pronto al consumo, alla degustazione. E con un peso specifico basso (a parità di volume, pesa circa il 45% in meno rispetto ad una torta moderna), che consente margini assai migliori, come ama sottolineare l’Autore.



GLACIALE
Architettura del semifreddo
Andrea Restuccia,
Chiriotti Editori,
foto Giancarlo Bononi,
pagine 314, prezzo € 80
shop.chiriottieditori.it

Dal lavoro di analisi nasce l'esigenza di un libro che spieghi come costruire un dolce freddo, non soltanto come replicarlo



Andrea Restuccia con, da sinistra, Lorenzo Costa, Raimondo Esposito e Ismaila Hydara, che tanto hanno contribuito nella realizzazione del progetto editoriale, in particolare per le foto, scattate presso la scuola Arte Dolce di Rimini, con il supporto di Fugar, Valrhona, Sosa, Pariani, Ken, Infundo di Italia Zuccheri, Eurovo, Fiore Bacca, Ghiaccino e Silikomart.

Capire come costruire “sotto lo zero” significa poter produrre con consapevolezza, libertà e precisione torte gelato, mono, stecchi, biscotti gelato, mignon, snack, dessert al piatto, proposte vegane e salate, che poi sono le “famiglie” contemplate nel libro, attraverso una carrellata di ricette bilanciate e illustrate dalle potenti immagini di **Giancarlo Bononi**, che si aprono con tutte le formulazioni di base, ovvero “i fondamentali”, che in laboratorio vengono prodotti, stoccati e usati per generare una moltitudine di preparazioni.

Prima delle ricette, i contenuti prevedono, dopo un’interessante introduzione storica, l’analisi di cosa si intende per semifreddo, prendendo in considerazione zuccheri, PAC e POD, stabilizzanti, neutro, addensanti, grassi, fino al metodo per calcolare l’overrun e le temperature da rispettare. Molto utile è la classificazione dei semifreddi (parfait, mousse ghiacciata, biscotto ghiacciato, semifreddo all’italiana, soufflé glacé), così come il bilanciamento step by step.



I semifreddi mi hanno regalato un nuovo approccio a fare pasticceria, in cui tecnica, creatività e materia viva si incontrano in un equilibrio completo e perfetto

Il capitolo seguente è dedicato ai supporti per costruire i dolci (anelli di acciaio inox, rettangoli 60×40 o simili, tappetini in silicone con texture, stampi 2D e 3D, e monouso, con una riflessione sulla sostenibilità.

Dopo le basi da forno adatte al mondo del sottozero, si passa alla teoria sulle bagne alcoliche e analcoliche, e bagne tecniche per



Torta gelato Essenza di Modena.

negativo, con le ricette di sciroppi e infusioni, e con il calcolo con la Croce di Sant’Andrea. Quindi è la volta degli inserimenti da negativo, delle glasse anidre e idrate e del variopinto mondo delle decorazioni.

Il capitolo da approfondire con speciale cura è quello dedicato all’innovativo **Metodo Fast** per ottimizzare le ricette conservando gusto e struttura. Questa è la ciliegina sulla torta (tanto per citare la copertina di questo volume!) che mette in luce le notevoli qualità di questo professionista: determinazione, rigore, umiltà ed energia.



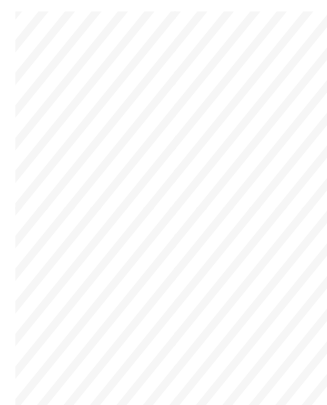
Mono Pommea e, a destra, torta gelato Meringata ai frutti rossi.



Biscotto gelato Esotico.

“Questo manuale, così tanto sognato e voluto, condivide e celebra con voi le infinite sfumature — tecniche, sensoriali ed estetiche - di questo magnifico mondo che è il sottozero, con il desiderio di rivolgermi a chiunque desideri esplorare l’incontro tra pasticceria e gelateria in forma contemporanea, tecnica e accessibile, con l’obiettivo di fornire gli strumenti per comprendere proporzioni, ruoli degli ingredienti, comportamenti delle diverse famiglie di composti e loro interazioni

all’interno di una massa”, afferma Restuccia, specificando che il suo stile è volutamente essenziale: i temi vengono trattati in maniera diretta per trarre il massimo beneficio da ogni capitolo. E così conclude: “Vi incoraggio a perdervi tra le pagine del mio libro, a lasciarvi ispirare da metodi, bilanciamenti e consigli, e a sognare — insieme a me — nuovi e golosi dolci sottozero, senza mai smettere di cercare la bellezza dentro la precisione. E l’anima dentro la tecnica!”.



Semifreddi salati: Peperoncino; Parmigiano e limone; Rucola, caprino e albicocca; Pomodoro e lampone.

45° ANNIVERSARIO

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



GELATERIA



PASTICCERIA



PANIFICAZIONE



RISTORAZIONE



PIZZERIA



45 ANNI
DI STORIA,
RADICI E FUTURO



NUOVA SEDE
Via Dell'Artigianato, 22
24046 Osio Sotto (BG)

+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com



Benvenuti nel paese dei **Biscotti**



Per chi ama sbriciolare le regole...
e ricomporle in golosi gelati!

BISCOTTOMANIA



Scopri BISCOTTOMANIA, la nuova linea di kit che trasforma il gusto dei biscotti più amati in gelati irresistibili.



disiosrl.it  

LE INFINITE TONALITÀ DELLO ZUCCHERO

Per non parlare di tipologie e percentuali.
Dialogo con **Stefano Ferrara**, fra ricerca, gusto ed equilibri

Romano, con un passato nell'Esercito Italiano, **Stefano Ferrara** si avvicina al mondo della pasticceria e della gelateria una ventina di anni fa, dopo essersi congedato dall'arma. Studia, sperimenta e intraprende un percorso che lo porta a diventare un professionista riconosciuto per il grande lavoro sulla riduzione degli zuccheri.

Nel 2024, nella sua Roma, Ferrara ha aperto **Formaessenza**, presentando il progetto **Kelato**, che oggi si evolve abbassando la soglia degli zuccheri aggiunti dal 14 al 9% in tutta la produzione. Una rivoluzione per il mondo della gelateria, dove non era mai stata raggiunta una soglia così bassa, e che si fonda sull'utilizzo di zuccheri tradizionali — saccarosio, di canna grezzi, miele, fruttosio — scelti uno per volta e mai in combinazione.

La ricerca scientifica e la tecnologia moderna, dunque, si sono messe al servizio del sapore, grazie ad oltre sei mesi di test e alla continua evoluzione con nuove prove e assestamenti, per lavorare con cura sul bilanciamento: la

gestione della miscela è stata determinante per mantenere equilibrio e struttura nonostante la riduzione degli zuccheri, mentre il raggiungimento della texture ideale — elemento distintivo — ha richiesto una lunga messa a punto, per mantenere cremosità in presenza di una quantità inferiore di solidi.

Per restituire rotondità al gusto, Ferrara ha aumentato la quantità di materia prima, intensificando così la forza aromatica. Parallelamente, è stato avviato uno studio sull'uso delle spezie come esaltatori naturali: vaniglia, cannella, coriandolo, cassia, cardamomo... non più visti come semplici aromi, ma quali strumenti per amplificare complessità e persistenza del sapore.

“Credo che il futuro in gelateria — spiega — sia quello di utilizzare lo zucchero tradizionale in funzione dei sapori, perché fra Moscovado, canna, sciroppo di agave, miele, zucchero d'uva o di dattero ci sono tonalità completamente diverse. Il grande lavoro che abbiamo fatto è avvenuto sulla ricettazione, per consentire di ridurre lo zucchero e



STEFANO FERRARA

foto Danilo Schiavella


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Inspiration Matcha

SAPORI SUBLIMATI, EMOZIONI RIVELATE

Con Inspiration Matcha, liberatevi dai codici della golosità vegetale per scoprire nuove esperienze sensoriali. Valrhona ha selezionato foglie di tè matcha di altissima qualità per ottenere un gusto autentico e integro. Inspiration Matcha associa note vegetali e amare a note più leggere, tostate e umami. Scoprite la gamma di 5 coperture di frutta Inspiration, per infinite creazioni dai sapori e colori naturali.

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





Interni ed esterni di Formaessenza a Roma.

togliere acqua: in questo caso occorre bilanciare, aumentando la materia prima. Il problema, infatti, non riguarda tanto la spatolosità o la cremosità, ma il sapore, perché le persone non sono abituate a percentuali così basse di zucchero: in gelateria non si scende mai sotto il 18 o il 19%".

I gusti presenti nella nuova versione al 9% di zuccheri aggiunti sono i grandi classici (nocciola, fiordilatte, crema, pistacchio e arachide), scelti per il test iniziale per loro popolarità e per la loro forza aromatica, che esprime al meglio la materia prima. La **nocciola romana** ha richiesto particolare attenzione per contenerne le note amari-canti, mentre il **fiordilatte** ha evidenziato il rischio di "svuotarsi" in assenza di zuccheri ad alto peso molecolare. Più lineari si sono rivelati il **pistacchio** e l'**arachide**, che hanno mantenuto struttura e piacevolezza, grazie al bilanciamento dell'acqua e a un maggiore apporto di materia prima. La crema, infine, ha trovato nella vaniglia una vera procacciatrice di dolcezza naturale e di autenticità nelle note agrumate.

I gelati si vendono a €30 al chilo in vasetti di vetro, come del resto anche le torte prodotte

da Formaessenza. Ferrara, nel suo laboratorio romano con piccolo punto vendita, sta lavorando sulla riduzione di zuccheri anche in pasticceria, con l'obiettivo di portare tutti i gusti e i dessert al 9%. "La nostra produzione – spiega – non è tradizionale, perché non facciamo torte moderne: sono tutte di forma rettangolare e con gli strati di mousse e gelati ben visibili. Fanno parte della linea **Lovers**, che contempla anche le proposte in barattolo, con shelf life mai superiore alla settimana rimanendo, quindi, nella logica del super fresco".

ENTRIAMO IN FORMAESSENZA

Aperta dalla primavera 2024, nel quartiere romano Marconi, è un format in cui rigore scientifico, salute e benessere sono i capisaldi. Tutti i gelati non contengono coloranti, emulsionanti, stabilizzanti e conservanti artificiali; tutte le materie prime sono naturali e selezionate, nel divenire delle stagioni. Sei le linee per soddisfare le esigenze di un universo variegato di consumatori con necessità, anche dietetico-nutrizionali, molto diverse: **Spiritoso** (gusti con componente



Diametro 7 è l'interpretazione del biscotto gelato, riferendosi alle dimensioni dei due dischi circolari, di consistenze diverse. Tutte misurano 7 cm di diametro. Tre sono le tipologie: frolla, sablé al cacao che dona una nota di croccantezza; savoiardo, impasto classico sottoposto a doppia cottura (bis-cotto), che conferisce maggiore friabilità; brioche morbida, con lievito madre e lenta lievitazione, aromatizzata con zeste di limone e arancia, e vaniglia di Tahiti. Il gelato è composto da due mezze lune di gusti diversi (foto Flaminia Lera).



Per restituire rotondità al gusto, aumenta la quantità di materia prima e le spezie diventano esaltatori naturali



agrimontana

BRANDSIDER

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

SAREMO PRESENTI AL

SIGEP
WORLD

16|20 01

PAD. B5

STAND 027

agrimontana

www.agrimontana.it    agrimontana



alcolica), **Kelato** (la linea priva di zuccheri aggiunti), **Must Have** (i grandi classici di cui nessuno può fare a meno), **Quintessenza** (gusti storici e quelli più amati dai clienti), **Lovers** (i semifreddi tradizionali e contemporanei), **Gelaveg** (dedicata al mondo



Quintessenza include i gusti storici e quelli più amati, mentre Lovers le torte semifredde, dalle tradizionali alle contemporanee. In alto, la linea Must Have con i classici. Qui a destra, éclair cioccolato, nocciola e caramello (foto Danilo Schiavone).



I-Conico è la reinterpretazione del cono in due versioni e due formati (standard e mini) e trae ispirazione dalla linea Lovers, che verticalizza in barattolo le texture e i gusti delle torte semifredde. Sei sono le consistenze: croccantezza del cono gluten free, cremosità nella punta, mousse nella parte centrale, gelato nell'apice, copertura croccante e frutta secca caramellata in cima (foto Flaminia Lera).



vegano). Ogni collezione è disponibile in barattoli da varie grammature, dalle mono fino ai formati famiglia, e in diversi formati: stecchi, bonbon, éclair, quenelle, fino a forme geometriche studiate e perfezionate per aumentare l'esperienza sensoriale dei singoli gusti.

LA LINEA NUTRIZIONALE

La linea nutrizionale Kelato, lanciata anch'essa nel 2024, è il risultato della collaborazione, ormai pluriennale, con il professor **Flavio Di Gregorio**, medico radiologo, ricercatore universitario presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, a Roma, e nutrizionista. "Ho accettato con entusiasmo di collaborare



DISTINGUERSI È UN'ARTE



Il **Latte di Bufala** Frascheri è il segreto per creare **gelati gourmet** dal **sapore** unico e dalla **cremosità** sublime. Tra tante vetrine che si somigliano, cogli l'opportunità di **esaltare il tuo stile personale**. Unito ai tuoi ingredienti pregiati, il latte di Bufala Frascheri ti permette di sperimentare sapori ancora più magici e di **valorizzare la tua artigianalità**.

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

PAD. C 3
STAND 046

www.frascheri.it

Il problema non riguarda tanto la spatolosità o la cremosità, ma il sapore, perché in gelateria non si scende mai sotto il 18% degli zuccheri

a questo nuovo progetto di Stefano Ferrara – dichiara –, perché ritengo che il gelato sia un importante e valido alimento per tutti. Se elaborato, seguendo linee guida internazionali sulla nutrizione, può entrare a far parte della dieta di coloro che seguono specifici regimi alimentari, come obesità, diabetici di tipo 1 e 2, soggetti oncologici e portatori di malattie cardio-vascolari". Gli fa eco Ferrara: "Kelato è un gelato senza zucchero ed è a base acqua. Per realizzarlo

utilizziamo polialcoli ed è oggi l'unico prodotto artigianale in Italia che si basa sulla collaborazione con un medico che, oltre a definire le quantità nutrizionali, ha un laboratorio di analisi che ne certifica contenuto e carico calorico".

SARAH SCAPARONE



"Piccoli nella forma giganti nel gusto": gli Essenziali sono bonbon di gelato monogusto avvolti da cremini decorati.

La Malaga

latte fresco	g	400
panna fresca	g	100
tuorlo	g	160
Sherry Pedro Ximenez	g	160
saccarosio	g	120
latte magro in polvere	g	40
pasta d'arancia homemade	g	15
gomma di tara	g	2
fibra	g	3
uvetta australiana chiara		qb

Inserire uvetta e sherry nel sottovuoto per attivare un processo di assorbimento tramite osmosi. Unire tutti i restanti ingredienti e cuocere fino a 75°C. Passare alla mantecazione e, una volta ultimata, aggiungere l'uvetta aromatizzata.

STEFANO FERRARA
Formaessenza
Roma
gelatolab.it

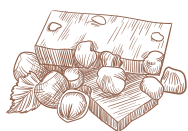
NOTA

Ferrara ama questo gusto vintage, che negli ultimi anni era stato un po' abbandonato, decidendo invece di inserirlo stabilmente tra i gusti di Formaessenza. La sua malaga è identitaria e reinterpretata con l'inserimento della pasta d'arancia *homemade*, per conferire maggiore rotondità aromatica, utilizzando tecniche moderne e ingredienti di qualità.



FUGAR *Fill*

RIEMPILE ~~X~~ *ti*
DI GUSTO



Gianduia



Pistacchio



Nocciola



Fondente

NEW



Mirtillo

NEW



Salty Pistacchio

NEW

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 ad ogni tua creazione. Scegli tra 6 irresistibili proposte: gianduia, pistacchio, nocciola, fondente, mirtillo e pistacchio salato.

Fugar Fill, dolce piacere ad ogni morso.

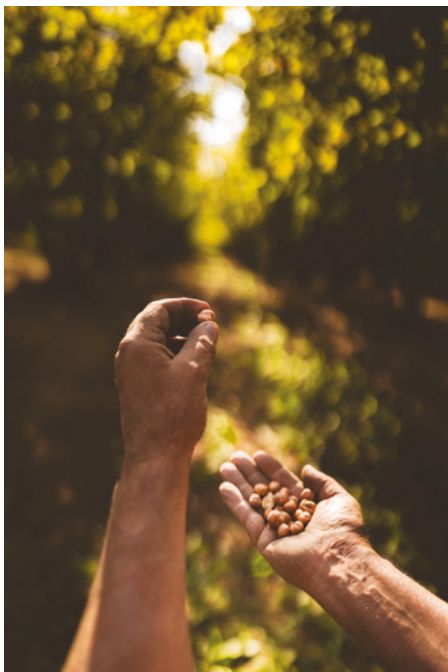
FUGAR[®]
DAL 1974

www.fugar.it



L'ANIMA NOBILE DELLA FRUTTA SECCA

Per **Pariani** tutto è iniziato dalla frutta secca e dall'intento di creare ingredienti capaci di raccontare il territorio attraverso gusto, tecnica e cultura. Oggi questa visione prende nuova forma, in un'evoluzione che ne rafforza i tratti storici, proiettandone l'essenza in veste contemporanea e riconoscibile. L'identità rinnovata è volta a comunicare valori aziendali consolidati, quali selezione rigorosa, relazione diretta con i produttori, rispetto per la materia prima e per il



lavoro. La collaborazione alla base della Filiera Pariani – corta, trasparente e umana –, nasce dal lavoro sulle nocciole in Piemonte e la si vuole ora estendere dalle coltivazioni italiane all'approvvigionamento globale, applicando la medesima filosofia alla ricerca di prodotti al di fuori dell'Italia, con gli stessi requisiti in termini di qualità. La Selezione Italiana, che deriva dalla ricerca delle migliori cultivar e delle origini certificate, diventa quindi protagonista anche del nuovo corso. Ogni ingrediente viene scelto per il carattere e il potenziale aromatico valorizzandone la trasformazione attenta, che permette alle materie prime di esprimere la loro "anima nobile" e di comporre una versatile gamma a base vegetale, rappresentando uno standard per chi desidera elevare la propria creatività.

L'azienda è presente al Sigeo presso lo stand **Valrhona Selection** (Pad. B3 - Stand 040). pariani.org

RITORNO A RIMINI

Sigeo World vede il ritorno di **Valrhona Selection** con uno stand (Pad. B3 - 040) appare completamente rinnovato: non più suddiviso per marchi, ma per le categorie professionali che rappresentano il cuore dell'offerta. Pasticceria, cioccolateria, gelateria e bakery sono i quattro mondi a cui si rivolge il collettivo Selection, con un percorso studiato "per chi ogni giorno nel proprio laboratorio sperimenta, innova e ama sorprendere i clienti", racchiudendo referenze garantite sulla provenienza e sulla filiera, sulle corrette condizioni di produzione e qualità.

valrhona-selection.it



SPONSORSHIP UFFICIALE

"Vogliamo che il nostro latte e la nostra panna siano il motore segreto della creatività del Team Italia", dichiara **Andrea Frascheri**, AD dell'azienda lattiero-casearia ligure, che festeggerà nel 2027 i 70 anni di storia, evidenziandone il ruolo di sponsor ufficiale dell'équipe nazionale italiana in gara alla Gelato World Cup 2026, in svolgimento al Sigeo. Il latte e panna professionali forniti alla squadra italiana derivano da allevamenti in Liguria e Piemonte, lavorati in uno stabilimento tecnologicamente all'avanguardia. I componenti dell'équipe

– Gabriele Fiumara, Angelo Cardella e Fabio Mellace, guidati dal team manager Domenico Di Clemente e dal secondo allenatore Rosario Nicodemo – condividono con l'azienda la visione che ne caratterizza l'attività. "Abbiamo scelto di investire in questa squadra non solo per passione, ma perché crediamo nel valore della gelateria artigianale – conclude Frascheri –. Sostenere la compagine italiana in competizioni internazionali significa anche contribuire a sostenere l'evoluzione dell'intero comparto". frascheri.it



PARIANI

l'anima nobile della frutta secca

Eccellenza in ogni *Cucchiaio*


**100% nocciola "Nocciola Piemonte IGP",
Tonda Gentile Trilobata:** origine garantita dal
Piemonte, selezione rigorosa della materia prima
e tostatura media studiata per preservare
aroma, profumo intenso e qualità.


Pasta pura, omogenea e versatile:
senza zuccheri, additivi o conservanti, dalla
consistenza fluida e dalla texture impalpabile è
ideale per applicazioni professionali in gelateria,
pasticceria, cioccolateria e pralineria.




Pasta di Nocciola
"Nocciola Piemonte IGP"
tostatura media



 pariani.org

 [parianilab](https://www.instagram.com/parianilab)

 Pariani SRL

 Pariani

SIGEP
WORLD

Ti aspettiamo al: **Padiglione B3 - Stand 040**

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

SIGGEP

WORLD

16-20
Gennaio 2026

Fiera di Rimini

NEW

OPENING DAYS
Venerdì - Martedì

sigep.it

The World Expo for Foodservice Excellence

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON

 **OpportunItaly**
Il programma di accelerazione dell'export italiano.



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY



LA CONOSCENZA CHE SPINGE VERSO RICERCA E SPERIMENTAZIONE

Grazie al supporto della tecnologia, l'artigiano può concentrarsi sulla sperimentazione, alla ricerca di esperienze sensoriali completamente inedite

Lo scorso novembre, ho avuto il piacere di partecipare alla 17ª edizione di Sherbeth a Palermo. Con l'amica **Luciana Polliotti** siamo stati protagonisti di un talk dedicato alle ghiacciaie: abbiamo ripercorso la storia delle neviere e della gelateria, mentre **Sebastiano Pranteddu** si esibiva con la carapigna, mostrando al pubblico come si preparava, un tempo, la granita. Da allora a oggi: ne è passato di "freddo" dentro i mantecatori! E ancora, chissà quanto ne passerà. Perché, come disse già Eraclito 2500 anni fa, *panta rei*, tutto scorre.

La vita è in continua evoluzione e con essa l'umanità e il suo modo di stare al mondo. L'importante è saper interpretare sempre al meglio il concetto di evoluzione. Come ha ben espresso lo slogan di Sherbeth: "L'innovazione è una tradizione". Il mantecatore contemporaneo, per esempio, è lo sviluppo perfetto dell'antica carapigna: la tecnologia è cambiata, ma il principio è rimasto lo stesso, con il gelato che nasce

dall'incontro tra freddo e movimento. La maestria del gelatiere risiede proprio nel creare ricette nuove, sapendo gestire con padronanza la reazione della quantità e della qualità degli ingredienti scelti con la contemporanea fase dell'abbassamento della temperatura e del movimento. Oggi la tecnologia aiuta molto, ma è sempre il talento che rende eccellente il prodotto. Ben vengano, quindi, software di bilanciamento, sistemi di monitoraggio digitale delle consistenze, pastorizzatori *smart*, ma l'artigiano rimane insostituibile. Ed egli, consapevole di questo privilegio, e grazie quindi al supporto della nuova tecnologia, può concentrarsi sul versante della sperimentazione alla ricerca di esperienze sensoriali completamente inedite. E così: fiori, foglie, radici, erbe spontanee diventano ingredienti protagonisti di gusti che aprono scenari nuovi. Geranio, gelsomino, menta nepalese, rucola, finocchietto selvatico: sono soltanto alcuni dei nomi che si trovano



GIOVANNA MUSUMECI

nelle vetrine di quelle gelaterie all'avanguardia che cercano di sedurre l'attenzione dei clienti, invitandoli a scoprire nuovi orizzonti organolettici.

Nel mondo del gelato artigianale di oggi si assiste anche a un ritorno al territorio, con la consapevolezza di poter contribuire maggiormente alla valorizzazione dei prodotti locali. Esaltare in maniera creativa il sapore delle eccellenze regionali riempie di orgoglio il gelatiere, assicurandogli un'esclusiva identitaria. È un modo coinvolgente per narrare leggende, storie, cultura e biodiversità, attraverso sapori e profumi. Nel frattempo, la fermentazione è entrata con decisione nei laboratori: yogurt, kefir, kombucha, miso bianco sono sempre più utilizzati per esaltare frutta e cacao con note acide o sapide di grande complessità. Il sorbetto ananas-kombucha o il fondente-miso bianco ne sono esempi emblematici. Uno degli obiettivi più importanti che il professionista oggi vuole raggiungere è quello di ridurre il quantitativo di zucchero, senza rinunciare alla cremosità: i clienti chiedono tutti leggerezza e sapore vero e bisogna quindi intervenire attraverso un sapiente utilizzo di fibre naturali, le proteine del latte e con specifiche tecniche di mantecazione.

Ho chiesto all'amica **Giovanna Musumeci**, componente del direttivo tecnico di Sherbeth, il suo parere su queste tendenze che danno un'idea su ciò che sarà nell'immediato futuro: "Sono d'accordo su quello che hai evidenziato come caratterizzante della gelateria di oggi e del prossimo futuro: valorizzazione creativa delle eccellenze territoriali; quindi non solo la nocciola della mia terra ma quel tipo di varietà specifica e come la lavoro, come la esalto; ingredienti nuovi nel senso di erbe con possibili combinazioni e anche tutto il lavoro sulle fermentazioni che da un po' di anni impegna i gelatieri. Ma quello che ho visto tra i colleghi dello Sherbeth – e che mi piace molto – è la loro voglia di esprimere un gelato che sia identitario. Potere affermare con orgoglio: questo gelato è mio ed è riconoscibile rispetto ad altri che ci sono sul mercato. È il mio stesso pensiero di base e lo ritrovo nei colleghi. Voglio che una mia ricetta parli di me, della mia filosofia di vita, che mi identifichi come professionista. In questo mare magnum in cui non si capisce niente, avere un'identità è fondamentale per potersi affermare in questo settore".



“In questo mare magnum in cui non si capisce niente, avere un'identità è fondamentale per potersi affermare come professionista”

Con **Marco Battaglia** e **Andrea Dani** di Certaldo parliamo della loro ricetta **Boccaccio 650**: "L'idea del gelato alla cipolla è nata per valorizzare la cipolla di Certaldo, che ha appena ottenuto il riconoscimento di Presidio Slow Food. Siamo stati incoraggiati anche dal nostro maestro Andrea Bandiera. Nel tempo, la ricetta è stata migliorata, nel senso che abbiamo creato una composta lavorata con zucchero, sale, chiodi di garofano, alloro, cannella, vino bianco e aceto di mele, poi cotta circa tre ore e mezza per risultare molto molto caramellata. La composta viene inserita nel gelato al fiordipanna, meno dolce grazie al trealosio, che poi viene variegato. È nato tutto per gioco, ma siamo aperti da sei stagioni e sono sei stagioni che produciamo questo gusto con un successo costante. Si chiama Boccaccio 650 in omaggio al nostro concittadino Giovanni Boccaccio,



MARCO BATTAGLIA
e **ANDREA DANI**



“Boccaccio 650 nasce in onore del poeta e scrittore Giovanni Boccaccio (1313-1375), nostro concittadino”



**VARIEGATO
CROCCANTINO
CARAMELLO
SALATO**



CON
**MANDORLE
PRALINATE**

**Celebra l'icona
più croccante!**

Riscopri i sapori di ieri con la linea Gelato dei Ricordi. Una collezione di classici senza tempo che si arricchisce con la novità più attesa, il **Variegato Croccantino Caramello Salato**. Cremoso e avvolgente, unisce la sorpresa del caramello salato alle irresistibili inclusioni di mandorle pralinate. **Troppo goloso per essere solo un ricordo!**



“Pastorizia, apicoltura naturale, olivicoltura: Luce di Sicilia racconta un’isola intera”

di cui nel 2025 si sono celebrati i 650 anni dalla morte”.

“La tendenza attuale punta a creare gusti dal profilo aromatico autentico, utilizzando zuccheri e grassi derivati dalla stessa materia prima, senza aggiungere aromi che ne coprano la delicatezza. L’esercizio consiste nel togliere e cesellare il gusto con precisione”. Così **Marco Ottaviani** di Rimini ragiona sull’evoluzione del comparto, portando ad esempio la sua **Luce di Sicilia**: “È Sicilia pura, senza filtri né zuccheri aggiunti. Ricotta freschissima di pecora e miele di sulla Ape Nera (Presidio Slow Food), che sostituisce totalmente il saccarosio: dolcezza naturale, struttura più morbida, aroma profondo di fiori di campo. Zero panna. L’unico grasso è l’olio extravergine di oliva Tonda Iblea che, insieme a latte e ricotta, crea una cremosità pulita, quasi lattica. Una punta di sale marino di Trapani allunga il gusto e lo rende trasparente, mentre la zest di limone è la scintilla che regala freschezza immediata, luce”. Egli parla del suo gelato contemporaneo, capace di lasciare che ogni materia prima parli con la sua voce vera, senza alterazioni termiche e senza ingredienti “di servizio”. Puro, essenziale, profondamente mediterraneo: “Non si tratta solo di una scelta di ingredienti caratterizzanti, ma di una scelta tecnica senza compromessi. La panna è assente, sostituita dall’olio Tonda Iblea, che non copre il gusto, ma lo esalta, e tutti gli ingredienti sono aggiunti a freddo per preservare le note aromatiche e i composti volatili più delicati”.

Un altro esempio pratico ci viene dato da **Simona Papagno** di Roma con il sorbetto **Cuore di Ratafià**: “Una massa Sur del Lago (Venezuela), in cui l’acqua viene infusa con

frutti di bosco disidratati per circa 20 minuti dall’ebollizione. Il tutto viene quindi mantecato con il Ratafià dell’azienda Passaré Antico Molise e decorato con mirtillo disidratato e reidratato nello stesso liquore. A decoro, nibs di cacao. Ho cercato di mantenere la ricetta il più possibile pulita, senza aggiunta di fibre o cacao, giocando sull’acidità della massa, per un risultato corposo ma fresco, dal sapore molto lungo e persistente. Sperimentazione per me significa portare la materia all’estremo delle sue possibilità: giocare con le molecole”. È quindi evidente che le gelaterie del futuro saranno sempre più laboratori di creatività, sostenibilità e ricerca tecnica. L’artigiano non è più soltanto un produttore di gusti, ma un curatore dell’esperienza sensoriale, un narratore del territorio e un innovatore costante.



“Sperimentazione per me significa portare la materia all’estremo delle sue possibilità: giocare con le molecole”

Se queste traiettorie si consolideranno, il mondo del gelato artigianale diventerà più ricco, vario e capace di sorprendere. In questo scenario, la profezia del maestro **Luca Caviezel** appare pienamente realizzata. Le testimonianze raccolte confermano, infatti, quanto egli ha sempre sostenuto: il valore imprescindibile della conoscenza, che è tale solo se spinge continuamente alla ricerca e alla sperimentazione. “La gelateria – mi diceva sempre – non è improvvisazione: è chimica applicata al gusto. E la chimica è la scienza più creativa dello scibile umano”.

SALVATORE FARINA



MARCO OTTAVIANI



SIMONA PAPAGNO

“
La gelateria non è improvvisazione: è chimica applicata al gusto. E la chimica è la scienza più creativa dello scibile umano

Luca Caviezel

”



Dal 1959 vi teniamo ispirati



inspired
by
elenka

Sicily 1959

SIGEP
WORLD

PAD **A7**
STAND **121**

**Dove c'è tradizione c'è ispirazione.
Da oltre sessant'anni Elenka trasforma
ingredienti eccellenti in storie di successo
che solo il gusto può farti vivere.
Scoprite tutte al Sigep di Rimini.**



Elenka S.p.A. - Ingredienti di qualità per gelateria e pasticceria | www.elenka.it | info@elenka.it

IL GUSTO DA GUINNESS

La storica birra scura irlandese Guinness diventa un gelato firmato **MEC3**. Gli appassionati della bevanda possono ora assaporarla in questa versione fredda, in cui la pasta bretzel dai toni dolci e salati si intreccia all'inedito variegato **Dark Beer Caramel Guinness**, con caramello e birra al suo interno. La proposta, adatta in ogni stagione, amplia la proposta dei gelati alcolici del marchio, da servire sia in cono che in coppetta, unendo la freschezza del gelato artigianale a note di gusto sofisticate. mec3.com



ESTETICA E FUNZIONALITÀ

La linea di stampi in silicone per mono di **Martellato** si espande con **Charlotte**, unendo rigore estetico e funzionalità. Caratterizzato da linee pulite e razionali, si ispira ad una forma classica riconoscibile a livello internazionale, reinterpretata in chiave moderna. Nasce dalla collaborazione con **Francesco Genovese**, head pastry chef a Londra presso Harrods, e riflette l'esperienza di un professionista abituato a coniugare precisione tecnica, gusto e visione creativa (in proposito si veda la rubrica che egli tiene su "Pasticceria Internazionale" e, in particolare, il contributo sul n. 369 di gennaio *ndr*). Il risultato è uno stampo equilibrato nelle proporzioni, pensato per valorizzare strutture, inserti e decorazioni, offrendo un supporto affidabile e versatile.

Charlotte si presta a molteplici interpretazioni grazie alla capacità di adattarsi alla stagionalità, per seguire il ritmo naturale della disponibilità di ingredienti, permettendo di rinnovare l'assortimento senza rinunciare a un'identità coerente. Ideale per l'uso quotidiano in laboratorio e per la produzione di elaborati di alta pasticceria, si distingue per un'essenzialità formale che lascia spazio a proposte sempre diverse.

martellato.it



ASSAGGI DI SICILIA

Una golosa copertura al gusto di cioccolato al latte avvolge un gelato alla mandorla profumato alla cannella, mentre la granella di pistacchio, la mandorla tostata e la granella grezza da Cioccolato di Modica Igp 100% vi aggiungono croccantezza.

Il **Kit Abbraccio Siciliano** di **Pernigotti Maestri Gelatieri Italiani** fonde in un unico gusto gli ingredienti dell'isola, componendo "un invito a perdersi tra le strade assolate dei borghi, per assaporare la Sicilia cucchiaino dopo cucchiaino". pernigottigelatieri.com





**SPILLARLA È UN RITO,
GUSTARLA UN PIACERE.**



**L'INCONFONDIBILE SCURA SI TUFFA
NEL NUOVO GUSTO FIRMATO MEC3.**

Nasce così il gelato **Guinness™**, l'incontro tra **pasta bretzel** dal twist dolce-salato e l'inedito **variegato Dark Beer Caramel Guinness™** con caramello e **birra Guinness™** al suo interno. **Un'icona senza tempo, ideale in ogni momento e stagione.**





#VOCE
ALLE
AZIENDE

LA COMBINAZIONE IDEALE

Qualità, innovazione e passione artigiana sono i cardini dell'unione tra Gruppo Eurovo e Waffelman nel segno della bontà

Da oltre 70 anni **Gruppo Eurovo** è punto di riferimento nel settore delle uova e degli ovoprodotti, grazie a una **filiera completamente integrata** che assicura qualità, sicurezza e tracciabilità in ogni fase: dall'allevamento alla produzione dei mangimi, fino alla trasformazione e distribuzione.

Al fianco dei professionisti, Eurovo offre soluzioni innovative e pratiche per il canale food service, come le linee **Élite** e **Maia Professional** - che includono ovoprodotti da uova 100% italiane da allevamento a terra - e **Bakery Innovation**, con semilavorati pronti all'uso per mousse, creme e dessert. Tra le soluzioni a valore aggiunto spiccano **Tuorlo 33**, versatile e strategico con una shelf life di 180 giorni, e **Cuisine Royale**, senza lattosio e pronto all'uso, ideale per numerose preparazioni dallo strapazzato cremoso ad appetizer creativi. Completa la gamma la **Bevanda Bongiorno**, senza lattosio e a base di albume d'uovo, leggera e versatile, ideale

in ogni momento della giornata - da gustare fresca o in una bevanda calda - accompagnata da un waffel di **Waffelman**, azienda recentemente entrata a far parte del Gruppo.

WAFFELMAN E L'ARTE DEI WAFFEL

Dal 1987 **Waffelman** è sinonimo di waffel artigianali di alta qualità e, nel 2024, entra a far parte di Gruppo Eurovo, che ne acquisisce il 100%. L'obiettivo è chiaro: unire la tradizione artigianale del waffel alla solidità di Eurovo, creando nuove opportunità per il mercato e per i professionisti.

Le origini della specialità affondano le proprie radici nell'antichità. In Abruzzo, 2.500 anni fa, nasce la ferratella, una cialda cotta sulla brace in stampi a nido d'ape, e pastori abruzzesi, arruolati nell'esercito di Cesare, portano con sé questa tradizione nel nord Europa, durante le conquiste romane. In epoche successive, la ricetta approda in Belgio, dove si arricchisce



**La forza del waffel?
È un prodotto buono, capace di
conquistare con il profumo irresistibile
che si sprigiona in cottura**



di uova, latte, burro e vaniglia, dando così vita ai primi waffel, come oggi li conosciamo. Da cialda rituale a dolce iconico, il waffel ha dunque attraversato i secoli e le culture, fino a tornare in Italia con Waffelman, così da chiudere il cerchio di una storia che unisce artigianalità e innovazione.

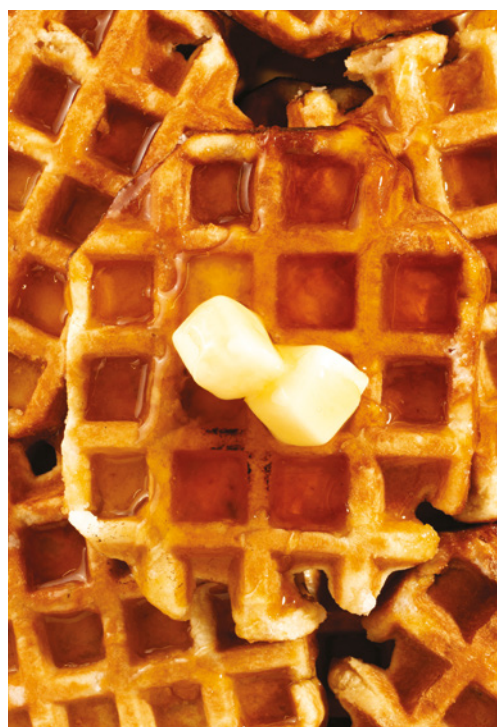
IL FASCINO DEL WAFFEL ARTIGIANALE

Il waffel è molto più di un dolce: è un'esperienza sensoriale. Durante la cottura, l'impasto lievitato sprigiona un aroma vanigliato che conquista, mentre lo zucchero si caramellizza creando una superficie croccante e dorata.

La trama alveolata, il colore ambrato e la consistenza soffice raccontano la cura artigianale di ogni fase: dalla scelta di farine selezionate e burro belga alle uova fresche da filiera Eurovo, fino alla cottura in stampi di ghisa su fiamma viva.

Un prodotto goloso ed equilibrato, per concedersi un momento di piacere, come una merenda o un dessert, facile da preparare e pronto da gustare.

Grazie alla sinergia tra Waffelman ed Eurovo, la combinazione ideale, valida in ogni stagione, è un waffel con la sua cialda croccante e calda, accompagnato da gelato di qualsiasi gusto: la delicatezza dell'aroma alla vaniglia si presta infatti ad ogni abbinamento, rendendo ogni pausa una coccola.



DOPPIO CONNUBIO NELLA VILLE LUMIÈRE

A circa un anno e mezzo dall'apertura del primo Laboratorio di Alta Gelateria, Angiolo inaugura un secondo punto vendita a Parigi

A Parigi, il riuscito mix tra il meglio della gastronomia italiana e la raffinatezza in stile francese si esprime in gelato nel quartiere centrale di Saint-Germain-des-Près, grazie ad **Angiolo**. Del progetto ideato da **Thierry Chiche** e **Monica Mkhitarian**, provenienti dal settore medico lui e da quello della comunicazione lei, scriveva il nostro inviato nella capitale francese (e non solo) Domenico Biscardi, sul n.356 di «Pasticceria Internazionale», illustrando l'intento principe dei due fondatori, che consiste «nel fare del gelato un prodotto di lusso abbordabile, a livello sia di materie prime e tecniche di produzione, sia di esperienza di acquisto». Un luogo, dunque, dove proporre un approccio innovativo nel rispetto della tradizione italiana della gelateria, con laboratorio a vista, produzione giornaliera, gusti tradizionali rivisitati con meno zucchero e ingredienti della migliore qualità, oltre a punto vendita, packaging e servizio ispirati proprio al mondo del lusso. A fianco di Thierry e Monica, in primo piano supervisiona **Salvatore Naselli**, gelatiere siciliano di Calstelbuono, Pa, coadiuvato da **Giuseppe Amato** per l'originale rilettura del cannolo

siciliano, dolce *signature* del marchio nella prima boutique.

Ben presto affermatosi tra i nomi di punta della scena dolce della capitale e forte del successo ottenuto, il connubio rappresentato



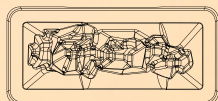
Thierry Chiche, Salvatore Naselli, Giuseppe Amato e Monica Mkhitarian, artefici del debutto del progetto Angiolo, in occasione dell'apertura del primo punto vendita parigino.

DOLOMITI⁶⁵⁰

Esplora le cime del gusto



Stampo in Silicone



silikomart
PROFESSIONAL[®]
MADE IN ITALY

da Angiolo si è amplificato, dallo scorso novembre, grazie ad una seconda boutique, che ha aperto i battenti in rue du Cherche-Midi, nel suggestivo VI *arrondissement*, nei pressi del grande magazzino Le Bon Marché. Il progetto, a cura dell'architetto **Marco Valerio Agretti** (come per la prima sede), è stato realizzato con **Raviglione Group, BRX e Carpigiani**, per gli aspetti tecnici, e con l'ausilio di una nuova équipe per il design di interni ed esterni. I tratti distintivi del marchio sono infatti presenti anche nel nuovo punto vendita e si esprimono nella gamma cromatica, nell'uso degli specchi e in un design pulito e minimalista. Il tutto coronato da una vetrina per gelati firmata **BRX**: "Questa vetrina è particolarmente elegante e riprende l'anima estetica della nostra prima boutique, grazie al rivestimento marrone scuro in Corian (colore distintivo del marchio), mentre gli effetti a specchio alludono all'idea di purezza che caratterizza l'identità di Angiolo – spiega Monika –. Essa contiene i gusti gelato selezionati appositamente per il secondo punto vendita".

Anche nella nuova location vengono proposte novità di prodotto esclusive dedicate, che sono reperibili solo in rue du Cherche-Midi, come la serie Angiolo Nero, i gusti leggermente alcolici e le praline gelato. "Abbiamo lanciato una nuova linea di dessert gelato unici sul mercato, che riflettono il savoir faire eccezionale del marchio – prosegue –. Ad esempio la linea **Angiolo Nero** che comprende gusti realizzati con le varietà più pregiate di frutta secca di origine italiana, abbinati alle versioni caramellate dei frutti stessi: Pistacchio Esplosivo (pistacchio di Bronte e pistacchi caramellati), Croccante (nociola Piemonte e nocciole caramellate) o Crazy Amanda (mandorle di Sicilia e mandorle caramellate)".

"Con l'apertura di questo secondo punto vendita – le fa eco Thierry –, ci siamo ripromessi di lanciare prodotti *gourmand* pensati come fine pasto. Ed ecco nascere i gelati alcolici come **Cherche-Midi**, alle prugne e Armagnac invecchiato, intitolato al nome della strada dove sorge la nostra boutique, o il gusto **Malaga**, con rum ambrato delle Antille e uva. Questi prodotti rispondono alla richiesta da parte della clientela regolare e abbiamo lavorato con lo chef Salvatore Naselli per conservare il nostro marchio di fabbrica:



L'équipe di Angiolo all'esterno del punto vendita di rue du Cherche-Midi.

cremosità e leggerezza eccezionali, ingredienti selezionati e dosati minuziosamente, per un sapore al tempo stesso ricco e delicato; meno zucchero e, ovviamente, assenza di conservanti e aromi artificiali per un piacere sano. Naselli ha creato una ricetta unica che combina latte intero, panna e mascarpone per conferire ai gelati Angiolo texture e gusto distintivi. Sulla base di questa ricetta, e grazie alla ricerca costante dei migliori ingredienti,

Liza e Cédric, manager della seconda boutique.



prenditi cura della tua Carpigiani con 1 click!



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

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

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

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

La Rete di Concessionari Carpigiani è a tua disposizione per mantenere al meglio le tue macchine.

Val d'Aosta
RAVIGLIONE GROUP (AO)

Piemonte
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)
G&P FOOD EQUIPMENT (SP)

Lombardia
ICE-BERG (BG-CO-LC-MB-MI)
ARTE BIANCA (BS)
LINEA LEGNO (BS)
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)
FRIGOMECC (UD)
FRIGOGEL (UD-PN)

Emilia Romagna
MO.CA (BO-FC-RA-RN)
MULTISERVICE (FE)
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)

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

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

Abruzzo
GEBBA (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)
FURNITURE 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 FURNITURE (CT)
ARGEL (ME)
SAGRIM (PA)
G.M.C. (PA-TP)
IFA ARREDAMENTI (RG)
3 EFPE ARREDI (SR)

Sardegna
CENTRO ARREDO NEGOZI (CA-OR)
COMMERCIAL PACKING (SS)

Inquadra il QR Code
e accedi a
Carpigiani Shop



CARPIGIANI
shop

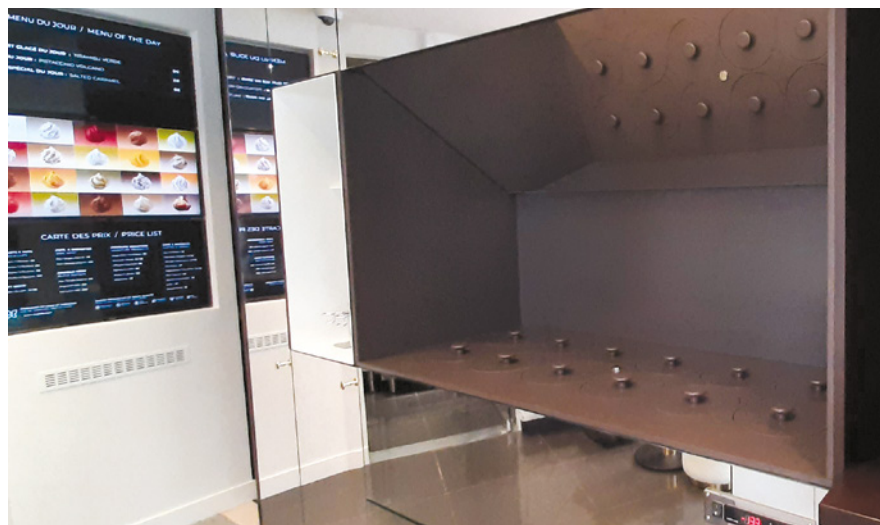


Barattoli in vendita in rue du Cherche-Midi. A lato, praline gelato.

diamo libero corso alla nostra creatività e alla nostra curiosità, testando ogni mese gusti nuovi, accanto ad altri che permangono. **So Sesam**, al sesamo nero, ha necessitato di 3 mesi di lavoro per trovare la combinazione perfetta”.

Cosa vi augurate per questa seconda avventura?

“Il marchio Angiolo è ormai ben noto nel VI arrondissement e, in senso più ampio, nella capitale. La prima boutique gode di una popolarità incredibile dopo solo un anno e mezzo dall’apertura, in un contesto dove c’è molta concorrenza. Siamo molto fieri dei 700 commenti su Google che ci danno un punteggio molto alto (4,9) e dei numerosi articoli apparsi sui nostri gelati e sul nostro concept. L’apertura di Cherche-Midi si iscrive in questo contesto, come estensione naturale della nostra presenza in un quartiere, ‘da visitare e da vivere’. Quindi, ci auguriamo di fidelizzare ancora di più la bella clientela di residenti”. Integrando i codici del modello originale, adatto ad un’affluenza più elevata, il format



del nuovo punto vendita si presenta altrettanto accogliente e più raccolto, permettendo così al marchio di rivolgersi agevolmente anche agli spazi e alla clientela più ristretta dei quartieri residenziali della capitale. E per il nuovo anno appena iniziato? È già in programma l’apertura di un terzo punto vendita, sempre a Parigi, questa volta sulla Rive Droite.

angiolo.com

La vetrina firmata BRX è collocata dietro al bancone e, nel gioco di specchi, i coperchi sembrano riprodursi in alto. I pozzetti a glicole contengono 12 gusti con riserva, il top è in Corian Krión Taupe Concrete 9507 e i tappi sono a filo con medesima finitura.



I prodotti della linea Angiolo Nero.



LA QUALITÀ PAGA. SEMPRE.

Perché accontentarsi di un prodotto buono se puoi avere il meglio?

In pasticceria vai alla grande, ma c'è sempre la possibilità di migliorare. Ogni professionista che aspira alla perfezione lo sa. A volte basta un piccolo grande aiuto per fare la differenza, ed è qui che entriamo in gioco noi. Con Debic hai al tuo fianco un alleato che ti aiuta a trasformare l'ottimo in straordinario: più tenuta, overrun e qualità costante in ogni occasione. *La qualità paga. Sempre.*

Debic. Per le mani dei professionisti.



Inquadra e scopri



ENERGIA E RECUPERO

La disamina sul consumo in ambito sportivo approda alla pratica, con il gelato performante dell'esperto **Roberto Bianchi**

Sorbetto energizzante pre-allenamento

Funzione Fornire energia disponibile 60-90 minuti prima dell'allenamento, senza appesantire la digestione

Per 1 kg di miscela

acqua.....g	570
purea di ananas.....g	150
succo di arancia fresca.....g	100
saccarosio.....g	60
destrosio.....g	50
maltodestrine DE19.....g	45
sciroppo di agave.....g	20
fibra di agrumi.....g	25
stabilizzante per sorbetto.....g	5
estratto di guaranà.....g	3
estratto di zenzero.....g	5
succo di limone.....g	15
sale marino integrale.....g	2

Miscelare a secco saccarosio, destrosio, maltodestrine, stabilizzante e fibra. Riscaldare l'acqua a 40°C e incorporare gradualmente i secchi. Portare a 85°C, mantenere per

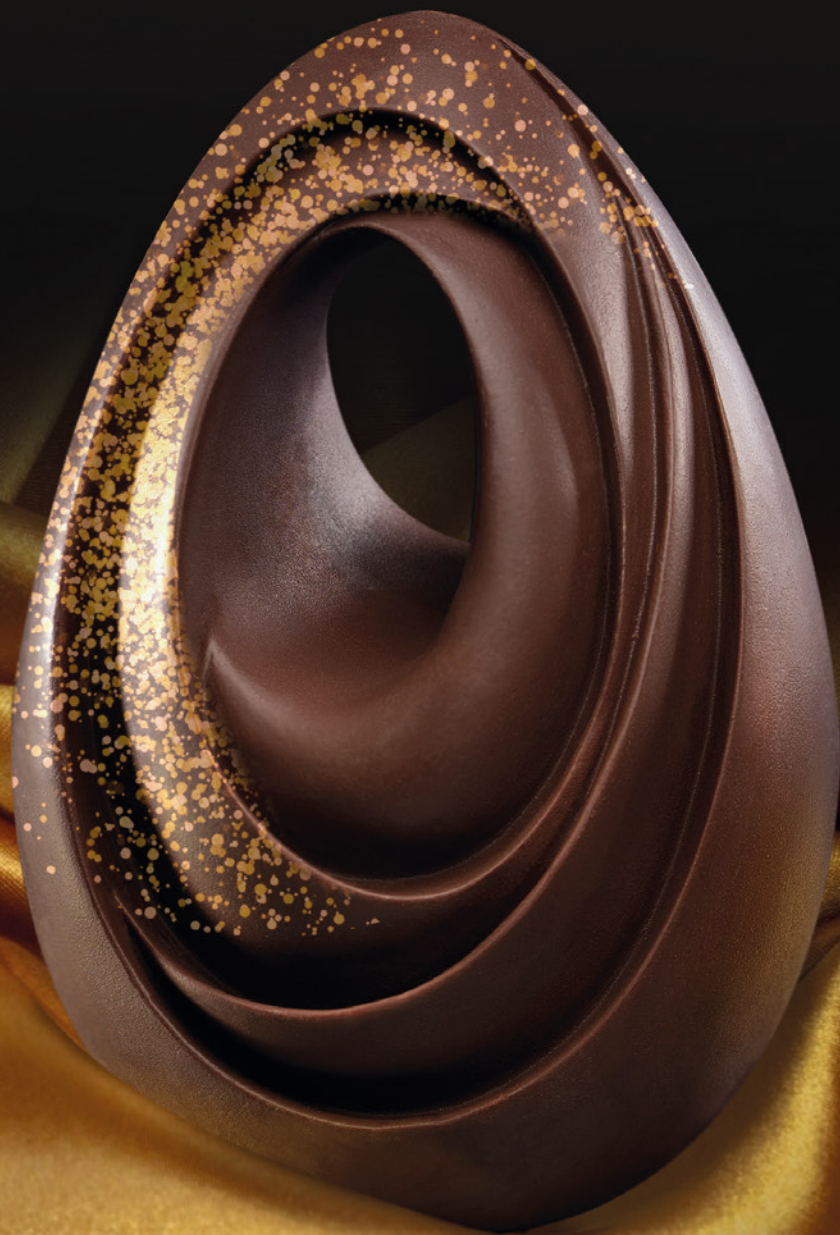
2 minuti. Raffreddare rapidamente e aggiungere le puree di frutta, i succhi e gli estratti. Lasciare maturare per 6-12 ore a 4°C.



Polvere di guaranà.

L I N E A G U S C I O [®]

Tanto gli stampi sono tutti uguali, vero?



Mantecare seguendo i parametri standard per sorbetti.

Note tecniche

- La combinazione di zuccheri a diverso indice glicemico (destrosio, saccarosio, maltodestrine) garantisce energia sia immediata che prolungata
- Il guaranà fornisce un rilascio graduale di caffeina naturale (circa 30 mg per porzione)
- Lo zenzero favorisce la digestione, riducendo il rischio di disturbi gastrointestinali durante l'allenamento
- I sali minerali supportano la pre-idratazione
- La fibra di agrumi migliora la struttura senza aggiungere grassi

Valori nutrizionali indicativi per 100 g

Calorie 155 kcal

Proteine 0,5 g

Carboidrati 38 g (di cui zuccheri 32 g)

Grassi 0 g

Gelato energetico pre-Allenamento

Funzione Fornire energia sostenuta e digeribile 60-90 minuti prima dell'attività fisica, senza appesantire la digestione

Per 1 kg di miscela

latte parzialmente scremato.....g	500
acqua.....g	150
saccarosio.....g	60



Olio MCT.

GLI OLI MCT

Medium-Chain Triglycerides, ovvero i Trigliceridi a Catena Media, sono grassi con caratteristiche metaboliche uniche, sempre più utilizzati nella nutrizione sportiva e ora nella gelateria funzionale. Sono composti da acidi grassi con catene di 6-12 atomi di carbonio, estratti dall'olio di cocco o di palma. A differenza dei grassi a catena lunga, vengono assorbiti e trasportati direttamente al fegato, per essere convertiti in energia disponibile senza necessità di enzimi digestivi complessi.

Benefici per gli sportivi

- Fonti di energia rapida e facilmente utilizzabile
- Non immagazzinati come grasso corporeo
- Stimolano il metabolismo
- Facile digeribilità, ideali prima dell'attività fisica

Alternative all'olio MCT in gelateria

Olio di cocco fonte naturale di MCT, con circa il 60% di acidi grassi a catena media

Olio di oliva EVO delicato ricco di grassi monoinsaturi e antiossidanti

Burro di cacao offre un profilo di fusione interessante e proprietà strutturali

Olio di avocado neutro nel gusto e ricco di grassi salutari

Consigli tecnici

Se si utilizzano oli alternativi, può essere necessario:

- aumentare leggermente l'emulsionante (0,1-0,2% in più di lecitina)
- adattare i tempi di mantecazione, gli oli diversi influenzano la cristallizzazione
- valutare l'impatto aromatico: l'olio MCT è neutro, mentre alternative possono influenzare il profilo gustativo

La quantità consigliata di olio MCT o dei sostituti nelle ricette di gelato è compresa tra 0,5 e 1,5% sul peso totale della miscela

maltodestrine DE12.....g	70
miele d'acacia.....g	50
destrosio.....g	30
latte in polvere magro.....g	30
proteine del siero isolate (gusto neutro)...g	20
pasta di nocciole tostate.....g	40
pasta di mandorle.....g	20
caffè solubile.....g	5
estratto di guaranà.....g	3
cannella in polvere.....g	2
stabilizzante naturale.....g	5
sale marino.....g	1
lecitina di girasole.....g	4
olio MCT (trigliceridi a catena media).....g	10

Miscelare a secco maltodestrine, saccarosio, destrosio, latte in polvere, proteine e stabilizzante. Riscaldare latte, acqua e miele a 40°C. Aggiungere gradualmente i secchi, mescolando con mixer a immersione. Portare



SCAN TO
STAND OUT!

100 Years
FARAVELLI SINCE 1926



STAND OUT

with the **right** ingredients

Ci occupiamo di distribuzione dal 1926. Sappiamo bene come funziona.

Le materie prime di qualità sono essenziali, ma sono solo l'inizio.

In pasticceria e gelateria, la vera ricetta per emergere è fatta di visione, velocità, competenza, capacità di anticipare il mercato e trasformare ogni esigenza in una soluzione su misura.

Da sempre lavoriamo al tuo fianco con l'expertise che porta risultati concreti, perché sappiamo cosa serve per creare momenti di gusto che conquistano i tuoi clienti, li fanno sentire protagonisti e felici della loro scelta.

Con gli ingredienti giusti – e il partner strategico giusto – distinguersi nel dolciario non è difficile. È naturale.

 **FARAVELLI**
THE BEST INGREDIENT

la miscela a 85°C e mantenere per 2 minuti. Raffreddare rapidamente a 4°C. Unire paste grasse, caffè solubile, guaranà, cannella, sale e lecitina. Incorporare l'olio MCT, emulsionando accuratamente. Lasciare maturare per 6-12 ore. Mantecare seguendo i parametri standard.

Note tecniche

- La combinazione di carboidrati a diverso indice glicemico garantisce un rilascio energetico modulato
- L'olio MCT fornisce energia utilizzabile senza appesantire la digestione
- La dose limitata di proteine (2%) evita rallentamenti digestivi
- Guaranà e caffè forniscono circa 40 mg di caffeina per porzione, sufficiente per un effetto ergogenico senza eccessi
- La cannella supporta la regolazione della glicemia

Valori nutrizionali indicativi per 100 g

Calorie 190 kcal

Proteine 4 g

Carboidrati 30 g (di cui zuccheri 22 g)

Grassi 5 g (di cui MCT 1 g)

L'equilibrio tra carboidrati complessi e semplici, il moderato apporto proteico e la presenza di MCT rendono questo gelato ideale per il pre-allenamento, fornendo energia sostenuta senza rischio di picchi glicemici o disturbi gastrointestinali.

Gelato proteico al cioccolato per il recupero

Funzione Ottimizzazione del recupero muscolare post-allenamento, con rapporto carboidrati di 3:1

Per 1 kg di miscela

latte intero.....g	540
panna fresca 35% mg.....g	60
latte in polvere magro.....g	40
proteine del siero isolate (gusto neutro)...g	35
saccarosio	80
destrosio	70
miele millefiori.....g	50
cacao amaro in polvere	70
fibra di cicoria solubile.....g	30
tuorlo pastorizzato.....g	25



Cacao in polvere.

stabilizzante per gelato al cioccolato.....g	4
pasta di nocchie.....g	30
sale rosa dell'Himalaya	1
estratto di ciliegie	5

(opzionale ma utile per le proprietà anti-infiammatorie)

Miscelare a secco proteine, cacao, latte in polvere, saccarosio, destrosio e stabilizzante. Riscaldare latte, panna e miele a 40°C. Incorporare gradualmente i secchi con un mixer a immersione. Aggiungere il tuorlo pastorizzato e pastorizzare la miscela a 85°C per 2 minuti. Raffreddare rapidamente a 4°C e incorporare la pasta di nocchie e l'estratto di ciliegie. Mantecare seguendo i parametri standard della macchina.

Note tecniche

- Fornisce circa 9-10 g di proteine complete per porzione da 100 g
- L'aggiunta di proteine isolate rende il gelato più asciutto; la fibra di cicoria contrasta l'effetto, mantenendo la cremosità
- Il destrosio accelera l'assorbimento delle proteine *post-workout*
- L'estratto di ciliegie contiene antocianine che riducono l'infiammazione muscolare

Valori nutrizionali indicativi per 100 g

Calorie 210 kcal

Proteine 9,5 g

Carboidrati 28 g (di cui zuccheri 25 g)

Grassi 7 g

KIT ABBRACCIO SICILIANO

GODITI 'STA MERAVIGGHIA



Kit Abbraccio Siciliano è un'esperienza sensoriale che cattura l'essenza dell'isola combinando ingredienti identitari e consistenze uniche.

Il **gelato alla mandorla** profumato alla **cannella**, avvolto da una golosa copertura al gusto di **cioccolato al latte**, incontra un tripudio croccante di granelle sapientemente selezionate: pistacchio, mandorla tostata e granella grezza da "Cioccolato di Modica Igp" 100%.

Non è solo gusto. È carattere.

pernigottigelatieri.com



Gelato funzionale anti-infiammatorio alla curcuma

Funzione Supportare il recupero a lungo termine e ridurre l'infiammazione cronica indotta da allenamenti intensi

Per 1 kg di miscela

latte di cocco	g	300
latte vaccino.....	g	300
yogurt greco 0% grassi.....	g	150
saccarosio	g	70



destrosio	g	40
miele di acacia.....	g	40
maltitolo (riduce l'indice glicemico complessivo) ..	g	20
curcuma fresca grattugiata	g	15
pepe nero macinato	g	0,5
(migliora l'assorbimento della curcumina)		
zenzero fresco grattugiato.....	g	10
cannella in polvere	g	3
olio di cocco	g	20
fibra di bambù.....	g	25
stabilizzante naturale	g	6
sale.....	g	1

Infondere latte vaccino e di cocco con curcuma, zenzero e cannella a 60°C per 30 minuti. Filtrare e aggiungere gli zuccheri e lo stabilizzante miscelati a secco. Riscaldare a

85°C per 2 minuti. Raffreddare rapidamente e incorporare yogurt greco e olio di cocco. Lasciare maturare per 12 ore. Mantecare seguendo i parametri standard.

Note tecniche

- L'associazione curcuma-pepe nero aumenta la biodisponibilità della curcumina fino a 2000 volte
- L'olio di cocco, ricco di MCT, fornisce energia rapidamente utilizzabile
- Lo yogurt greco apporta proteine di alta qualità
- La combinazione di ingredienti antinfiammatori (curcuma, zenzero, cannella) crea una sinergia efficace

Valori nutrizionali indicativi

per 100 g

Calorie 180 kcal
Proteine 5 g
Carboidrati 25 g
Grassi 7 g (di cui MCT 3 g)

PROF. ROBERTO BIANCHI,

docente presso l'IIS "Arturo Prever" di Pinerolo, To
autore de "Dall'aperitivo al Dessert"
(con Edoardo Baviello – shop.chiriottieditori.it)

PORTE APERTE A RIMINI

Per la 2ª edizione del Fuori Salone, da venerdì 16 a martedì 20 gennaio il **Fugar Store** di Rimini apre le porte per diventare uno spazio d'incontro, dove scoprire da vicino le novità, lasciarsi guidare da vetrine tematiche dedicate e approfondire prodotti e applicazioni con il supporto di specialisti. È possibile partecipare a demo personalizzate on demand con i Tecnici

Dimostratori Fugar, prenotabili su richiesta, per un'esperienza su misura. Non mancano promozioni e omaggi riservati ai visitatori, oltre a un servizio navetta dedicato per raggiungere comodamente la sede.

fugar.it





Bakery Innovation

La linea che eleva ogni semifreddo



Tre referenze e infinite possibilità per ottenere consistenze perfette, alte performance e gusti equilibrati

CREMOSI E VARIEGATI

Referenza vegana dal pratico utilizzo con il solo impiego di acqua, **Cheesecake Vega** di **Fructital** è studiata per la versione senza latte e derivati della specialità, mentre **Passione Cheesecake** viene suggerita in abbinamento con il **Variegato Gran Frutti di Bosco** e il **Crumble Express Classico**. Anch'essa priva di latte e derivati, vegana e senza glutine, la crema

Perfettina Cocco

mantiene morbidezza e spatolabilità, anche a temperature negative; è ideale in gelateria per utilizzo tal quale come **Cremino** o come variegato, ed è adatta anche per la farcitura di semifreddi a temperatura negativa. Nell'abbinamento **Cremino Tropicana** si accompagna al gelato gusto mango con **Semprepronto Mango**.



Nuova referenza della Linea Variegati, **Variegato Dubai Vega** è la crema a base di pistacchi ricca di inclusioni di pasta Kadaif: consigliata in **Incanto D'Oriente**, si abbina al gelato con **Semprepronto Cioccolato al latte** e alla **Copertura Elite Cioccolato al latte** in finitura, per riprodurre il gusto del celebre snack; interessante l'accostamento vegan con **BiancaVega** e **Perfettina**. La stessa linea include il nuovo **Variegato Biscotto Caramel**, dal sapore di caramello esaltato dalla granella di biscotti croccanti, sia per gelateria che pasticceria; in **Melodia al caramello** compone un inedito connubio con il gelato al gusto Banana. **fructital.it**



STUDENTI OGGI, ARTIGIANI DOMANI

Il concorso di gelateria **Studenti oggi, Artigiani domani**, ideato e organizzato da **Fructital** in collaborazione con **Mondopanna**, rivolto agli istituti alberghieri e professionali piemontesi, si è tenuto in novembre alla Palazzina di Caccia di Stupinigi, To, nel contesto della manifestazione **Mondopanna alla Reggia**. Il tema era **Il gelato artigianale moderno**

e lo scopo era duplice: incoraggiare la creazione di accostamenti in linea con le tendenze, tramite variegature e inclusioni; rimarcare quanto sia importante per il gelatiere sviluppare uno stile narrativo e comunicativo efficace, capace di fidelizzare il cliente. Il regolamento chiedeva l'abbinamento di un gusto a base latte con almeno tre componenti a scelta in aggiunta, fra caratterizzanti, variegati e decorazioni. Sei le scuole piemontesi presenti, ciascuna con due gusti e altrettante squadre, abbinata a gelaterie di Torino e dintorni. I concorrenti hanno lavorato con passione e rigore, dimostrando di aver compreso appieno il senso dell'iniziativa: ne sono scaturite 12 proposte che hanno ricevuto la valutazione della giuria popolare e della giuria tecnica composta da rappresentanti di **Fructital**, **Mondopanna**, **Associazione Pièce**, **Chiriotti Editori** e dal gelatiere **Pino Scaringella**. I vincitori del voto popolare sono stati **Roberto Parlante** e



I vincitori del voto popolare e le vincitrici designate dalla giuria tecnica.

Francesco Ghigo del **CFIQ** di Pinerolo, To, accompagnati dagli insegnanti **Patrizia Pilotto** e **Francesco Nusdeo**: seguiti dalla **Gelateria Telesio** di Torino, hanno proposto **Dolce Peccato**. La giuria tecnica ha attribuito la vittoria a **Camilla Languzzi e Noemi Monge Roffarello** dell'**IIS Virginio Donadio** di Dronero, Cn, accompagnate dalla prof.ssa **Concettina Audino** e guidate dalla **Gelateria dei Principi** di Torino. La piazza d'onore è andata a **Kiara Laloti e Maela Febbo** del **CIOFS-FP** di Cumiana, To, accompagnate dalla prof.ssa **Francesca Franchino** e affiancate dalla **Cascina Roseleto** di Villastellone, To. Terzo posto per **Nicola Reinaudo e Cristian Iri** del **CNOS-FAP** di Savigliano, Cn, accompagnati dal prof. **Matteo Sorasio** e sostenuti da **Il Golosone** di Pinerolo, To. **L.C.**

IN MEMORIA DI GIOVANNI COLLINO

È scomparso ad inizio dicembre **Giovanni Collino**, titolare di **Fructital** insieme alla moglie **Romana Barotto** e al figlio **Stefano**. I suoi collaboratori hanno voluto ricordarlo con queste parole: "Desideriamo affrontare questo momento non come la conclusione di un capitolo, ma come la continuità di un bellissimo percorso di crescita, del quale egli è stato ideatore e artefice. Nel tempo, la stretta collaborazione con la moglie e il figlio lo ha portato a vivere l'azienda come una seconda famiglia, alla quale ha consegnato, poco alla volta, gli strumenti necessari per camminare da sola, sotto la guida di Stefano. Ci ha lasciato un uomo determinato, un titolare attento e consapevole, un padre solare e sempre vicino ai collaboratori, anche solo attraverso una parola gentile durante le visite in azienda. Il suo esempio umano e professionale resterà un riferimento prezioso per tutti coloro che hanno avuto il privilegio di lavorare con lui". Porgendo le condoglianze di tutta la redazione, per un ritratto del fondatore e dell'azienda, vi invitiamo a rileggere l'articolo apparso sullo scorso numero.



Variegato Dubai Vega



 **DEARIO**



CONTATTACI PER
SCOPRIRE TUTTI GLI
ABBINAMENTI SUGGERITI
www.fructital.it



Golosa crema a base di pistacchi con inclusione di pasta "Kadayf",
senza latte e derivati, vegan-friendly
Estremamente versatile sia in **Gelateria** che in **Pasticceria**



DALL'APPRENDISTATO ALLA RINASCITA

**Il terremoto non ha fermato l'amore di
Mauro Montebovi per il suo mestiere**

A valle dei Monti Sibillini nelle Marche, in provincia di Macerata, si incrocia una realtà fatta di buona volontà, sacrificio e sorriso. Parliamo del **Bar Gelateria Montebovi** di **Mauro Montebovi**, locale storico di Visso, fondato nel 1936.

Mauro si distingue come persona educata e riservata ma, nonostante il carattere mite e a volte silenzioso, appena alza lo sguardo e ti vede, ti accoglie subito con un sorriso disarmante. Questo atteggiamento fa parte dell'educazione ricevuta nel suo piccolo borgo, ai piedi delle montagne, e con la sua tenacia, frutto anche dell'apprendistato compiuto nel laboratorio del nonno Mario. Grazie a ciò e ai prodotti di quel territorio, egli ha saputo portare in alto il valore del gelato artigianale tradizionale, svolgendo con amore il suo lavoro e sapendolo trasmettere alla clientela e ai turisti che sovente affollano il locale, ora sito nella piazza più bella del paese.

Un amore messo però duramente alla prova nel 2016, anno in cui il terribile terremoto distrusse Visso. Con tanta forza di volontà e impegno, Mauro è riuscito a risollevarsi. Dapprima compra un piccolo carrettino per la vendita itinerante dei gusti realizzati nel suo

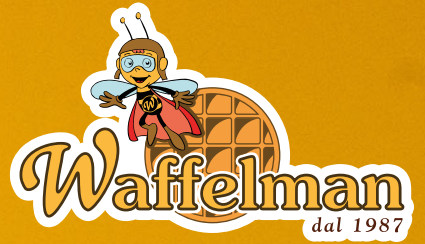
piccolo laboratorio sotto casa e, in seguito, apre un piccolo punto vendita, sempre a Visso, in una struttura provvisoria. Grazie all'interessamento e al contributo del sottoscritto, in veste di presidente del Centro Studi Gelato Artigianale, ha ricevuto in dono una vetrina gelato a pozzetto, ricevendo anche consigli su come innovare il suo prodotto artigianale, sempre mantenendo alto lo standard qualitativo.

Oggi, con umiltà e gradevolezza, propone il suo gelato, che racchiude la magia di un paese che, seppure ancora circondato dalle macerie, sa accogliere con calore, serenità e sorrisi. I suoi gusti catturano grazie alla semplicità e naturalezza della lavorazione delle materie prime: latte di qualità proveniente dai Monti Sibillini, ricotta di pecora o di capra, frutti di stagione, uova fresche del pollaio e... molta devozione all'autentico gelato di tradizione naturale.

MARTINO LIUZZI



LA COCCOLA IDEALE IN OGNI STAGIONE:



IL CALDO ABBRACCIO DEL WAFFEL CHE INCONTRA LA
FRESchezza DEL GELATO, PER UNA PAUSA IRRESISTIBILE DI
PURO PIACERE.



Vellutata alla ricotta dei Monti Sibillini

Base bianca

Latte Alta Qualità	g	680
panna fresca 35%mg	g	85
saccarosio	g	150
zucchero d'uva cristallino	g	50
latte in PLV scremato	g	30
neutro	g	5

grassi 5,35%, sng 10%,
zuccheri 19,8%,
solidi totali 35,7%

A fine pastorizzazione, aggiungere 600 g di ricotta fresca e mantecare. Fare attenzione ai tempi: lo zucchero d'uva, avendo la capacità di legare prima l'acqua libera, abbassa del 40% la durata della mantecazione. Variare a scelta con copertura fondente o con cannella o con lamponi al naturale non canditi.

MAURO MONTEBOVI
Bar Gelateria Montebovi
Visso, Mc
foto Giancarlo Bononi

Nota sulla scelta degli zuccheri e sui tempi di mantecazione, si vedano anche le indicazioni contenute nel libro "Il Gelato che Cercavi" di Martino Liuzzi, shop.chiriottieditori.it



MISSIONE COMPIUTA



A due anni dall'assegnazione a **Disio** della porzione produttiva dell'ex stabilimento Averna di Caltanissetta, con il dott. Ruggeri dal **Gruppo Campari** incaricato della firma dell'accordo, i titolari dell'azienda siciliana, specializzata nella produzione di semilavorati per gelaterie e pasticcerie artigianali, condividono con soddisfazione il raggiungimento del traguardo preannunciato (si veda l'intervista apparsa sul n. 31 di TuttoGelato) di adeguamento del plesso. "I lavori di ripristino sono conclusi – dichiarano sorridenti –. È stato un percorso complesso e sfidante, che ci ha messi alla prova, ma che ci ha anche permesso di guardare al futuro con maggiore solidità, con l'obiettivo di accrescere la capacità produttiva e di armonizzare i processi aziendali". disiosrl.it



Il momento della firma: in foto i due titolari dell'azienda siciliana, a destra Adriano Fiorino e a sinistra Roberto Riccobono, con il dott. Ruggeri del Gruppo Campari.

Vi aspettiamo al SIGEP
Padiglione B5, Stand 046



L'ECCELLENZA AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ.



Prodotti professionali a base latte e panna treValli Professional e a base vegetale e 100% vegetale Hoplà Professional.

Studiati per rispondere alle esigenze dei professionisti di bar, pasticcerie, gelaterie e ristorazione, valorizzano la creatività e garantiscono risultati impeccabili in ogni preparazione, dolce e salata.

hoplatrevalliprofessional.it



IL BUONO D'INVERNO

**Il dessert che profuma di sottobosco
contiene il pensiero che da anni riverbera
nel laboratorio di **Paolo Brunelli**:
il gelato si può gustare molto di più quando fuori fa freddo**

Non c'è niente di meglio che passeggiare nella natura quando tutto intorno sembra riposare, con le guance arrossate e una bella cena in prospettiva.



L'inverno sembra scacciare il concetto di gelato, ma questo è un luogo comune che nel Laboratorio Sentimentale non trova per niente spazio: in questi giorni, anzi, si moltiplicano le suggestioni e le ispirazioni. Il territorio circostante ci ricorda quanto possa essere confortante il profumo di pino e castagne arrosto, quanto l'abbinamento del nostro gusto preferito con un lievitato appena sfornato diventi subito una merenda perfetta, e quanto infusioni di bacche e spezie possano conciliare i bei weekend di fronte al camino.

Dimentichiamoci le corse per finire un cono all'ombra di una tettoia lungomare, perché questa che stiamo vivendo è, per eccellenza, la stagione ideale per capire il mondo del freddo e le sue prospettive: degustando con calma e inventando abbinamenti con liquori, erbe aromatiche, radici, frutta secca o verdura. Torniamo allora dalla passeggiata tra i boschi, scrolliamoci di dosso l'umidità e prepariamo il dolce per questa sera.

Gelato al gianduia con acqua di fungo e tè Matcha

Gelato al gianduia

Per 1.000 g

panna fresca 35% mg..... g	99
tuorlo	32
cacao 22/24	62
latte intero fresco	494
zucchero di canna	124
destrosio	94
latte scremato in polvere	16
neutro..... g	3
sale	1
pasta di nocciola 100%	75

Portare il latte, la panna e il tuorlo a 40/45°C e aggiungere tutte le polveri a pioggia, precedentemente mixate. Raggiungere la temperatura di pastorizzazione (85°C) e procedere alla mantecazione.

Velo di gel ai funghi porcini e tè Matcha

Preparare un brodo di funghi porcini e filtrare. Portarne a bollore 100 g con 1 g di gomma gellan. Stendere il liquido all'istante e farlo gelificare il più sottile possibile. Una volta raffreddato, sezionarlo con un coppapasta della forma e dimensione desiderata.

IMPIATTAMENTO

Spolverare il piatto di portata con polvere di cacao e tè Matcha, adagiare il velo e, sopra, una quenelle di gelato al gianduia. Completare con polvere di porcini essiccati e un grano di sale Maldon.

PAOLO BRUNELLI

paolobrunelli.me

Foto Giancarlo Bononi



STRATO DOPO STRATO

Dall'incontro tra **Giuso** e **Matilde Vicenzi** nasce il **Kit Gelato Millefoglie Matilde Vicenzi**, novità che arricchisce la linea Tradizione e Italianità con un classico reinterpretato in chiave gelato. Il kit è composto da 2 secchielli da 3,5 kg di Variiegato Crema per Gelato Millefoglie e da 4 confezioni da 0,125 g di Millefoglie Classiche Matilde Vincenzi. Il gusto è facile da preparare: basta sbriciolare una parte delle millefoglie nel variegato alla crema e utilizzare le restanti per decorare la vaschetta. La bontà si va ad affiancare al gelato al Cannolo Siciliano e al kit Babà al Rum, ampliando la linea che celebra i sapori autentici d'Italia. giuso.it



STAMPI FAI DA TE: CREATIVITÀ INCONTRA SICUREZZA

La personalizzazione è oggi un elemento distintivo e sempre più professionisti scelgono di realizzare stampi fai da te per valorizzare l'identità, sperimentare nuove forme e geometrie, rispondere a richieste sempre più specifiche. È però necessario tenere conto in primo luogo della sicurezza del cliente finale: quando si lavora con materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti la responsabilità del professionista va ben oltre la forma e il risultato visivo.

Il primo requisito indispensabile è la scelta del silicone per contatto alimentare. Non tutti sono idonei e, dal punto di vista chimico, è il silicone a catalisi al platino quello da scegliere per le applicazioni alimentari. Lo stampo



va poi prodotto prestando attenzione alla corretta reticolazione del silicone: è questo il processo chimico che assicura che non vengano rilasciate sostanze indesiderate e che lo stampo mantenga intatte le caratteristiche anche dopo numerosi utilizzi e lavaggi.

Gli stampi professionali **decosil** seguono queste indicazioni: per maggiore sicurezza vengono sottoposti a diversi test, effettuati da laboratori qualificati, per verificare l'effettiva conformità, durabilità e sicurezza e quali siano le relative condizioni d'uso. Conformità e condizioni d'uso sono riportate in modo chiaro nella dichiarazione di conformità alimentare MOCA e nella scheda tecnica che accompagna ogni modello. Nella produzione fai da te spetta al pasticciere verificare non solo la conformità del silicone, ma anche che lo stampo sia stato prodotto, utilizzato e conservato nella maniera corretta. La scelta consapevole del silicone alimentare, la produzione attenta e l'utilizzo corretto dello stampo sono atti di responsabilità che rafforzano la qualità del prodotto e la credibilità del professionista moderno, tutelando nel modo migliore il consumatore finale. decosil.it

PENSARE FUORI DAGLI SCHEMI

Non si tratta di un prodotto, né di una ricetta preconfezionata. **Unconventional Gelato** è un'idea aperta, adattabile e flessibile, che permette di colmare la distanza tra la dimensione tradizionale della gelateria (banco, asporto, stagionalità...) e l'esigenza in ristorazione di servire un fine pasto fresco e leggero. Come? Grazie ad un'idea "non convenzionale" che consente di reinterpretare i dessert classici in versione fredda, con un'anima gelato, struttura leggera e preparazione semplice. Tiramisù, Sacher, panna cotta e molti altri dolci possono infatti essere trasformati in monoporzioni stratificate con un elemento gelato, pronte in barattolo di vetro a rendere, conservabili in abbattitore, facili da rigenerare e veloci da servire. Un formato semplice da gestire e di qualità artigianale, pensato per i gelatieri che vogliono ampliare il business senza stravolgerne l'organizzazione e per i ristoratori che desiderano servire un prodotto fresco e alternativo.

unconventionalgelato.com





AN UNCONVENTIONAL IDEA: THINK OUTSIDE GELATO

La proposta Unconventional della gelateria per la ristorazione.

Immagina. Crea. Sorprendi.
Scopri di più sui canali Unconventional Gelato.

NON PERDERTI LA DEMO A SIGEP 2026!
DOMENICA 18 GENNAIO - H16:45 | STAND BRAVO - PAD. C5/75.120



[unconventionalgelato.com](https://www.unconventionalgelato.com)



#SORRISI
DI CUORE

GIOIA DI VIVERE

Non solo salutari ma anche preziose per il buonumore,
ecco a voi le sorridenti ricette di **Palmiro Bruschi**

Un'ispirazione nata dalla voglia di degustare un alimento sano ed elegante, un equilibrio di piacevoli ingredienti che, con le loro proprietà salutistiche, mettono buonumore nel cuore e nell'anima. Ho ideato questi sorbetti con l'intento di condividere con amici e clienti momenti di piacevole emozione, evidenziandone la sostenibilità nel rispetto della natura, grazie a prodotti sani, che vi donano in modo naturale colori e virtù.

Sorbetto del buonumore

acqua.....g	594
miele millefiori.....g	220
maltodestrine.....g	70
glucosio 38 DE.....g	70
inulina.....g	40
neutro frutta.....g	6

Portare l'acqua a bollore, versarla sulle polveri premiscelate con del polline di fiori (4 g) e mixare. Inserire il miele, frullare ancora per 1 minuto e mantecare. Abbattere per 15 minuti ed esporre nel banco di vendita.



Base Completa Veggie



VEGAN



LACTOSE FREE

PreGel

BASE COMPLETA VEGGIE

Base Completa Veggie è l'alleato perfetto in laboratorio per ottenere dei gelati vegani e lactose free con semplicità. Questa base a freddo con aromi naturali garantisce un gelato dalla struttura che sorprende per la sua cremosità e spatolabilità che si ottengono semplicemente aggiungendo dell'acqua al prodotto. Una base pronta in pochi passaggi, naturalmente vegana e senza lattosio da aromatizzare con i sapori vegani e lactose free di PreGel.

La base 100% vegan che stupisce!

Sorbetto al diospero con chips di cachi

acqua.....g	261
saccarosiog	180
polvere di cachig	25
glucosio 38DE.....g	30
neutro frutta.....g	4
diosperog	500

Versare l'acqua nelle polveri premiscelate e mixare. Inserire i frutti maturi, frullare ancora per un minuto e mantecare. Abbattere per 15 minuti, decorare con chips di cachi ed esporre nel banco di vendita.

- Il termine **diospero** è un sostantivo maschile, variante popolare di diospiro, altro nome del cachi, inteso sia come albero che come frutto.
- Per la **polvere di cachi** frullare i frutti maturi e stenderne in teglia uno strato sottile. Portare alla completa essiccazione, sino a vetrificarli. Frullare sino ad avere una polvere, da utilizzare come un monosaccaride.
- Per le **chips di cachi** utilizzare i frutti non troppo maturi. Una volta affettati, farli essiccare ed impiegarli come decorazioni.

PALMIRO BRUSCHI
palmirobruschi.it
gelateriaghignoni.it



NON SCIOLGONO, NON SCIVOLANO

La linea **Cioccolatina La Crema da Vetrina® PreGel** raggruppa svariate creme da versare direttamente in vaschetta o servire tal quali sul gelato, in coni o coppe. Dalla consistenza morbida e dalla struttura ricca, non si sciolgono e non scivolano, e sono adatte per dare un tocco goloso anche al gusto più semplice. E adesso sono disponibili anche la versione vegana del gusto classico, **Cioccolatina Classica Veggies**, che si distingue per il sapore di cioccolato e nocciole, mentre **Cioccolatina Caffè**, dal gusto deciso, si sposa con gelati al cappuccino, al mascarpone e al cioccolato. Entrambe le referenze vengono vendute in confezioni da 2 secchielli da 3 kg (6 kg). **pregel.it**





Inquadra il qr-code
e visita il nuovo sito!



LA TUA GELATERIA OGGI PUÒ SCEGLIERE

senza nessuna rinuncia.

Il vero sapore della Panna, dalla consistenza piacevole, 100% bianca e stabile come mai prima d'ora.

Ken Nata Zuccherata, la Panna pastorizzata con grasso animale e Ken Láctea Sugar realizzata con ottima materia prima sia animale che vegetale, saranno le alleate ideali per la tua gelateria.



Due prodotti perfetti per il montapanna della tua gelateria!

Seguici su   | www.ken-foods.com


Gli Specialisti della Panna



QUELLO CHE SI FA CON IL CUORE DIVENTA PATRIMONIO

Il ruolo dei gelatieri nella proclamazione della *cucina italiana* come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO

C'è una verità semplice che ogni artigiano del gusto conosce bene: quello che si fa con il cuore non si fa per se stessi, ma fa godere e porta beneficio a tutta la categoria. Nel mondo del gelato artigianale, questo principio non è solo un modo di dire: è un codice etico, una direzione, una responsabilità condivisa. Mai come oggi questa responsabilità assume un significato più grande, perché la **cucina italiana**, quella vera, quella fatta di territori, tecniche tramandate, gesti precisi e mani sapienti, è stata proclamata Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Un riconoscimento che non celebra soltanto i cuochi e le ricette, ma l'intero ecosistema dell'artigianalità italiana: pasticceri, gelatieri, panificatori, pizzaioli, cioccolatieri, trasformatori di materie prime, custodi di saperi antichi. In questo scenario, il gelato artigianale non è un semplice segmento della cucina italiana: è un simbolo, un ambasciatore, un rito collettivo che racconta chi siamo. Il gelatiere, con il suo lavoro quotidiano, partecipa alla costruzione di una narrazione culturale più ampia. Ogni ricetta fedele alla tradizione, ogni innovazione rispettosa dell'identità italiana, ogni scelta etica sugli ingredienti, ogni gesto di trasmissione alle nuove generazioni diventa parte di quel patrimonio vivo che l'UNESCO vuole tutelare. Per questo è fondamentale ricordare il senso profondo del nostro mestiere.

L'artigiano che lavora con il cuore non cerca gloria personale, costruisce valore comune. Non crea solo un gusto nuovo, alimenta una storia millenaria. Non parla solo di sé: rappresenta un'intera categoria e, oggi più che mai, un intero Paese. La proclamazione UNESCO ci chiede unità, visione, responsabilità. Perché un patrimonio immateriale esiste solo se una comunità lo riconosce. E allora diventa chiaro che il ruolo dei gelatieri italiani, dalle botteghe delle piccole città alle gelaterie contemporanee, dagli interpreti della tradizione ai pionieri dell'innovazione, è essenziale non solo sul piano professionale, ma anche culturale. Il gelato artigianale è un atto d'amore, un gesto di memoria, un ponte tra generazioni. È un rituale che appartiene a tutti noi. E proprio perché appartiene a tutti, ciò che facciamo nel nostro laboratorio ha un'eco più grande: costruisce identità, crea fiducia, accredita professionalità, dimostrando che la cucina italiana è viva, reale, condivisa. Quando un gelatiere lavora con il cuore, contribuisce a un patrimonio che è più grande di lui: contribuisce all'Italia. Questa è la forza della nostra categoria. E questo è il momento di dimostrarlo, insieme.

Nel mondo del gelato artigianale, fatto di tecnica, creatività e dedizione quotidiana, esiste un filo invisibile che unisce i professionisti: l'impegno nel dare valore alla categoria prima ancora che a sé stessi. È un impegno che nasce dal cuore,

“

Il gelato artigianale non è un semplice segmento della cucina italiana: è un simbolo, un ambasciatore, un rito collettivo che racconta chi siamo

”



studio.deluca.sydney@gmail.com

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



I nostri valori. Scolpiti nella materia.



Abbiamo fatto della passione una tradizione di famiglia. Nasce dal desiderio di conoscere ogni varietà di cacao, raccontarne la storia, rispettarne l'identità. È un legame che si rinnova da generazioni e vive nelle mani di chi lavora con noi per trasformare il cioccolato in profonda conoscenza.

È questa eredità che rende unici i prodotti **ICAM Professional e Agostoni**.

Non è solo una promessa. È un valore scolpito nel nostro modo di lavorare.



icamforprofessionals



professional.icamcioccolato.com

VIENI A TROVARCI

SIGEP
WORLD

Fiera di Rimini 16-20 Gennaio 2026

PADIGLIONE B3 - STAND 055

e proprio per questo non si esaurisce dentro le mura del proprio laboratorio, ma si espande, nutre, ispira e sostiene l'intero settore. Molti oggi vivono una trasformazione profonda. Non si considera più il gelato come semplice prodotto, né il gelatiere come semplice artigiano. Ogni nuovo gusto, ogni ricerca sulle materie prime, ogni scelta coraggiosa di innovare o di recuperare tradizioni perdute diventa un atto culturale. Un gesto che costruisce reputazione, rispetto e consapevolezza verso l'arte del gelato italiano. Eppure c'è qualcosa di ancora più importante, che abbiamo detto all'inizio e che qui ribadiamo: **quando si lavora con il cuore, non si lavora per se stessi, ma per tutta la categoria.** Si lavora per la comunità professionale che ci sostiene, per la credibilità del mestiere, per quella narrazione collettiva che definisce chi siamo agli occhi dei consumatori e del mondo. Il vero artigiano non cerca plausi personali, crea valore. Non accende il riflettore su di sé, ma illumina la strada per chi verrà dopo. Ogni conquista professionale diventa così una conquista condivisa. Un beneficio che ricade sull'intera categoria dei gelatieri e pasticciere italiani. Ed è qui che entra in gioco il senso profondo dell'appartenenza. In un mercato sempre più affollato, in un mondo dove la comunicazione spesso premia l'apparenza, la forza di una categoria sta nel fare squadra, nel difendere standard, nel coltivare cultura, nel promuovere formazione continua, nel raccontare la verità dell'artigianalità. È questa la filosofia che dovrebbe guidare

DE LUCA CAVALIERE

Il gelatiere Luigi De Luca, nostro storico collaboratore di stanza in Australia a Sydney, è stato insignito del titolo di **Cavaliere dell'Ordine "Al Merito della Repubblica Italiana"**, conferito dal Presidente della Repubblica italiana, per celebrare il suo impegno e la sua dedizione. Un riconoscimento per la sua carriera e il suo contributo, anche in quanto ambasciatore della cultura italiana all'estero.



ogni professionista che ama davvero il proprio mestiere. E forse oggi abbiamo bisogno di ricordarlo più che mai: crescere da soli è possibile, ma crescere insieme è ciò che dà senso, peso e futuro al nostro lavoro. Perché un gelato non è solo un gelato: è un messaggio, un gesto di cultura, un ponte tra tradizione e innovazione. E chi lo crea con il cuore, contribuisce a costruire un patrimonio che appartiene a tutti.

LUIGI E VIRGINIA DE LUCA
studio.deluca.sydney@gmail.com

FESTEGGIANDO GLI 80 ANNI

Con l'offerta **Agostoni e Icam Professional**, il 2026 segna per **Icam Cioccolato** un traguardo speciale: l'80° anniversario dell'azienda, da festeggiare con idee ed iniziative pensate per la comunità professionale. La partecipazione a Sigep (pad. B3 - stand 055)

rappresenta l'avvio ufficiale delle celebrazioni, avvalendosi della presenza del Team Tecnico, con demo, degustazioni e attività dedicate. Trovano spazio le evoluzioni più recenti della gamma, che comprende soluzioni senza zucchero, vegane e proteiche, frutto di un approccio che non si limita al "senza", ma che punta a coniugare leggerezza, gusto e performance con ricette funzionali, in linea con le esigenze contemporanee e tecnicamente affidabili. Tra queste, le novità proteiche **Cioccolato al Latte Fit&Pro 46%**, senza zuccheri aggiunti e arricchito con il 24% di proteine del siero di latte, e la **Crema Nocciola Fit&Pro**, con il 14% di pasta nocciola e arricchita con proteine. Per rimanere aggiornati sulle attività dell'anniversario, professional.icamcioccolato.com/it



PER STECCHI ESOTICI

Il fascino della frutta esotica entra in laboratorio con **GEL20 Mango di Silikomart Professional**. Pensato per gelati e semifreddi su stecco, questo stampo riproduce con precisione le forme sinuose del mango. La versatilità è il suo punto forte e il risultato è impeccabile, che si scelga una finitura glassata o un elegante effetto spruzzato. Il kit è completo e pronto all'uso: due stampi, 50 bastoncini di legno e un pratico vassoio (82x54 h 43 mm, vol124 ml). silikomart.com



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



I nostri valori. Scolpiti nella materia.



Ci impegniamo con costanza, visione e determinazione in ogni fase del nostro lavoro. Dal cacao che selezioniamo con cura fino alle mani esperte dei professionisti, sappiamo che ogni dettaglio conta.

Per noi **l'impegno non è solo un valore da dichiarare, ma una vocazione quotidiana.** Significa coltivare fiducia, costruire relazioni autentiche, cercare la perfezione, anche nei gesti più piccoli.

È questo lo spirito che firma ogni prodotto **ICAM Professional e Agostoni.**

Non è solo una promessa. È un valore scolpito nel nostro modo di lavorare.



icamforprofessionals



professional.icamcioccolato.com

VIENI A TROVARCI

SIGEP
WORLD

Fiera di Rimini 16-20 Gennaio 2026

PADIGLIONE B3 - STAND 055

FLAVOUR DESIGN PER SOLUZIONI EVOLUTE

Anche per questa edizione di Sigepe, **Babbi** conferma il proprio impegno nella ricerca di soluzioni evolute, rivolte ad un mercato sempre più attento a texture ed esperienze sensoriali. Proposte che esprimono la capacità di anticipare i trend grazie all'applicazione del *Flavour Design*, ovvero la progettazione attenta del gusto. Ne è esempio il **Variegato Waferini Mirtillo e Lavanda**, della famiglia dei Variegati Waferini: una crema vellutata a base di yogurt, arricchita da croccanti mirtilli liofilizzati e piccoli quadratini di cialda wafer Babbi, in cui l'equilibrio tra morbidezza e doppia croccantezza si completa nel finale con un'inaspettata nota aromatica di lavanda provenzale. La novità si inserisce nella linea che comprende i gusti Caffè, Cocco, Gianduia, Limone, Nocciola e Pistacchio. La **Base 125 Lactose Free** va invece ad aggiungersi all'offerta delle Basi. Versatile e performante, dona un gelato senza lattosio cremoso, pulito al palato e indistinguibile dalla versione tradizionale. Anche la gamma delle miscele complete si arricchisce: partendo dal concept "Around the World", **Lattelatte Agricole** porta l'anima della Provenza grazie al preparato pronto all'uso che richiama la freschezza del latte appena munto e la delicatezza del formaggio giovane. Sul fronte dei sorbetti nasce **Fruttafrutta Ibisco B-Free**, da bevanda di ibisco liofilizzata: non contiene coloranti, aromi o zuccheri aggiunti, ma solo essenza del karcadè, donando freschezza, piacevole acidità e colore vivo e naturale. Arrivano poi due varianti che ampliano la linea delle Golose: **Golosa Pistacchio Kataifi** e **Golosa Caramello Kataifi**, caratterizzate dall'incontro tra cremosità e croccantezza di sottili fili di pasta kataifi.



Golosa Pistacchio Kataifi. Lattelatte Agricole e Fruttafrutta Ibisco B-Free.

Per il settore horeca sono pensate **Pronto Tiramisù**, mix in polvere che richiede sola aggiunta di panna, e **Pronto Cheesecake**, per consistenza compatta e stabilità al taglio, valorizzando il formaggio fresco scelto. Infine, si ampliano le **Coperture Krok** con **Cocco** e **Speculoos**, morbide creme con inclusioni croccanti che variano a seconda del gusto, giocando con texture e sapori. Ideali per stecchi, praline e semifreddi, sono di facile utilizzo e solidificano in pochi istanti, senza compromettere il prodotto ricoperto. babbi.com



Coperture Krok.

RIVOLUZIONE NELLO SHAKE

La parola d'ordine è versatilità per nuova **Carpigiani 161 K Syrup Injection**, evoluzione della 161 K, che prevede la possibilità di aggiungere, durante l'erogazione, lo sciroppo caratterizzante desiderato per uno shake multicolore, personalizzabile in base alle richieste del cliente. La nuova macchina è caratterizzata da un design ergonomico ed elegante che, grazie alle dimensioni compatte, si inserisce sul bancone tra le altre attrezzature. L'erogazione è alimentata a gravità e la vasca ha una capacità complessiva di 18 litri. Risulta adatta per chi ha poco spazio e un volume di richieste contenuto, e cerca una soluzione veloce da installare e facile da pulire. carpigiani.com



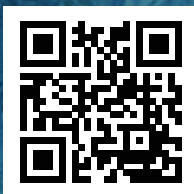
ATTRAVERSO IL PORTALE

Con un "fantascientifico" invito ad entrare, **Debic** accoglie i professionisti presso il proprio spazio (pad B5, stand 032) a Sigepe: "uno stand che si trasforma in un vero e proprio portale verso il nostro universo, dove tecnica, qualità e innovazione la fanno da padroni". Per tutta la durata della fiera, i visitatori possono assistere a un ricco calendario di demo dedicate all'utilizzo dei prodotti del marchio, guidate da nomi di riferimento nel panorama italiano – Leonardo Di Carlo, Davide Malizia, Luca Montersino, Silvia Federica Boldetti, Alessandro Conte, Loretta Fanella, Emilio Glorioso – e dai Culinary Advisor **Debic** Antonio Cuomo, Alice Fumagalli e Andrés Albite. Ciascuno porta sul palco la propria interpretazione, esplorando nuove applicazioni della gamma. All'interno dell'universo **Debic**, i professionisti trovano strumenti pensati per supportare l'operatività quotidiana e la qualità delle materie prime è garantita dal controllo completo della filiera **FrieslandCampina**. Questo spazio a Rimini è l'occasione ideale per accedervi e scoprire nuove idee da trasferire nel proprio laboratorio. debic.it





*100% riciclabile,
riutilizzabile e monomateriale*



ERREMME
PACKAGING

MPM
Group Ltd

www.erremmesrl.it - info@erremmesrl.it



Hanno superato una selezione durata 4 anni che ha coinvolto quasi 1.000 gelatieri da ogni regione d'Italia e adesso approdano a Sigeo World. I migliori 16 finalisti italiani di **Gelato Festival**

World Masters, competizione internazionale organizzata in collaborazione con **Carpigiani** e **Sigeo-IEG**, affrontano a Rimini la finale italiana per arrivare ai mondiali. La sfida si tiene il **17 gennaio** all'interno del Gelato&Pastry Lab e i candidati sono chiamati a realizzare il loro gelato e a raccontarlo al pubblico e ad una giuria internazionale. Sono in 4 a classificarsi: per conoscere i loro nomi, gelatofestival.com

Consolidando il proprio ruolo di riferimento, con centinaia di marchi in esposizione, la 46ª edizione di **Tirreno C.T.**, a Carrara **dall'1 al 4 marzo**, vedrà in primo piano la **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria**, con contest e momenti di formazione. Il calendario prevede in apertura il concorso Miglior Colomba d'Italia 2026, suddiviso nelle categorie Classica, Salata e Gelato, e il 5º Campionato Italiano di Panificazione. Una giornata sarà dedicata alla degustazione delle colombe in gara e artisti decoratori, insieme ai pasticceri, allestiranno un tavolo ricco di specialità regionali, per poi terminare con la premiazione. In programma anche il Campionato Miglior Vetrina d'Italia 2026. tirrenoct.it



Il **9 e 10 marzo** si terrà a Torino, presso l'Ipsseoa "G. Colombatto", la 4ª edizione del concorso **Gelato Giovani**, ideato e organizzato da **Associazione Culturale**

Pièce con la direzione tecnica di **Luca Bernardini**. Competizione individuale rivolta ad allievi/e di tutte le regioni italiane che frequentano gli ultimi 2 anni di istituti alberghieri e professionali (pubblici e/o privati), si articolerà sul tema "Declinazioni del gelato". I candidati dovranno preparare un gusto gelato, da suddividere tra vaschetta per la valutazione tecnica da parte della giuria e una preparazione a scelta tra coppa decorata o mono, contenenti croccante, biscuit,

semifreddo, glassa e decorazione. Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo, sia le rispettive scuole. associazionepiece.org

Si intitola **Melody il Gusto dell'Anno 2026**, la cui ricetta ufficiale viene scelta nell'ambito di un concorso europeo in svolgimento a



Sigeo World. La creazione – un gelato pensato come vera composizione armonica, che deve celebrare ingredienti provenienti da diversi Paesi europei, utilizzando materie prime facilmente reperibili e valorizzando produzioni locali e interpretazioni personali – sarà protagonista della **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, il prossimo **24 marzo**. La nuova edizione si svolgerà intorno al tema **Il Gelato che Fa Cantare l'Europa**, annunciato durante l'assemblea di **Artglace** svoltasi a MIG Experience, con il presidente **Domenico Belmonte** e il vicepresidente **Mario Masià**. La Giornata celebrerà l'unione tra l'arte del gelato artigianale e la musica dell'Eurovision Song Contest, che avrà luogo a Vienna dal 12 al 16 maggio, e la capitale austriaca accoglierà durante tutto il mese una serie di iniziative dedicate. gelato-day.com

L'Assemblea di **Uniteis e.V.**, l'Unione dei gelatieri italiani in Germania, tenutasi a Longarone durante MIG Experience, ha visto l'elezione del Consiglio: il nuovo presidente, **Augusto De Pellegrin**, e il vicepresidente, **Dino Dall'Anese**, che danno il cambio rispettivamente a Stefano Bortolot e Dario Olivier. Al termine è stato lanciato il **Gusto dell'Anno in Germania 2026**: in occasione del bicentenario della nascita dello scrittore Carlo Collodi, Uniteis ha infatti deciso di celebrare il suo **Pinocchio** in un connubio tra fragola e latte, decorato con grissini ricoperti di cioccolato, a simboleggiare il celebre naso. Per propiziare il successo è stato scelto uno tra i gusti alla frutta più amati e la diffusione, già da alcuni anni, della variante con un'aggiunta di latte, che lo rende morbido al palato. uniteis.com



 **TirrenoCT**
46esima edizione
Ospitalità Italia



Complesso Fieristico di Carrara

Dal 1° al 4
Marzo 2026

riservato ad
operatori
professionali

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

GELATUS IN FUNDO

Non sempre ci ricordiamo che, insieme alla pizza, alla pasta e al caffè espresso, il gelato è uno dei principali simboli gastronomici dell'Italia nel mondo. E questo perché riesce a coniugare tradizione artigiana, qualità degli ingredienti e una creatività che ci appartiene culturalmente. All'estero non si acquista solo un dessert: si compra un'esperienza emozionale, una degustazione che rappresenta l'Italia. Ed è proprio questa dimensione affettiva che costituisce il vero segreto del successo globale della nostra gelateria. Oggi il settore vive una fase di innovazione, finalmente riconosciuta come necessaria. Trovo molto stimolante la spinta verso il "meno è meglio": meno zucchero, meno artifici, per più autenticità. Anche il sapiente utilizzo delle nuove tecnologie digitali aiuta a controllare i processi e a mantenere una qualità costante. Ma l'innovazione non deve sostituire l'arte: deve soltanto amplificarla. La sfida più importante che si dovrà affrontare nei prossimi anni è la sostenibilità, in tutte le sue forme: dalle filiere etiche all'energia dei laboratori, dal packaging alla riduzione degli sprechi. Il consumatore è sempre più attento e l'artigiano del

“Penso sia urgente elaborare un documento che promuova i valori etici indispensabili a costruire una Comunità serena, responsabile e orgogliosa di condividere una nobile e creativa professione”

“Studiate le basi scientifiche, studiate la chimica e la fisica; studiate le tecniche, la storia e la cultura del gelato”

futuro dovrà dimostrare che il suo prodotto è buono non solo per il palato, ma anche per il pianeta. Ai giovani che desiderano intraprendere la professione non mi stancherò mai di ripetere: studiate! Studiate le basi scientifiche, studiate la chimica e la fisica; studiate le tecniche, la storia e la cultura del gelato. Solo attraverso una vera conoscenza riuscirete a trasmettere tutte le emozioni che si possono racchiudere in una semplice pallina. E poi, assaggiate: assaggiate tanto e con curiosità, perché il primo strumento di un gelatiere resta sempre il palato. E, soprattutto, coltivate l'ingrediente più importante: l'umiltà. Il gelato sembra semplice, ma richiede una vita per essere compreso davvero. È imbarazzante vedere come molti inizino subito a praticare, con troppa disinvoltura, quello che io chiamo "maestrismo".



Con Luca Caviezel avevamo individuato nella parola etica la chiave per aprire le barriere e spezzare le catene costruite da certi "maestroni", la cui arroganza finisce per soffocare ricerca e sperimentazione. E ricerca e sperimentazione, in questo straordinario settore, non si possono fare da soli. Quando si assaggia il prodotto nuovo di un collega, non è eticamente corretto individuare subito i difetti e ignorarne i pregi. È proprio da qui, dal rispetto reciproco e dall'onestà intellettuale, che nasce una vera Comunità professionale. Per questo penso sia urgente elaborare una sorta di "Magna Charta" del gelatiere artigiano: un documento che promuova i valori etici indispensabili a costruire una Comunità serena, responsabile e orgogliosa di condividere una nobile e creativa professione.

LUCIANA POLLIOTTI
testo raccolto da Salvatore Farina

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



Variegati Waferini

La tradizione diventa ispirazione

Babbi reinterpreta i suoi amati Waferini: il piacere della cialda si trasforma in un'esperienza nuova in cui cremosità e croccantezza si uniscono diventando complici di un gusto che sorprende e conquista.

Dal cuore del wafer nascono nuove emozioni di gusto.

Lasciati ispirare.

babbi.com   

SIGEP
WORLD

16- 20 Januar 2026
HALL A7-C7 STAND 031

Gulfood

26- 30 Januar 2026
HALL 1 STAND BI-53

ROBO *cream*

I SIGNORI DELLA CREMA



robocream.com

TI ASPETTIAMO - PAD. A5 STAND 161

WE ARE WAITING FOR YOU - HALL A5 STAND 161

SIGEP
WORLD

16-20
Gennaio
2025
Fiera di
Anno

The World
Expo for
Foodservice
Excellence