

GELATO&BARPASTICCERIA

83 - NOVEMBRE.DICEMBRE 2017

IT



Numero 83 - novembre.dicembre 2017 - anno 14° - Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale 45% Art. 1 Comma 1 LO/MI - € 1,00 - Contiene I.P.



Giornata formativa



Presso la sede di **Nerviano** l'azienda **Faravelli**, storico distributore di materie prime e ingredienti, ha organizzato, lo scorso ottobre, una giornata di **formazione** insieme a **Bel Industries**, azienda del gruppo Fromagerie Bel conosciuto in Italia per i formaggi Babybel e Leerdammer. La numerosa platea di professionisti provenienti dalle maggiori aziende del settore pasticceria e gelateria ha potuto assistere a presentazioni tecniche e pratiche sull'utilizzo delle **miscele** Bel Industries - commercializzate con i brand Nollibel e Bianbel e distribuite nel nord e centro Italia dall'azienda Faravelli - a base di proteine del siero multifunzionali. In particolare si è analizzata la sostituzione del latte in polvere ponendo l'attenzione su controllo della velocità di fusione del gelato, aumento della capacità montante e miglioramento della cremosità. Il maestro gelatiere Antonio **Mezzalira** ha testato le miscele con diverse formulazioni di gelato.

LE FORME DEL CAFFÈ

È stato inaugurato a settembre, nel cuore della città di **Milano**, il primo **Flagship Store Lavazza**, uno spazio di design studiato per offrire un'esperienza multisensoriale e immersiva nel mondo del caffè. L'apertura nel capoluogo lombardo è la prima tappa di un **percorso** che prevede la nascita di nuovi store nei principali mercati chiave per l'azienda. Lo spazio è diviso in quattro aree che si posizionano intorno a un imponente banco centrale di forma ellittica, con stile e colori che richiamano la materia prima. Sovrasta il banco uno spettacolare **chandelier** dalla forma complessiva di un grande chicco di caffè composto a sua volta da 640 chicchi di due dimensioni. L'area **Caffetteria** offre ricette storiche dell'espresso e pregiate miscele biologiche; l'area **Coffee Design** trasforma il caffè in innovazioni gastronomiche come spume, caviali e cocktail; l'area **Fresh Roasted** è dedicata alla tostatura e alla miscelatura; infine l'area **Slow Coffee** offre un'ampia gamma di differenti estrazioni del caffè. Non manca, inoltre, una ricercata offerta food dolce e salata.



Prodotto storico

Bussy festeggia i **cinquant'anni** di attività da quando il fondatore, il pasticcere Luigi Vandone, decise di rilevare e sviluppare a Milano una produzione di cialde per pasticceria e gelateria e, in particolare, il **cannolo** in cialda da riempire con creme e gelato. Così, nel **1967**, venne realizzato industrialmente un prodotto inedito per il settore che ha permesso all'azienda di crescere anno dopo anno. Oggi è la figlia **Vittoria** a portare avanti la conduzione dell'azienda, con la stessa tenacia e professionalità trasmessa dal padre. Le duecento specialità, che si distinguono per freschezza e originalità, sono sempre prodotte con la massima attenzione alla **qualità** degli ingredienti. Per l'occasione è stata realizzata una latta vintage bianca, blu e rossa **Bussy 50° limited edition**.



Dal PASSATO al FUTURO

Hoonved festeggia quest'anno il suo **cinquantenario**, un lasso di tempo che è considerato nello stesso tempo la base e il punto di partenza per il lancio di nuovi prodotti e per l'ingresso delle nuove generazioni. Per festeggiare la ricorrenza l'azienda ha pubblicato il **libro** "50 anni Hoonved 1967-2017 years with passion" che descrive in particolare tutte le tappe di questo percorso, corredate da numerose **fotografie**, anche d'epoca, con un capitolo dedicato alle **persone** che hanno contribuito alla crescita dell'azienda. La storia comincia nel 1967 quando il suo fondatore, **Erminio Dall'Oglio**, mette a punto la prima **lavabicchieri** a spazzola. L'ulteriore tappa è rappresentata dal connubio tra il marchio e il mondo dello **sport**, in particolare del calcio, del basket e del ciclismo. In ultimo la terza fase è quella attuale, rappresentata dall'ingresso di Hoonved nel **Gruppo Ali**.

Affluenza record

Oltre **400mila** le presenze registrate a : rano "Procopio de'Coltelli" sono saliti a pa-
Sherbet, il festival internazionale del : ri merito due concorrenti **giapponesi**:
gelato artigianale. Nel centro storico di : le gelaterie "Risunomori" della città di
Palermo i tanti visitatori hanno potuto : Abashiri e "Malga Gelato" di Nonoichi. Il
degustare cinquantatré diversi gusti di : primo ha conquistato la giuria con l'ec-
gelato, consumando 16mila kg di man- : centrico gusto **Naghi**, una crema in cui il
tecato in quattro giorni. Talk e cooking : cioccolato bianco, il tè verde matcha e il
show, concerti di musica live, convegni, : miele neozelandese Manuka incontrano
laboratori e presentazioni di libri hanno : il passito di Pantelleria; il secondo con
movimentato le giornate. Sul primo gra- : un **sorbetto** di ananas, sedano e mela,
dino del podio dell'evento clou, il Con- : che ha ricevuto anche la menzione
corso Internazionale Gelato del Mediter- : "nuove tendenze".