

● **MERCATI CIOCCOLATO**

DOPO LA FINE DEL LOCKDOWN, IL SETTORE STA VIVENDO UN PERIODO DI STAND BY NEL FUORI CASA, MA LE NOVITÀ PER L'AUTUNNO E LE FESTIVITÀ NATALIZIE SONO GIÀ IN CANTIERE



LE NOVITÀ SONO PREMIUM

di Silvia Fornari

Anche il cioccolato, come tante altre categorie merceologiche commercializzate nel canale del fuori casa, ha risentito della chiusura della maggior parte degli esercizi in seguito all'emergenza sanitaria, fatta eccezione, va detto, per i negozi più d'impulso, quali le tabaccherie, che hanno proseguito l'attività. Inoltre, almeno fino a settembre, la categoria vive un periodo di bassa stagionalità dei consumi, che arrivano, invece, all'apice durante la stagione fredda, da novembre a marzo. Tuttavia, le novità per l'autunno e per le festività natalizie sono già in cantiere e la ripresa delle attività del mercato fuori casa ridarà slancio al comparto.

I trend

- L'innovazione si gioca** SULL'ORIGINE DEL CACAO, SULLE PERCENTUALI UTILIZZATE E SULL'ABBINAMENTO CON ALTRI INGREDIENTI
- L'offerta si sposta su** PRODOTTI DI FASCIA PREMIUM O MEDIO-ALTA
- Avanzano** LE REFERENZE CON RICETTA CORTA E INGREDIENTI NATURALI
- Crescono le attività relative** A SOSTENIBILITÀ DI FILIERA E PACKAGING



L'HORECA È UN CANALE MOLTO IMPORTANTE PER LE VENDITE DI CIOCCOLATO

Una buona parte del giro d'affari della categoria, infatti, oltre che nel B2C, è realizzata nel canale Horeca e degli operatori professionali, quali gelaterie e pasticcerie.

Si pensi, per esempio, che il 98% delle pasticcerie italiane utilizzano le coperture al cioccolato per la produzione di dolci (fonte: TradeLab, analisi canale pasticcerie 2018/2019).

Fra le coperture al cioccolato, quella al cioccolato fondente è la tipologia utilizzata da nove pasticcerie su dieci, maggiormente in quelle nel Centro e nel Sud e Isole. Le sue principali applicazioni sono nei prodotti da forno, nella biscotteria, per la glassatura e per la ganache; secondo l'analisi di TradeLab, la copertura al cioccolato bianco è utilizzata

Segue a pag. 95

NESTLÉ ITALIANA

Un'offerta ad hoc per il fuori casa

Baci Perugina e Perugina sono i due brand con cui Nestlé Italiana è in grado di garantire un'offerta completa che copre tutti i diversi bisogni e fasce prezzo del canale fuori casa: per un regalo formale e di qualità con tutte le scatole regalo, per un momento di ricarica con i formati impulso, o per un momento di piacere come consumo personale, senza contare la gamma di prodotti dedicati alle singole ricorrenze di Natale, San Valentino e Pasqua (scatole regalo, scatole cuore, ovetti).

«L'offerta è tarata sulle esigenze del canale - spiega la Senior Brand Manager Pralines Chiara Richiedei -, con focus su formati regalo e dedicati alle festività per superfici quali le pasticcerie specializzate, e sui formati impulso per negozi quali piccoli bar o tabaccherie.

Un ruolo importante ricopre anche la vendita a peso, specifica del canale, per consentire di personalizzare l'assortimento e provare più varietà. Quest'anno in particolare sarà importante essere semplici e stabilire bene le priorità, fornendo supporto ai clienti che escono da un periodo difficile dopo l'emergenza sanitaria. Anche le attività promozionali vengono adattate al canale, come l'acquisto di un cioccolatino Baci con il caffè, o attività ad hoc con clienti del settore quali i distributori di carburante, mentre le attività di comunicazione sono tendenzialmente cross-channel». Nel primo semestre 2020, Baci Perugina ha tinto di rosa le campagne di San Valentino e Pasqua, con codici esclusivi dedicati alla Limited Edition Baci Rosa (il cuore di San Valentino e l'uovo di Pasqua), mentre in autunno arriveranno le novità per le festività natalizie.

Anche Perugina continuerà nella ricerca di innovazione e qualità all'interno della gamma **Le Ricette Creative, con nuovi prodotti all'insegna di alta qualità, artigianalità ed esperienze di gusto.** L'azienda conta su una rete di agenti che gestisce direttamente le consegne al punto vendita e su

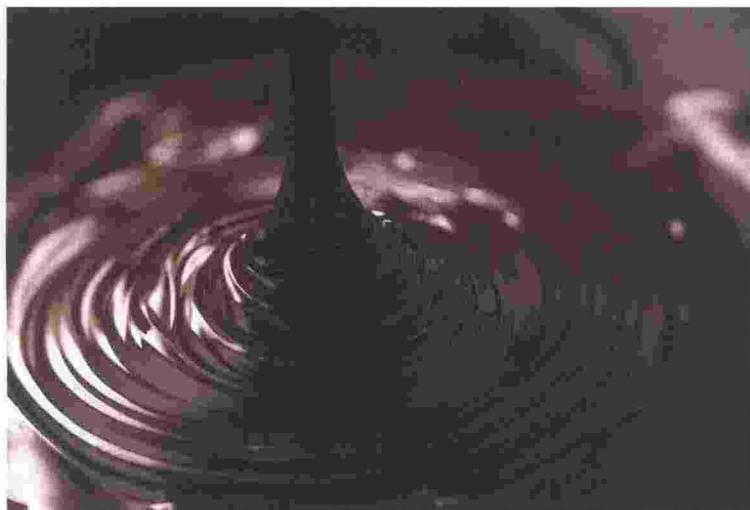
NESTLÉ ITALIANA

Marchi del fuori casa	Perugina, Baci Perugina, Perugina Nero
Prodotto	Baci Perugina Classico
Descrizione	L'iconica pralina realizzata con cioccolato Fondente Luisa, frutto della miscela di diversi tipi di cacao, coltivati e raccolti in modo sostenibile, tra cui il pregiato cacao Arriba
Formato	Scatola, sacchetto, tubo

una serie di grossisti, indipendenti e organizzati, che si occupano di servire la clientela non raggiungibile dalla rete. Per questi partner commerciali, a giocare un ruolo cruciale sono la definizione di priorità di vendita chiare e prodotti di servizio semplici e gestibili direttamente sul punto vendita. L'export rappresenta una forte opportunità di crescita ed espansione, soprattutto per il brand Baci. «Siamo presenti all'estero anche nel canale Foodservice in alcuni dei mercati in cui operiamo, tra cui Bulgaria e Romania - aggiunge Chiara Richiedei -, Baci viene venduto in più di 27 paesi nel mondo tra cui Stati Uniti, Sud America, Cina, Giappone, Australia e buona parte dell'Europa. Per accrescere l'awareness di Baci nel mondo ci avvaliamo della comunicazione digital, con una pagina social globale su Instagram con più di 14 mila followers e un sito multi-country, declinato in 11 paesi, oltre alla versione internazionale e italiana. Il nostro obiettivo è continuare a espanderci e vantare una presenza di Baci sempre più forte nel mondo».



MERCATI CIOCCOLATO



FERRERO

Prosegue l'impegno verso la sostenibilità

Ferrero è sicuramente uno dei big del comparto nel canale del fuori casa. Brand quali Pocket Coffee, Mon Chéri e Ferrero Rocher godono di una notorietà storica molto elevata e sono diventati quasi sinonimo di cioccolatini da impulso. Per rispettare la stagionalità del cioccolato, tuttavia, l'azienda ritira dalla vendita i suoi prodotti da aprile a settembre e dunque si dovrà aspettare ancora un po' per conoscere le novità dell'autunno e delle prossime festività natalizie.

Nel frattempo, prosegue l'impegno aziendale per la sostenibilità della filiera di approvvigionamento del cacao. Ferrero è infatti vicina a raggiungere l'obiettivo prefissato di utilizzare, entro il 2020, il 100% di semi di cacao provenienti da agricoltura sostenibile per tutti i prodotti dell'azienda e si propone anche di migliorare la vita dei coltivatori di cacao e di offrire loro prospettive per il futuro.

Sul fronte del packaging, invece, Ferrero si è data l'obiettivo di rendere gli imballaggi 100% riutilizzabili, riciclabili o compostabili entro il 2025.

Ed è dell'inizio dello scorso maggio l'annuncio di un nuovo cucchiaino di carta riciclabile per Kinder Joy, realizzato con carta vergine di alta qualità proveniente da una filiera sostenibile certificata. Il nuovo cucchiaino sarà distribuito gradualmente in tutti i paesi dell'Ue a partire dal 2021 e a livello globale dal 2022.



FERRERO

Marchi del fuori casa	Nutella, Ferrero, Kinder
Prodotto	Ferrero Rocher
Descrizione	L'iconico cioccolatino con una nocciola tostata intera al centro, un ripieno cremoso alla nocciola, un guscio croccante di wafer ricoperto di cioccolato con una granella di nocciola tostata, nel famoso incarto dorato
Formato	Astuccio e scatola

92 FOOD SERVICE LUGLIO-AGOSTO 2020



ELAH DUFOUR

Marchi del fuori casa	Nocciolato, Fondentenero 72%, Nero Nero, Africano
Prodotto	Fondentenero Ripieno 72% Cacao
Descrizione	Barretta di cioccolato extrafondente 72% cacao con un cuore di crema fondente
Formato	Barretta da 33 g

ELAH DUFOUR

Le ricette più amate diventano d'impulso

Con Novi, marchio dall'elevata notorietà che ha costruito il suo valore sull'italianità e sulla qualità della materia prima, Elah Dufour compete nel canale Foodservice con una gamma ricca e completa di snack al cioccolato.

La strategia Novi in questo segmento punta a offrire al consumatore la versione impulso delle ricette più conosciute e apprezzate, quali le barrette Nocciolato da 30 g versione impulso, appunto, delle tavolette leader del segmento con nocciole intere, la barretta Fondentenero 72% cacao da 25 g, "figlia" della tavoletta extra fondente più venduta del mercato, o ancora le barrette Nero Nero a elevato tenore di cacao e infine tre ricette a base latte: la barretta al Latte Finissimo, quella con 5 Cereali e quella con Riso Soffiato.

«Per il mese di settembre stiamo preparando il lancio di due nuovi prodotti - anticipa Pierluigi Gallo, Direttore Marketing di Elah Dufour -. Il primo è pensato per gli appassionati del cioccolato fondente, la barretta Fondentenero Ripieno 72% cacao da 33 g con un cuore di crema fondente: dopo il successo di questa nuova ricetta lanciata lo scorso inverno nel segmento tavolette, abbiamo deciso di proporla anche nel formato impulso. Il secondo lancio è la barretta Africano da 30 g nelle versioni gianduia e fondente: una ricetta storica di Novi molto amata dai nostri consumatori che unisce il morbido cioccolato gianduia o extra fondente alle croccanti nocciole intere tostate ad arte nel nostro stabilimento di Novi Ligure».

L'azienda assicura la qualità della materia prima grazie a un controllo completo della filiera "from bean to bar": le fave di cacao sono acquistate in Centro America, principalmente in Ecuador, e lavorate nel moderno stabilimento di Novi Ligure, così come le nocciole piemontesi. La distribuzione è affidata a una rete di agenti multimandatari che presidia tutto il territorio italiano e anche ai grossisti dolciari.

AMEDEI

Focus sulle gelaterie

Quello di Amedei per il Foodservice è un assortimento che non punta sulla quantità, ma sulla ricerca, l'artigianalità e il gusto. Si tratta infatti di una decina di referenze focalizzate sul cioccolato, tra gocce e barre, divise in tre famiglie di prodotto: i **Classici**, come Toscano Black 70 (primitissima creazione Amedei e manifesto del fondente) e Toscano Brown (pluripremiato cioccolato al latte, otto volte Tavoletta d'Oro presso la Compagnia del Cioccolato), i **Cru monorigine**, come Madagascar e i Neri, o ancora Chuao (primitivo Criollo del Venezuela) o Acero95 (innovazione assoluta con zucchero d'acero). «Selezioniamo i semi di cacao più pregiati da ogni parte del mondo - illustra il **Marketing Manager Marco Marsico** -, li tostiamo delicatamente nella nostra fabbrica a Pontedera rispettandone le proprietà nutritive e creiamo blend dal profilo aromatico unico e caratterizzante, senza ricorrere all'ausilio di aromi artificiali. Inoltre non utilizziamo la lecitina di soia e siamo certificati lfs e Kosher. **È questo che cercano i nostri clienti: materie prime d'eccellenza, ricetta corta** (il nostro cioccolato è fatto solo di semi di cacao e zucchero di canna) e profili organolettici unici e persistenti, per

offrire un'esperienza di gusto genuina e in purezza e valorizzare il naturale aroma del cacao». Per essere più vicini alle esigenze dei clienti professional, in particolare dei gelatieri, **Amedei ha da poco introdotto la massa 100% (prodotto puro, senza zucchero**, ricco di preziosi nutrienti e disponibile in due mono origini, Madagascar e Venezuela) e il cacao in polvere non potassato: due referenze per chi vuole esprimere la propria creatività e conferire alle ricette un profilo aromatico deciso e un accento di colore completamente naturale. «Continueremo a rivolgerci sempre di più al mondo delle gelaterie artigianali - anticipa Marsico -, convinti del fatto che sia il canale migliore per destagionalizzare il business in cui operiamo, oltre che legittimare la nostra natura made in Italy all'estero. Esportiamo infatti in 30 paesi, realizzando all'estero il 30% dell'intero volume di affari; i mercati più ricettivi su questa tipologia di prodotti sono Usa, Uk, Cina, Taiwan, Hong Kong, Singapore, Giappone, Germania, Svizzera, Svezia, Kuwait, Qatar. Intendiamo continuare a crescere, in particolare nei mercati asiatici e nei paesi arabi e laddove la cultura del cacao e del gelato italiano



AMEDEI

Marchi del fuori casa	Amedei Tuscany
Prodotto	Toscano Black 70
Descrizione	Cioccolato fondente: 70%, blend deciso, con sentori di tabacco e malto tostato
Formato	Gocce, sacchetto da 2 kg

iniziano a diffondersi». **A fine 2019 il canale Foodservice pesava circa il 20% del giro d'affari dell'azienda, con un trend stabile.** La rete commerciale di Amedei è ibrida e piuttosto snella, con area manager diretti, agenti plurimandatari e distributori locali specializzati nell'ambito del food premium.



MERCATI CIOCCOLATO



MONDELEZ INTERNATIONAL

Marchi del fuori casa	Milka, Côte d'Or
Prodotto	Milka Latte Alpino
Descrizione	Tavoletta al cioccolato al latte 100% alpino
Formato	Confezione da 100 g



WITOR'S

Marchi del fuori casa	Witor's Bites
Prodotto	Witor's Bianco Cuore Bites
Descrizione	Ciocolato al latte con crema al latte e cereali croccanti
Formato	Doypack da 100 g, bustina da 35 g

PASTIGLIE LEONE

L'innovazione per il consumo quotidiano

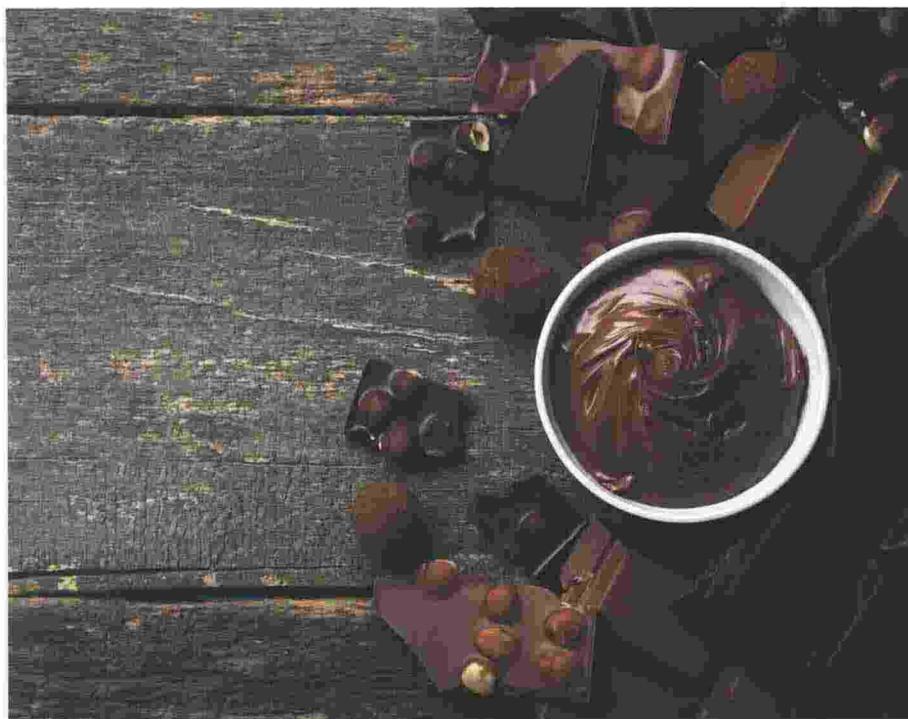


I consumatori sono sempre più inclini a scegliere prodotti puri e sani e con una lista ingredienti corta. Per questo le tavolette di Pastiglie Leone sono realizzate solo con tre ingredienti, senza l'aggiunta di additivi e le referenze fondenti garantiscono l'assenza di tracce di latte e frutta in guscio. «Abbiamo linee di prodotto molto innovative e uniche - spiega **Priyangika Carluccio, Responsabile Marketing di Cioccolato Leone** -, come il **Crezzo Leone, un cioccolato al 70% di cacao ripreso da una ricetta storica del '700 e confezionato con carta certificata Fsc**. Per quanto riguarda l'innovazione, la nuova linea di cioccolato fondente Sfumature Leone presenta invece ricette che hanno non solo diverse percentuali di cacao (70%, 80%, 90%), ma anche sfumature di gusto diverse (deciso e delicato) per ogni percentuale, grazie all'utilizzo di fave di cacao di differenti origini, il che rappresenta una nuova tipologia di segmentazione. Inoltre, le tavolette hanno una forma quadrata con quadratini di dimensioni non identiche, in modo da porzionarle a seconda dell'esigenza, e sono confezionate in una busta da lettera di carta, per scrivere quello che vogliamo condividere». Il portafoglio si allarga dalle tavolette alle praline e alle confezioni regalo e si posiziona in una fascia medio-alta, sebbene dedicato al consumo quotidiano. **Lo sviluppo della categoria del cioccolato fa parte delle strategie aziendali dei prossimi anni, con l'obiettivo di farla diventare la seconda leva di sviluppo dell'azienda dopo le Pastiglie**, che rappresentano il core business. «Intendiamo aumentare l'awareness del Cioccolato Leone che a oggi è molto bassa - precisa Carluccio - cercando di incrementare la distribuzione e le attività marketing a sostegno di questo prodotto. Siamo molto forti sui social, dove possiamo raccontare la nostra storia autentica e abbiamo svolto diverse attività, come la collaborazione con Tannico, che ha avuto risultati positivi: all'acquisto di un prodotto sul loro e-commerce i consumatori avevano la possibilità di ricevere una stecca di Crezzo Leone».

PASTIGLIE LEONE

Marchi del fuori casa	Leone
Prodotto	Sfumature Leone
Descrizione	Linea di tavolette di cioccolato fondente con sfumature di percentuali e gusto diverse (ogni percentuale ha una versione nel gusto deciso e delicato)
Formato	Busta da 75 g





Segue da pag. 91

invece da sei pasticcerie su dieci, principalmente da quelle localizzate nel Centro, per i prodotti da forno, la glassatura e la ganache. Anche la copertura al cioccolato al latte è utilizzata da sei pasticcerie su dieci, principalmente nel Nord Est e nel Centro; le sue applicazioni più diffuse sono per i prodotti da forno, per la biscotteria e per la ganache.

Infine, la copertura tecnica/surrogato è utilizzata solo da due pasticcerie su dieci, nel Nord Ovest e nel Centro Italia.

**LE COPERTURE AL
CIOCCOLATO SONO
UTILIZZATE DA GRAN
PARTE DELLE PASTICCERIE
E GELATERIE**

DOMORI

Al fianco dell'Horeca

Una forte spinta commerciale per le varietà monorigini, il grande supporto al progetto "bean to bar" e l'avvio di una nuova politica di diffusione del Criollo anche nell'ambito del Foodservice sono i punti di forza di Domori nel canale del fuori casa, dove infatti nel 2019 l'azienda è cresciuta dell'11% rispetto all'anno precedente, sia in Italia sia all'estero. «Nel 2019 l'Horeca ha inciso il 43% sui nostri volumi totali – fa sapere il CEO **Andrea Macchione** –, mentre per l'anno in corso è difficile fare previsioni finché la situazione non si sarà normalizzata. Domori ha un legame fortissimo con il mondo Horeca, che sin dalla sua nascita ha saputo interpretare in modo innovativo: basti pensare ai classici napolitains, da noi proposti in diverse varietà di cacao: fine, in un formato che permette un approccio semplice al mondo della degustazione e degli abbinamenti del cioccolato. Più recentemente, Domori ha puntato sui prodotti sfusi, anche

qui offrendo una varietà di formati che permette ai ristoratori di valorizzare il cioccolato, completando in modo creativo gli allestimenti. Ricordiamo il Foglio, stesse dimensioni di un foglio A4, nelle varietà fondente con mandorle e frutta candita, cioccolato bianco con pistacchi interi leggermente salati e cioccolato al latte con nocciole intere, o la Mattonella Cremino (1,5 kg) e la Mattonella Gianduja con granella di nocciole». Ugualmente versatili sono la confezione da 3,5 kg di spalmabile e le confezioni da 1 kg di filetti d'arancia e bastoncini di zenzero ricoperti di cioccolato fondente, così come il preparato per la cioccolata calda, realizzato con cacao aromatico, zucchero, amido di mais e senza altri additivi, o il recente Gelato Libre, un gelato senza latte e senza uova con pochi ingredienti di altissima qualità, come il cioccolato Domori, mandorle d'Avola, pistacchi e acqua. «Inoltre, i marchi distribuiti da Domori sono una risorsa

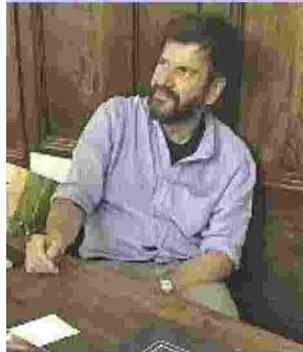


DOMORI	
Marchi del fuori casa	Domori
Prodotto	Sfuso Napolitains Criollo e Single Origins
Descrizione	Piccoli momenti di gusto intenso per avventurarsi alla scoperta del cacao aromatico o come accompagnamento al caffè.
Formato	Confezione da 4,7 g

preziosa per costruire vere e proprie partnership – sottolinea Macchione –, ispirando degustazioni e abbinamenti, dal Thé Dammann, allo Champagne Taittinger, ai liquori. Per quanto riguarda la distribuzione, contiamo su una rete di agenti attiva su tutto il territorio nazionale e su alcune partnership con importanti distributori».

SCATTI DA LOCKDOWN

Giannantonio vince
il concorso 'Domori'



C'è anche Domenico Giannantonio (foto) tra i tre vincitori del concorso 'Domori', nato dalla collaborazione con il noto fotografo Maurizio Galimberti, che aveva l'obiettivo di raccontare attraverso gli scatti più belli ciò che i cittadini coglievano e osservavano durante il lockdown. Galimberti ha scelto la foto 'Di là da quella' di Giannantonio, per «come rappresenta con efficacia il peso, quasi l'ossessione, Lo spazio 'interminato' è ripetitivo, costretto, evoca la voglia di andare lontano». Con i tre vincitori ora si aprirà una mostra a Torino a ottobre.



NASCE IL GELATO REALE

Si inaugura il 9 luglio, nel cuore dell'estate, l'ultima creazione di Gian Piero Vivalda, che rappresenta la quinta generazione di chef all'Antica Corona Reale**, Il Gelato Reale, l'ultimo progetto concretizzato dallo chef piemontese e dalla sua squadra.

Un'esperienza corale fortemente voluta da Vivalda, pianificata e articolata durante il periodo di Quarantena assieme al sous-chef Christian Conidi, la pasticciera Elisa Fornasiero e il pastry chef dell'AtelieReale Luca Zucchini.

"Abbiamo sempre fatto il gelato, spiega lo chef ci mancava un approccio, diciamo, più onnicomprensivo: per questo ci siamo affinati confrontandoci con il Maestro gelatiere Palmiro Bruschi, ci siamo appassionati alla lavorazione "antica" e abbiamo iniziato una ricerca specifica e rigorosissima della materia prima, per ottenere un prodotto all'altezza della nostra ristorazione".

Il gelato viene preparato nella classica Carpigiani, utilizzando, nella produzione delle creme, uova da allevamento a terra, Latte Piemontese fresco ed in polvere delle Latterie Inalpi, Panna fresca da centrifuga sempre delle Latterie Inalpi, la cui filiera certificata piemontese sposa pienamente i principi di Antica Corona Reale. Nel caso dei sorbetti, si utilizza Sparea, l'acqua minerale di pura sorgente alpina che sgorga nell'incontaminato paesaggio alpino della Val Pellice, nel cuore delle Alpi Cozie (un'acqua minerale leggerissima e pura, grazie alla Pietra di Luserna su cui scorre fin dalla sorgente, cosa che rende l'acqua minerale Sparea diversa da tutte le altre), frutta fresca e zucchero. Il cioccolato **Domori** e il Caffè Lavazza completano il quadro di eccellenze selezionate per la produzione del Gelato Reale, il cui ulteriore segreto qualitativo è la mantecatura giornaliera (eseguita ogni pomeriggio per il giorno seguente) e la conservazione in pozzetti a glicole (tipologia di carapina termoregolata) che garantiscono uniformità della temperatura all'interno del vano refrigerato assicurando così una perfetta spatolazione del gelato.

I gusti studiati per l'esordio della gelateria sono 12 (6 gelati a base crema e 6 sorbetti a base frutta), risultato di ripetuti assaggi e incontri con piccoli produttori piemontesi e non, capaci di coltivare micro-quantità di prodotto o frutta, spesso rara o appartenente a specie di storico lignaggio, dal sapore intenso e unico.

Per questo la lista dei gusti non sarà mai prefissata, seguendo la breve stagionalità di certi frutti, e la proposta del mercato; le materie prime di grande livello sono sempre disponibili per chi sa dove e quando cercarle.

"La selezione della materia prima richiede un certo tempismo, e non esistono regole se non la scelta in base alla maturazione precisa che Gian Piero Vivalda un po' come si fa con i Sauternes, una vendange par tri, ovvero una vendemmia in fasi successive cogliendo l'uva solo se giunta alla maturazione perfetta. In alcuni casi per avere il gusto compiuto, abbiamo assemblato varietà diverse dello stesso frutto: come per la fragola, rimanendo nella metafora enologica, abbiamo studiato un assemblaggio di fragole, dove ogni percentuale di uva scelta conferisce gusto, colore e aroma".

Si dica per inciso che ogni progetto nasce in simbiosi tra l'Antica Corona Reale e l'AtelieReale, che ne è non solo emanazione ma naturale prolungamento, e seguito in prima persona da Claudio Vivalda, Responsabile Commerciale di AtelieReale. Il gelato non è l'unica innovazione dell'ultimo periodo; entro la metà di luglio sarà disponibile il **PANETTONE REALE AI FRUTTI ROSSI**, la creazione estiva di AtelieReale.

IL GIARDINO delle ROSE e il servizio delle COPPE

Il Gelato Reale è anche un luogo fisico: sul lato esterno dell'AtelieReale è stato progettato il Giardino delle Rose, suggestivo pergolato progettato dal noto architetto Peirone, con tavoli ai quali poter ordinare, oltre a 12 gusti di gelato, 3 speciali coppe-composizione in

abbinamento ad altrettanti distillati, vini passiti o Barolo Chinato.

"L'abbinamento con il gelato conclude chef Vivalda che potrebbe per certi versi sembrare un azzardo, è una mia provocazione: mia piace l'idea di poterlo proporre come un mariage di gusti territoriali".

Il servizio ai tavoli nel Giardino delle Rose, del gelato, dei vini passiti e dei distillati sarà coordinato dal Maître dell'Antica Corona Reale Davide Ostorero.

Fonte: Ufficio Stampa

[NASCE IL GELATO REALE]



Tre Marie, "il Buono di Milano" che sa innovare

Il leader dei lievitati da ricorrenza premium continua a sfornare specialità. Come il Panettone Caramel Dorè e le nuove confezioni abbinare per il prossimo Natale

Dal 2014 Tre Marie fa parte del Gruppo Galbusera e **ha contribuito al 65% della crescita a valore del mercato delle ricorrenze natalizie nelle ultime sei campagne** (fonte: Nielsen, mercato ricorrenze natalizie, 2014-2019), raddoppiando la propria quota di mercato. Un brand storico fondato sulla qualità che ha saputo rinnovarsi nel tempo consolidando la propria brand awareness anche attraverso il **posizionamento distintivo "il Buono di Milano"** e una comunicazione fuori dal coro. Qualità per Tre Marie significa un'attenta selezione degli ingredienti e un processo di produzione lento e curato, fatto di tre fasi di impasto, 72 ore di lenta lievitazione e otto ore di raffreddamento a testa in giù.

TUTTE LE SFUMATURE DEL PANETTONE

Leader del segmento premium dei lievitati da ricorrenza, Tre Marie ha puntato sul driver dell'innovazione interpretando la bontà del mondo artigianale a un prezzo accessibile. Dal prodotto "simbolo", il **Panettone Milanese della tradizione**, sono nati panettoni dedicati a chi non ama i canditi, come il **Milanese senza canditi**, il **Glassato Uvetta e Mandorle**, nonché il **Capolavoro Bianco**. Inedite anche le specialità come **Re Noir** (in collaborazione con la storica marca Majani), oggi primo panettone al cioccolato del mercato per vendite a valore, il goloso **Panettone alla Crema Pasticcera**,

LE RADICI STORICHE

La storia di Tre Marie ha inizio nel 1150 quando la Confraternita delle Quattro Marie donava monete di rame ai bisognosi con cui prendere farina e pane dal proprio forno, in Largo Corsia dei Servi a Milano (oggi Corso Vittorio Emanuele II). Quando l'immagine della Vergine Maria fu spostata dall'insegna della Confraternita in un affresco al centro del forno **le Marie divennero tre e così sono rimaste fino a oggi**. Nel corso dei secoli Tre Marie ha dato vita dapprima a una cooperativa artigianale, divenuta luogo di incontro di scrittori e intellettuali, e in seguito ha cominciato a produrre le sue specialità anche per le altre pasticcerie, trasformando la propria produzione su larga scala e gettando le basi per ciò che è oggi.

Biancorubino e il sorprendente Perla del Sud, fatto con pasta di mandorle.

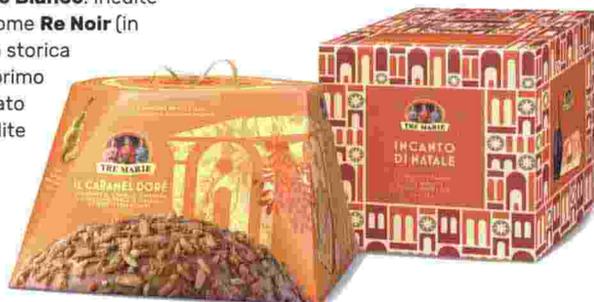
Lo scorso Natale, inoltre, Tre Marie ha esordito nel segmento dei pandori specialità con tre novità: il **Pandoro Magnifico Intenso e Magnifico Noir**, due ricette al cioccolato fondente create in collaborazione con **Domori**, e il **Magnifico Rouge**, un pandoro basso con crema latte panna e ciliegie Ferrovia. Innovazioni che hanno permesso al brand di incrementare le proprie quote a valore e di portare più di un milione di euro al segmento dei pandori specialità.

L'INNOVAZIONE DEL NATALE 2020

Per il prossimo Natale **Tre Marie ha scelto di ispirarsi alle creazioni**

di alta pasticceria con un panettone unico nel panorama dei lievitati da ricorrenza: **Il Caramel Dorè**, un prodotto goloso che combina nell'impasto gocce al caramello fuse e cubetti semicanditi di pera Williams, rinomata per la sua dolcezza. La copertura di cioccolato bianco al caramello e guarnita da mandorle caramellate in pezzi rende la ricetta particolarmente ricca. Il prodotto si rivolge a un target goloso, gourmand e che ama sperimentare gusti nuovi ed entusiasmanti. Le news non finiscono qui: **Tre Marie rinnova le sue storiche confezioni abbinare con i nuovi pack 'Incanto di Natale Panettone e Pandoro'**, attraverso una grafica moderna, natalizia, che gioca sulle geometrie delle architetture milanesi. L'abbinamento proposto è con il Moscato La Versa, ideale per i dolci da ricorrenza per il suo gusto dolce e armonico dai ritorni citrini e per il profumo aromatico e fruttato.

Scopri di più su:
www.tremariericorrenze.it

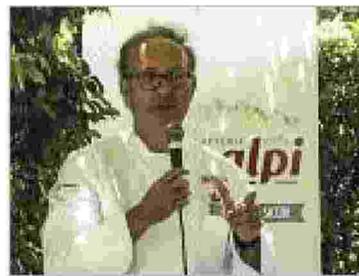


News dalle imprese

Franco Gallo

Il ristorante stellato di Cervere propone una delizia per il palato che si basa su latte Inalpi e il meglio tra le materie prime disponibili

Come non provare il Gelato reale?



Nel Giardino delle rose del ristorante stellato Antica Corona reale di Cervere è stata presentata l'ultimissima creazione dello chef Gian Piero Vivalda: il Gelato reale.

«È un progetto su cui abbiamo lavorato a lungo», spiega Claudio Vivalda, responsabile commerciale dell'Atelier reale e rappresenta la nostra idea del gelato, per la quale il gusto è determinato dalla preminenza della materia prima rispetto a qualunque altro ingrediente».

Una teoria che ha trovato attuazione pratica in dodici gusti realizzati in collaborazione con l'Atelier reale, realizzate utilizzando il meglio della materia

prima a disposizione: la panna di centrifuga e il latte fresco di filiera piemontese certificata Inalpi, la frutta fresca di stagione selezionata dai migliori produttori, il caffè Kafa Lavazza, il cioccolato Domori di Agrimontana e l'acqua di sorgente alpina Sparea. Sei dei dodici gusti proposti sono sorbetti alla frutta (e sono stati presentati da Sergio Fessia, definito "sommelier della frutta") e sono a base di: limone di Noli, ciliegie di Pecetto, albicocche di Valleggia, tris di fragole, (con fragola Tortona, la "Mara des bois" e la Prealpina di Chiusa Pesio), pesca tabacchiera dell'Etna (che lascerà spazio tra pochi giorni a

quella di Volpedo) e fico Fiorone nero di Terlizzi. I gusti alle creme, con il latte Inalpi come base, spaziano dalla vaniglia bourbon del Madagascar in bacche alla nocciola tonda e gentile delle Langhe Agrimontana, dal pistacchio di Bronte proveniente dal Feudo San Biagio Agrimontana, alla panna cotta al caffè Kafa Lavazza, dal fior di panna Inalpi al cioccolato Chuao 75% Domori del Venezuela. Gusti utili anche per elaborare tre coppe prelibate: la Coppa reale, celebra i 205 anni del ristorante e

il 60 da cuoco di Renzo, con caffè Kafa Lavazza in abbinamento alla nocciola Piemonte Igp Tonda Gentile delle Langhe abbinata a Barolo chinato, la Coppa per Mari, dedicata alla storica sommelier ed anima di Antica Corona reale, con albicocca di Valleggia e Ben Ryé, vino Passito di Pantelleria e la classica Coppa Melba, con lamponi freschi, Pesca di Volpedo macerata, gelato alla vaniglia Bourbon del Madagascar, mandorle d'Avola a filetti tostate, panna montata delle Latterie Inalpi.

Sopra a destra: lo chef Gian Piero Vivalda durante la presentazione alla stampa del Gelato reale e, a sinistra, un momento della fase di lavorazione. A lato, una delle tre Coppe reali ideate dallo staff del ristorante e dell'atelier dell'Antica Corona reale. Il Gelato reale potrà essere assaporato nel Giardino delle rose tutti i giorni (tranne il mercoledì) dalle 16 alle 23 su prenotazione (0172-474132)

IDEAWEBCV

IDEA
 Accetto Esci dal sito
 tourism

IDEAsport

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di

tecnologie necessarie al funzionamento ed utili alle

finalità illustrate nella cookie policy secondo la normativa vigente. Se vuoi saperne di più e negare il consenso a tutti

o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Accettando l'Informativa o proseguendo la navigazione in altra maniera, accetti l'uso del cookie.

LA STORIA CONTINUA E SI RINNOVA CON STILE. Accetto Esci dal sito

Alto contrasto | Aumenta dimensione carattere AA | Leggi il testo dell'articolo

Home > Attualità > Cervere: ecco il Gelato Reale, l'ultimissima creazione dello chef Gian Piero Vivalda...

Attualità Eventi Fossanese e Saviglianese Home in evidenza Home top 2 Video

Cervere: ecco il Gelato Reale, l'ultimissima creazione dello chef Gian Piero Vivalda (VIDEO e FOTO)

Il vero protagonista, al ristorante stellato Antica Corona Reale: 3 coppe uniche, 12 gusti realizzati in collaborazione con l'Atelier Reale con la panna di centrifuga e il latte fresco di filiera piemontese certificata Inalpi, la frutta fresca di stagione selezionata dai migliori produttori, il caffè Kafa Lavazza, il cioccolato Demoni di Agrimontana e l'acqua di sorgente alpina Sparea

Da **DANILO LUSSO** - 3 luglio 2020 20:59

1 0



(foto Danilo Lusso - Ideawebtv.it)

Il vero protagonista, al ristorante stellato Antica Corona Reale di Cervere, oggi è stato il **Gelato Reale**.

Nel Giardino delle Rose, è stata ufficialmente presentata l'ultimissima creazione dello

Ultimi articoli

Cervere: ecco il Gelato Reale, l'ultimissima creazione dello chef Gian Piero Vivalda (VIDEO e FOTO)

Maltempo in Granda: si segnalano incidenti a Cuneo, Entracque e Cherasco

Alba: svariati interventi dei vigili del fuoco a causa della forte pioggia che ha colpito le Langhe

Calcio, stagione 2020/2021 Piemonte-VDA: ecco le squadre aventi diritto

Cuneo: ingenti danni causati dalla pioggia, intervenuti sul posto i vigili del fuoco



chef Gian Piero Vivalda: 3 coppe uniche, 12 gusti realizzati in collaborazione con l'**Atelier Reale** con la panna di centrifuga e il latte fresco di filiera piemontese certificata **Inalpi**, la frutta fresca di stagione selezionata dai migliori produttori, il caffè Kafa Lavazza, il cioccolato **Domori** di **Agrimontana** e l'acqua di sorgente alpina Sparea.

Il Gelato Reale potrà essere assaporato, a partire dal 9 luglio, nel Giardino delle Rose tutti i giorni (tranne il mercoledì) dalle 16 alle 23 su prenotazione (0172-474132).



NOTIZIE DI SPORT

NOTIZIE DI MONTECARLO E COSTA AZZURRA

“Ho un obiettivo: rassembler”. Christian Estrosi rieletto Sindaco di Nizza (Foto e Video)

“Visages du Vieux-Nice”, una mostra alla Galerie 10 Jean Jaurès di Nizza

La banda musicale dei pompieri allietta i mercati cittadini

Il 4 e 5 luglio a Mentone ritorna la tradizionale Festa di Saint Pierre

A Torino un webinar per parlare di S.A.P.A., la società che può far ripartire l'Italia

NOTIZIE DELLA PROVINCIA DI IMPERIA

Sanremo: degrado e sporcizia in una stradina del Tinasso, i residenti chiedono al Comune un intervento

Sanremo: servono altri lavori per l'abbattimento delle barriere architettoniche, aumenta di 42mila euro il costo per il trasferimento dell'anagrafe al Palafiori

Educamp, Alessandro Zunino (Coni) a '2 ciapetti con Federico': "Lo sport per lasciarci alle spalle questo momento difficile"

NOTIZIE DELLA PROVINCIA DI SAVONA

Forte vento nella notte, diversi gli interventi dei vigili del fuoco nel savonese

Vado, perde il controllo dell'auto, sbatte contro i mezzi parcheggiati e carambola nel torrente: ferito trasportato in codice giallo

Caos Autostrade, Toti firma l'esposto in Procura e sollecita il Ministero: "Chiediamo un tavolo per la quantificazione dei danni in via bonaria entro pochi giorni"

NOTIZIE DELLA PROVINCIA DI TORINO

Il coronavirus fa vivere a Torino il primo derby a porte chiuse della storia

I ragazzi che difendono i diritti e l'ambiente tornano in piazza e lo fanno a colpi di pedale

Il trading on line è una truffa? Scopriamolo insieme

EVENTI | 03 luglio 2020, 20:50

Una "gelateria stellata" all'Antica Corona Reale di Cervere, grazie al connubio con il latte e la panna Inalpi

Oggi la presentazione presso l'atelier del celebre ristorante, che vanta 205 anni di storia e tradizione



Se da un lato il lockdown ha prodotto uno stop della vita in tanti dei suoi aspetti, dall'altro è stata occasione, per chi vive di creatività, di sviluppare nuove idee. E' ciò che ha fatto **Gian Piero Vivalda**, chef stellato dell'Antica Corona Reale di Cervere.

Un fiore all'occhiello della ristorazione, 205 anni di storia e tradizione che superano i confini della Granda per stagliarsi nel panorama della grande ristorazione italiana e non solo.

Oggi 3 luglio, presso l'Atelier del ristorante di via Fossano, nel paese celebre per il suo porro, è stato presentato alla stampa di settore una novità: la gelateria stellata, il "Gelato Reale".

Sono stati infatti creati sorbetti di frutta e gelati per i clienti del ristorante ma non solo, perché potranno essere degustati su prenotazione presso il bellissimo Giardino delle Rose attiguo all'AtelieReale a partire dal 9 luglio. 12 gusti e tre coppe che sono il frutto di una selezione delle migliori materie prime esistenti.

Un vero e proprio viaggio tra i sapori autentici della frutta e delle creme.

Una fitta rete di collaborazioni ha portato alla creazione di gusti esclusivi e gelati di altissima qualità. Fino alla Coppa Reale, dedicata a Renzo

Vivalda, padre di Gian Piero e chef per 60 anni all'Antica Corona Reale.

Per i gusti alla frutta fondamentale il ruolo di **Sergio Fessia**, definito "sommelier della frutta", che ha presentato il sorbetto al limone di Noli, quello all'albicocca di Valleggia, alla pesca Tabacchiera dell'Etna, alla ciliegia di Pecetto, alla fragola, ottenuta mixandone tre qualità diverse (Fragola di Tortona, Fragola Mara dei Boschi, Fragola della Valle Pesio) per ottenere il gusto perfetto. Ancora, il sorbetto al fico Fiorone nero di Terlizzi.

"Nel momento di massima depressione l'atelier non si è mai fermato. Abbiamo lavorato e studiato. A maggio è stato qui il maestro gelatiere Palmiro Bruschi. Non abbiamo mai abbandonato l'autocritica e l'autoironia in questo percorso", ha sottolineato lo chef Vivalda.

Nell'atelier anche la dimostrazione di come nasce il prelibato Fior di latte, con il latte e la panna delle Latterie Inalpi.

E proprio la qualità del latte in polvere e fresco, della panna Inalpi sono alla base dei gusti alle creme. Come quello alla vaniglia del Madagascar, alla nocciola tonda e gentile delle Langhe **Agrimontana**, al pistacchio di Bronte **Agrimontana**, o la panna cotta al caffè Kafa Lavazza, una qualità che cresce in modo spontaneo in Etiopia, quello al cioccolato Chuao 75% **Domori**.

E infine tre speciali coppe- composizione: la **Coppa Reale Omaggio ai 60 anni da cuoco di papà Renzo Vivalda** e ai 205 di Antica Corona Reale, è la coppa al caffè Kafa Lavazza in abbinamento alla Nocciola Piemonte IGP Tonda Gentile delle Langhe.

Una **Coppa per "Mari"**, dedicata alla storica sommelier ed anima di Antica Corona Reale: è la coppa con Albicocca di Valleggia e Ben Ryé, vino passito di Pantelleria prodotto da Donnafugata con uve di Zibibbo, dalle note di albicocca, scorza d'arancia ed erbe aromatiche.

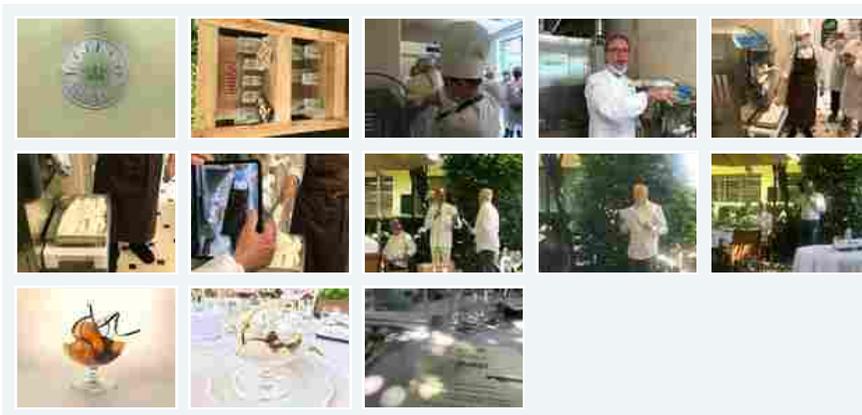
Infine **Coppa Melba**, un classico estivo della gelateria, inventata dallo chef George Auguste Escoffier in onore della cantante australiana Nellie Melba. Si compone di lamponi freschi, Pesca di Volpedo macerata, gelato alla Vaniglia Bourbon del Madagascar, mandorle d'Avola a filetti tostate, panna montata delle Latterie Inalpi.

Un viaggio in un mondo affascinante, quello del gelato, un altro fiore all'occhiello che amplia l'offerta dell'Antica Corona Reale grazie ad un gruppo di partner che puntano all'eccellenza.

Apertura giovedì 9 luglio 2020

Orario: dalle 16 alle 23, tutti i giorni tranne il mercoledì

Servizio ai tavoli del Giardino delle Rose, con prenotazione obbligatoria allo stesso numero del ristorante (tel. 0172/474132)



 Barbara Simonelli

MoreVideo: le immagini della giornata

Загрузка...

Ti potrebbero interessare anche:

GIAN PAOLO VIVALDA E IL GIARDINO DEI GELATI. NOVITA' DELL'ANTICA CORONA REALE

Gian Piero Vivalda ha scelto il meglio per far nascere il Gelato Reale, selezione di gelati e sorbetti in perfetta linea con la qualità dell'Antica Corona Reale. Un atelier del gelato con tavoli nel giardino fiorito, abbinamenti con vini da dessert, altissima qualità delle materie prime. Sua maestà il gelato entra a palazzo. Il territorio nella sua

massima espressione agricola, frutta selezionata con maniacale cura da Sergio Fessia, il sommelier della frutta. Il latte, la panna e le basi dei gelati sono firmate dalla professionalità artigianale di Inalpi, il fior di panna assaggiato appena mantecato, conferma al palato l'altissimo livello. Il caffè è Kafa di Lavazza e il cioccolato Chuao di **Domori**.

Giornata di sole a Cervere, angolo di Piemonte dove la famiglia Vivalda conosce bene il significato del binomio "buono e bello". Qui l'ospitalità è un concetto tangibile nelle salde mani dello chef Gian Piero Vivalda. Una grande maison dove tutto gira come l'ingranaggio di un orologio, sotto lo sguardo soddisfatto e compiaciuto di papà Renzo.

Visita nel laboratorio di pasticceria dove Luca Zucchini ed Elisa Fornasiero, con il team, lavorano e mantecano i gelati e poi, nel piacevole giardino fiorito, degustazione dei sorbetti, dove ogni singolo frutto ha una storia unica.

Da un agrumeto sulla collina di fronte all'isola di Bergeggi in Liguria, provengono i frutti del sorbetto di limone di Noli, piccolo borgo ligure. Hanno una caratteristica in più rispetto a quelli di Mentone celebrati dai francesi. Conservano infatti una bella acidità per nulla aggressiva.

Le albicocche sono di Valeggia, comune vicino a Savona, con aromaticità importante "Trovarne un'altra così - dice Sergio Fessia - non è facile, se non andando fino in Libano. Le nostre sono a livelli mondiali unici".

Pesca dell'Etna che da mineralità sempre bianca e profumata, ciliegie di Pecetto, da cascina Canape, grandi dimensioni e gusto eccezionale.

In successione il sorbetto alla fragola è composto da fragole di tre diversi territori, un blend che ricorda il principio delle basi dello champagne. Infine il Fico Fiorone, delicato e di gran gusto. Una declinazione perfetta per il periodo estivo.

Ed è il momento delle creme e Inalpi sale sul palcoscenico con i suoi ingredienti. Late fresco intero, panna e latte in polvere scremato. A fare gli onori di casa il presidente del gruppo Ambrogio Invernizzi, un uomo che ha scelto di fare della qualità il proprio biglietto da visita. Understatement piemontese e concretezza imprenditoriale.

La vaniglia, cremosa e intensa, la nocciola con frutti selezionati da **Agrimontana**, così come il pistacchio. Inoltre il gelato al caffè con panna Inalpi e caffè Kafa di Lavazza "Nel ricordo del gelato della nonna" racconta Gian Piero Vivalda e aggiunge "Ne abbiamo voluto proporre anche una versione solo caffè, un po' coppa del nonno".

Al termine il gelato al cioccolato con il pregiatissimo Chuao di **Domori**. "Un cacao paragonabile all'Aston Martin di James Bond: unico" chiude Vivalda.

L'ospitalità dei Vivalda si è espressa successivamente con un piccolo perfetto menù con insalata russa della tradizione e risotto ai funghi porcini per accompagnare il gusto alle due coppe di gelato appositamente create per l'occasione. La Coppa Reale, omaggio ai 60 anni da cuoco di papà Renzo Vivalda e ai 205 di Antica Corona Reale e la Coppa per "Mari" dedicata alla storica sommelier e anima di Antica Corona Reale.

Presente il sindaco di Cervere che ha sottolineato il valore che l'Antica Corona Reale rappresenta nella valorizzazione del territorio.

[GIAN PAOLO VIVALDA E IL GIARDINO DEI GELATI. NOVITA' DELL'ANTICA CORONA REALE]