



TECNOLOGIA AD HOC

In trend con il miglioramento continuo della capacità produttiva e con la ricerca di qualità **Coni Perfetto** si è dotato di una nuova **linea** ad alta tecnologia dedicata esclusivamente alla produzione di coni arrotolati. Nello stabilimento di Casandrino (Napoli) l'azienda, attiva dal 1931, può sfornare oggi un vasto **assortimento** di prodotti sempre freschi e fragranti dall'eccellente sapore. Diversi sono i **formati** proposti, dai tradizionali a quelli con bordo frastagliato, per soddisfare le esigenze dei **gelatieri** così come dei **consumatori** che hanno dimostrato negli anni di gradire i coni Perfetto, "buoni da cima a fondo".

Museo del cibo

Ha aperto i battenti la "Cantina dei Musei del Cibo" ubicata nei sotterranei e nella ghiacciaia farnesiana della Rocca di Sala Baganza in provincia di **Parma**. È destinata a promuovere e a sensibilizzare il consumatore, nell'ambito del circuito **Musei del Cibo**, sulla produzione vinicola parmense; la visita delle cantine di produzione attive sul territorio contempla un percorso espositivo sensoriale interamente dedicato alla storia e alla cultura del **vino**. Sarà un'esperienza emozionante e coinvolgente che partirà con la visita alla ghiacciaia rinascimentale e, attraverso una ricca collezione di immagini fotografiche, si ripercorrerà una cultura millenaria ricca di tradizioni.

Nuovo centro all'avanguardia

È stato inaugurato ufficialmente a **Wissle** in Belgio, la nuova **Chocolate Academy Callebaut**, il centro di formazione per professionisti, anche provenienti da settori diversi; gli operatori possono così apprendere e consolidare



le proprie competenze sul cioccolato. Il centro sorge accanto allo stabilimento in cui Callebaut ha iniziato la sua produzione nel 1911. Attualmente sono **sedici** i centri di formazione nel mondo che collaborano con cioccolatieri, pasticci, pasticci e chef di cucina. La nuova Academy è il fiore all'occhiello del circuito internazionale; con **quattro** sale e una **serre** per la coltivazione delle piante di cacao i professionisti possono vivere un viaggio all'interno dell'intero processo produttivo, dalle fave al cioccolato di qualità.

Da Melbourne a Rimini



Una stagione di gare e dimostrazioni di alto livello per l'azienda **Bella Corte**. A Melbourne, in occasione di **Mica** (Melbourne International Coffee Expo), lo stand dell'azienda è stato l'"campo di allenamento" per i finalisti di **Net & Coffee in Good Sports Championship**. A Rimini, per le tre giorni di giugno di **World of Coffee**, è stato creato all'interno dello stand un **personaggio virtuale**. Per l'occasione sono state presentate e illustrate le prime macchine che, in ottemperanza alle normative FDA valide per uso solo negli Stati Uniti, hanno tutte le parti a contatto con l'acqua prodotte con una **nuova lega** che non rilascia tracce di materiali considerati pernici.

SINERGIE VINCENTI

Il salone **Alta Qualità** che si è svolto a Vaprio d'Adda (Milano) ha ospitato prodotti del territorio, show cooking, workshop, laboratori per bambini e degustazioni dell'agricoltura italiana. Una kermesse dove migliaia di visitatori hanno potuto assaggiare le eccellenze gastronomiche del territorio bergamasco. Un'ampia sessione è stata dedicata al **gelato artigianale** con un susseguirsi di importanti interventi; dall'approfondimento sulla storia a cura di Luciana Polliotti alle informazioni sulla qualità,

sull'ingredientistica e sulla tecnologia alimentare da parte di Fabrizio Osti, presidente Alpa. Arnaldo Minetti ha rimarcato il legame tra il gelato, i prodotti del territorio e le eccellenze locali che ne garantiscono l'unicità. L'intervento di Elena Dogliotti, ricercatrice nutrizionista della Fondazione Umberto Veronesi, è stato seguito da un folto e attento pubblico. Al termine sono stati offerti assaggi di gelato al gusto "**Mielgot**" - Lattemiele e mais spinato di Gandino - e ai **Frutti rossi**.