

GELATO&PASTRY

INGREDIENTS - SEMI PROCESSED

*Tecniche e ingredienti per gelato e pasticceria,
capisaldi della tradizione italiana nel canale AFH*

Tra le grandi novità di quest'anno, Cibus Connecting Italy alza il sipario sul comparto delle **tecnologie**, dei **semilavorati**, delle **basi** e degli **ingredienti per gelateria e pasticceria**. L'area, intitolata **"Gelato&Pastry"** e ideata dall'architetto **Franco Costa (Costa Group)**, ha come partner tecnico **Carpigiani** e offre ai visitatori uno sguardo innovativo su di un settore tipicamente ritenuto un'eccellenza tutta italiana.

"Easy operations in every location" è il motto cui l'area s'ispira, proprio a **sottolineare come il gelato sia l'ideale "produzione propria" da inserire in ogni progetto legato alla ristorazione o al food retail**, con gli obiettivi di ampliare l'offerta commerciale, mantenere alta la qualità e stimolare la soddisfazione dei clienti.

Tre gli spazi visitabili all'interno dell'area:

- **"Gelato nella ristorazione"**, un viaggio tra soluzioni innovative per arricchire il menu e aumentare la redditività del dessert all'interno delle catene di ristorazione;
- **"Premium Soft Serve"**, un percorso tra tecniche e strumenti utili a servire in pochi secondi un gelato unico, di fascia "premium price" e ad alto appeal estetico;
- **"Gelato Shop-in-Shop"**, il focus che strizza l'occhio al **retail**, esplorando le proposte più smart e sostenibili per integrare un "corner gelato" all'interno di un punto di vendita.

Temi dell'area

Food cost

Marginalità dei frozen-dessert in ristorazione

Ruolo e importanza dei social media nella promozione di gelati e frozen dessert

Tecniche e strumenti di soft serve



Il calendario di eventi

29 marzo, ore 15 – padiglione 5, Arena “Gelato&Pastry”

Sviluppare la marginalità grazie ai frozen dessert

in collaborazione con Food Service

modera Monica Nastrucci, caposervizio OOH @Gruppo Food

relazioni

Giacomo Pini, consulente @GP Studios

Valentina Cannatelli, Creative Strategist & Senior Content Manager @FoodLabs

tra gli ospiti

Carpigiani

Pregel

30 marzo, ore 10.30 – padiglione 5, Arena “Gelato&Pastry”

Il valore del dessert nella ristorazione commerciale

in collaborazione con DolceSalato

modera Monica Nastrucci, caposervizio OOH @Gruppo Food

relazioni

Giacomo Pini, consulente @GP Studios

Martina Fossati, executive researcher @BVA Doxa

tra gli ospiti

Lisa Castiglione, ad Durini Milano

Andrea Lupo, cfo Sun Tzu Consulting e co-founder La Filetteria Italiana

