Carpigiani a Host : gelato al centro del food retail

1-4d550667

Creatività, efficienza e accessibilità: ecco le parole d’ordine attorno alle quali ruota la partecipazione di Carpigiani Group a Host 2015, la più importante manifestazione nel settore Ho.Re.Ca., foodservice, retail, GDO e hotellerie. Lo stand dell’azienda bolognese, leader mondiale nella produzione di macchine per la gelateria artigianale, si troverà al centro del Padiglione 14 e, oltre a numerosi spunti per i professionisti della gelateria e della pasticceria, presenterà in anteprima mondiale tre nuove macchine dedicate al food retail. Soluzioni intelligenti, pratiche, funzionali e accessibili. I maestri della Carpigiani Gelato University si alterneranno in un calendario di dimostrazioni dedicate al gelato artigianale e alla pasticceria di gelato, pronti a svelare tutte le potenzialità della tecnologia in esposizione. Un tuffo nel mondo della pasticceria di gelato nell’area dedicata alla prima Gelato Pastry University del mondo inaugurata lo scorso settembre a Tokyo e che inizierà i corsi il 26 novembre. Un progetto formativo unico nel suo genere che celebrerà il felice connubio tra l’alta pasticceria e l’arte della gelateria italiana.

CarpigianiLa prima novità è **Ready**: la macchina che miscela, riscalda e manteca il gelato in un unico cilindro, pensata in primo luogo per chi entra nel settore e desidera soluzioni semplici e affidabili a partire da un investimento economico accessibile. Grazie ai diversi programmi e ad un sistema che permette di pastorizzare e poi mantecare, si possono effettuare ricette classiche con miscele liquide e in pasta o sperimentazioni di nuove ricette che amplino l’offerta sorprendendo i clienti. Ready permetterà agli imprenditori del food retail (dalla panetteria al bar, dalla pizzeria alla pasticceria) di aggiungere il gelato fresco alla propria attività, incrementando gli incassi e allargando la clientela. Numerosi i vantaggi: il gelato potrà essere fatto rapidamente davanti ai propri clienti minimizzando gli oneri di conservazione. Entrando nelle specifiche, l’operatore utilizza la macchina a busto eretto e i comandi, semplici e chiari, sono accessibili anche durante l’inserimento della miscela. Gli angoli arrotondati e raccordati sul fronte della macchina assicurano un’ottima prevenzione anti-infortunistica. Con il lavaggio a caldo del cilindro, il portello inox, l’agitatore interno e lo scivolo di uscita del gelato

smontabili, la pulizia è integrale. Ed infine, bisogna parlare del risparmio. La tecnologia Ready consente di svolgere l'intero processo produttivo del gelato con una sola macchina.

Due le innovazioni tecnologiche nel campo del gelato soft. Si comincia con **153**: la macchina da banco a due gusti più mix, dimensioni contenute ma possibilità di realizzare gelato soft, frozen yogurt e smoothies con prestazioni di altissimo livello: 330 porzioni da 75 grammi in un'ora. La 153 è dotata di due vasche e sistemi di refrigerazione e agitatori indipendenti, così da produrre simultaneamente due tipi di gelato soft anche con ricettazioni molto diverse come, ad esempio, yogurt e cioccolato fondente. Inoltre, il sistema di aerazione verticale permette di inserirla tra le altre attrezzature sfruttando al massimo lo spazio disponibile. A questo si aggiunge una ventilazione di tipo smart che riduce il rumore e ottimizza la produzione. Chi possiede un bar o un ristorante e desidera offrire qualcosa in più ai propri clienti, anche con poco spazio a disposizione, sarà accontentato.

Per gli amanti del design arriva **XVL 1 Counter**, la più piccola macchina monogusto da banco per gelato soft della sua categoria, che si contraddistingue per prestazioni eccezionali. Grazie alle dimensioni limitate e ad un innovativo sistema di condensazione, è perfetta per piccoli spazi ben strutturati: si può inserire tra le apparecchiature da banco e permette di creare rapidamente una postazione dedicata al gelato soft. Dolci monoporzioni e invitanti coni take-away potranno entrare subito nel menù per la gioia dei clienti più golosi. XVL 1 Counter ha un display interattivo che comunica con l'operatore fornendo istruzioni e dati riguardanti il funzionamento della macchina. Il sistema di auto-pastorizzazione garantisce la massima sicurezza igienica e, grazie alla possibilità di riscaldare il cilindro, le operazioni di pulizia e manutenzione saranno semplici e veloci. Sia 153 che XVL 1 Counter sono predisposte per Teorema che mette a disposizione del cliente un sistema di monitoraggio del funzionamento della macchina in remoto anche via smartphone, attraverso una App specializzata. Un altro importante supporto per il cliente è la presenza del QR Code sulle macchine da gelato, che permette al cliente di consultare in qualsiasi momento la manualistica ed i video tutorial che guidano nelle procedure di manutenzione e funzionamento.

Il gelatiere o il pasticciere professionista non potranno che rimanere estasiati di fronte a **Mr Art**: un vero e proprio laboratorio di idee, in grado di produrre i prodotti più trendy della prossima stagione come stecchi gelato da personalizzare e specialità di pasticceria fresca come mousse, bavaresi, semifreddi, cannoli, bicchierini, tartellette e tanto altro. Tecnologia all'avanguardia che grazie al dosaggio preciso e alla continua erogazione, consente di farcire in continuazione le monoporzioni producendo in poco tempo diversi tipi di pasticceria di gelato. Il pasticcere-gelatiere oggi può dare libero sfogo alla sua creatività e arricchire la propria vetrina con proposte sempre diverse durante tutto l'anno.

Cultura del Gelato e Formazione di alto livello

Lo stand del Carpigiani Group avrà un ampio spazio dedicato alla formazione e alla cultura del gelato. I maestri della Carpigiani Gelato University, la scuola dei gelatieri di successo con 12 sedi in tutto il mondo, saranno a disposizione dei visitatori per dimostrazioni e deliziosi assaggi con 11 corsi in pillole al giorno per esplorare le infinite possibilità offerte dal mondo della gelateria. Lo staff della Scuola presenterà le molte novità dell'anno accademico 2015/16 come la seconda stagione dei webinar (in lingua italiana e inglese), seminari da seguire comodamente online. E poi il corso di "Analisi Sensoriale": 8 ore in cui si affronteranno le basi per diventare degustatori di gelato (primo appuntamento il 6 febbraio 2016). Il percorso "Diventa Gelatiere", che permette di acquisire in quattro settimane le competenze necessarie per diventare imprenditori del gelato, si arricchisce di un nuovo ricettario. Il focus è sui gusti e gli abbinamenti più amati a livello internazionale, seguendo l'esperienza di Gelato World Tour, la prima competizione internazionale itinerante dedicata ai maestri gelatieri. I futuri gelatieri potranno anche iscriversi alle lezioni di "Gelato Store Management", corso che combina competenze di arte della gelateria, business strategies, comunicazione e marketing del punto vendita sviluppato in collaborazione con la società di consulenza Kikilab.

Arriva direttamente dal paese del Sol Levante, l'ultima novità di alta formazione. Il 4 settembre è stata presentata a Tokyo la prima Gelato Pastry University del mondo (www.gelatopastryuniversity.com). Un progetto formativo unico nel panorama internazionale che avrà sede a Tokyo con la mission di sviluppare nuove modalità di contaminazione tra la migliore tradizione italiana del gelato artigianale e la pasticceria di alto livello. La scuola si rivolge a un pubblico di professionisti desiderosi di ampliare la propria formazione, con l'obiettivo di sviluppare nuove e creative linee di prodotto. I corsi inizieranno il prossimo 26 novembre.

Anche il Gelato Museum Carpigiani troverà spazio all'interno della partecipazione di Carpigiani a Host 2015 con una sezione interamente dedicata all'istituzione culturale che la prestigiosa guida Zagat ha inserito nel 2013 tra i "7 nuovi musei più cool del mondo" e che il New York Times ha segnalato nel 2015 tra le mete da visitare in "36 ore a Bologna".