



## BUSSY Le novità prodotto 2018

Affermare che Bussy, l'azienda milanese specializzata nella produzione di cannoli e cialde per gelateria e pasticceria, coniuga splendidamente tradizione e innovazione non è di certo uno slogan preconfezionato; lo dimostrano chiaramente le tre novità di prodotto che verranno presentate al prossimo Sigep.

La prima novità riguarda due ampliamenti di gamma: viene introdotto il Cannolo nero al carbone vegetale con copertura all'interno al cacao che avrà un diametro di 2.5 cm e lunghezza 6 cm.

Questo cannolo, oltre ad essere croccante e beneficiare di tutte le proprietà alimentari del carbone vegetale, sarà molto scenografico all'interno della vetrina perché risulterà completamente scuro.

Come tutti i cannoli Bussy è contraddistinto da una croccantezza che dura anche una volta riempito con creme o gelato; un piccolo dessert originale da gustare anche d'inverno.

Il secondo ampliamento di gamma riguarda il Biscottino pistacchio, un biscotto con le stesse caratteristiche della cialda millefoglie



tonda il Biscottino dal diametro di 5 cm, ricoperta da un lato di cacao ma di colore verde naturale e aromatizzato al pistacchio, uno dei sapori più amati in gelateria. Unendo due Biscottini pistacchio e farcendoli con del cremoso gelato si possono realizzare degli originali gelati da passeggio; un classico della gelateria italiana che viene rivisitato in chiave street food, una tendenza che negli ultimi anni sta spopolando anche nel nostro paese con manifestazioni e food track e che coinvolge non solo i più giovani ma anche chi è tradizionalmente abituato a consumare il classico cono gelato. La novità prodotto che Bussy presenterà in anteprima al Sigep è la cialda per la decorazione "Gelato Artigiano", una nuovissima cialda a sfoglia con le stesse dimensioni e la fattezze di una barretta (dimensioni 9.5 x 1.9 cm) con stampato

sopra in rilievo la parola "GELATO ARTIGIANO", uno stampo storico che ancora una volta affonda le radici nel passato e nella tradizione a cui Bussy è sempre stata fedele ma con uno sguardo rivolto al futuro.

Una cialda che è un'attenzione in più per il cliente, un plus che ogni gelateria può vantare, e che da oggi può anche comunicare.

Decorare una coppa gelato non è mai un'operazione banale, Bussy questo lo sa bene e lo sostiene da sempre anche attraverso il suo pay off: "Bussy non una semplice cialda". La cialda in sfoglia croccante realizzata seguendo le ricette originali Bussy con ingredienti selezionati che andrà a decorare un buon gelato artigianale preparato con ingredienti ricercati e naturali è un valore aggiunto che esalterà ad ogni morso il gusto originale del gelato stesso. □

### GRAND PRIX RIMINI 2018

Laboratorio per ricette di fantasia di Gelato Artigianale

21-22  
GENNAIO

PARTECIPA ALL'EVENTO!



### METTI IN VETRINA IL TUO TALENTO!

SIGEP, RIMINI 2018

Laboratorio per ricette di fantasia di Gelato Artigianale  
STAND IPSA - PAD. A5 - STAND 110

21 GENNAIO  
PRIMA GIORNATA  
CONTEST + PREMIAZIONE

22 GENNAIO  
SECONDA GIORNATA  
CONTEST + PREMIAZIONE

BUONO SCONTO  
€100  
PER OGNI PARTECIPANTE

Ogni giorno le  
3 migliori ricette  
verranno premiate con

- 1) Smartphone Huawei
- 2) Smartphone Huawei
- 3) Smartphone Huawei

LA TUA  
RICETTA  
IN  
PER IL TUO  
FACEBOOK

BUONO DA SCONTARE  
IN PRODOTTI PER GELATERIA IPSA

Quota d'iscrizione 50 €  
PER TUTTE LE ULTERIORI INFORMAZIONI SI FARÀ RIFERIMENTO AL REGOLAMENTO DELL'EVENTO

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONE CONTATTACI AL NUMERO DI TEL. 0736.821921 O AL NOSTRO INDIRIZZO MAIL: INFO@IPSA.IT



PARTNER TECNICI **figomeccanica**



Ego your taste



## Nappi al Sigep

Si appresta a vivere un altro Sigep da protagonista la Nappi, leader di mercato nel comparto dei semilavorati per gelateria e pasticceria. Dopo il successo ottenuto negli ultimi anni, per l'edizione 2018 della rassegna la società napoletana è pronta a stupire i visitatori con importanti novità. Nell'ampia gamma di proposte a catalogo, ci sono senza dubbio quei prodotti premiati lo scorso anno dalla giuria più qualificata, composta da 130 chef stellati Michelin provenienti da ben tredici differenti nazioni che in occasione del premio "Superior Taste Award" indetto dall' "International Taste & Quality Institute" ha promosso a pieni voti, per il terzo anno consecutivo, l'amarena firmata Nappi. Ma non solo: per l'occasione la Nappi ha calato un pokerissimo d'autore, visto che gli chef hanno anche conferito l'am-



bito punteggio di tre stelle (il massimo ottenibile) al "NappiRock" (una crema di nocciola e cacao arricchita con granella di nocciole tostata), alla Pasta Nocciola e ai variegati Pistacchio Crunch e Albicocca del Vesuvio.

Biagio Nappi, Presidente dell'azienda, commenta soddisfatto: *"Il riconoscimento del Superior Taste Award, attribuito da chef indipendenti e qualificati, valorizza il nostro impegno quotidiano per ottimizzare i nostri prodotti e fa sì che il nostro brand diventi uno dei migliori al mondo"*.

Oltre che i cavalli di battaglia firmati Nappi, durante il Sigep i professionisti del settore potranno

conoscere anche le ultime novità nate nei laboratori di ricerca e sviluppo dell'azienda. Una parte dello spazio espositivo (Padiglione A5, stand 150) sarà dedicata ad uno degli ultimissimi successi dell'azienda, la linea "Nocciolotta", creme già pronte da utilizzare direttamente nella vaschetta gelato declinate in tanti gusti. Già disponibile in sei differenti versioni (Nocciolotta classica, White, Dark, Arachidi, Avellana e Caffè), la gamma sarà arricchita da Nocciolotta Lemon e Nocciolotta Pistacchio. Per saperne di più è possibile visitare il sito dell'azienda.

[www.nappi.com](http://www.nappi.com)

### DE BONA STUDIO LEGALE Avvocato Ellen De Bona & Partners

ASSISTENZA E CONSULENZA LEGALE  
per PRIVATI ED IMPRESE  
IN ITALIA - GERMANIA - SPAGNA



#### Operiamo nei seguenti ambiti:



- DIRITTO COMMERCIALE E DEL COMMERCIO INTERNAZIONALE
- DIRITTO INTERNAZIONALE
- CONTRATTUALISTICA (compresa la redazione di contratti)
- RECUPERO DEI CREDITI ITALIA-GERMANIA-SPAGNA

- ASSISTENZA E CONSULENZA LEGALE PER IL SETTORE GASTRONOMICO E PER LE GELATERIE
- OPERAZIONI IMMOBILIARI FINANZIARIE E BANCARIE
- LOCAZIONI COMMERCIALI ED ABITATIVE

- IMPRESE E SOCIETÀ
- SUCCESSIONI E TESTAMENTI
- DIRITTO DEL LAVORO
- DIRITTO TRIBUTARIO
- DIRITTO ALIMENTARE
- DIRITTO DEGLI INVESTIMENTI

La nostra ASSISTENZA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE GLOBALE include avvocati e consulenti fiscali

Lo Studio offre supporto giuridico in lingua italiana, tedesca e spagnola. Per info: [info@studiolegaledebona.com](mailto:info@studiolegaledebona.com) - [www.studiolegaledebona.com](http://www.studiolegaledebona.com)

Professionista di riferimento dell'Ambasciata d'Italia a Madrid



#### ITALIA

Corte Delle Rose, 16  
31015 Conegliano (TV)  
Tel.: (+39) 0438 183574  
Fax: (+39) 0438 1896519



#### GERMANIA

Herzog-Otto-Strasse 2b  
83278 Traunstein (Bayern)  
Tel.: (+49) 151 26924892



#### SPAGNA

Avenida Teniente Montesinos 14-2 A  
30100 Espinardo (Murcia)  
Tel. - numero unico: (+34) 638 708017



#### CANARIE

Avenida de Trajana, S/N, Edificio Mercurio Torre I, 4o-E,  
35100, Playa del Ingles  
Maspalomas (Las Palmas De Gran Canaria)  
GRAN CANARIA  
Tel. - numero unico: (+34) 638 708017

# Vetrina



## STAFF ICE SYSTEM 1959

### Gelato Live Show

Nuovo design, grande praticità di utilizzo e garanzia di un ottimo risultato: sono questi alcuni dei plus di GLS, il Gelato Live Show secondo Staff Ice System.

È ideato per conservare e servire il gelato direttamente dal mantecatore, con la certezza di avere un prodotto sempre fresco e di qualità. GLS è progettata per generare ed erogare potenza tenendo sotto controllo i consumi e garantendo prestazioni di alto livello; simpatica ed attraente in versione itinerante, è perfetta anche per locali di piccole dimensioni dove l'ottimizzazione dello spazio è un elemento fondamentale. È, inoltre, possibile dotarla di uno o più conservatori, da utilizzare per molte funzioni, tra cui ad esempio per i gusti di minor consumo. Il punto di forza di questa macchina è senza dubbio la spettacolarità della preparazione del gelato artigianale dal vivo, nello stesso pozzetto, in modo da attirare l'attenzione e soddisfare anche i clienti più esigenti o per chi è allergico e ripone molta attenzione alla fase della preparazione del gelato. GLS è l'alleato ideale

anche per bar, ristoranti, catering, hotel, agriturismi o per chi non dispone di personale altamente qualificato, infatti consente l'impiego di prodotti pronti, quali le miscele congelate, UHT, in polvere o umidi.

Gelato Live Show appartiene alla linea Modular Concept che si suddivide in altre due categorie: Counter & Display e Hybrid. Superfici ben definite e linee tese caratterizzano le macchine Counter & Display disponibili in tre versioni: con pozzetti, nel rispetto della più antica tradizione; con vaschette, per garantire un'ottima visibilità del prodotto; neutro, per adeguarsi ad ogni altro utilizzo. Può conservare di tutto, dai gelati alle bevande, diventando così la soluzione ideale per le aziende alimentari e le gelaterie

che producono il gelato per la ristorazione. Sono molti i plus di cui è dotata: impianto frigorifero di grande potenza fino a 43°C, il coperchio può essere ruotato su tutti e quattro i lati per un più comodo accesso e relativamente al gelato si possono impostare differenti temperature per consentirne la corretta spatolabilità senza modificare la ricetta.

Infine, se "ottimizzare gli spazi" è la parola d'ordine di questa linea, Hybrid ne rappresenta l'estrema sintesi: un po' conservatore, un po' produttore, si monta in un banco a pozzetti e può facilmente essere inserita in arredamenti su misura. Staff Ice System l'ha creata, a ciascuno la libertà di costruirla secondo il suo gusto e le proprie necessità!

[www.staff1959.com](http://www.staff1959.com)







MEC3, leader mondiale nella produzione di ingredienti per la gelateria che fa capo alla **Charterhouse Capital Partners LLP** (una delle principali società di private equity in Europa), ha acquisito la **Modecor Italiana**, con sede a Cuvio (VA), azienda di riferimento a livello europeo nella produzione di decorazioni per pasticceria.

*“Modecor è un’azienda di grande valore e con una posizione molto solida nel mercato di riferimento”*, ha dichiarato Claudio Riva, CEO del Gruppo MEC3, di cui Modecor entra a far parte.

*“Questa acquisizione ha come scopo il rafforzamento di due aziende del “made in Italy” che operano in settori complementari e sinergici, portando ad entrambe ulteriore sviluppo e nuove opportunità sui mercati internazionali”*.

L’operazione prevede inoltre la condivisione del know-how strategico delle due aziende, sia a livello produttivo sia per quanto riguarda

la formazione professionale nei rispettivi settori. Come parte di questo accordo, infatti, nascerà una scuola che abbraccerà anche il mondo della pasticceria e del cake design, con corsi che si terranno a Cuvio e a San Clemente, sede di MEC3

e della International School of Gelato, oltre che nelle altre scuole MEC3 già esistenti in diverse parti del mondo (Miami, San Paolo, Dubai, Monaco di Baviera, Praga, Budapest, Shanghai e Hong Kong).

*Nocciole d'Elite*  
CRAVANZANA - ALTA LANGA - PIEMONTE

NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. e SEMILAVORATI  
la nocciola più buona del mondo



Via San Pietro, 6 - 12050 CRAVANZANA (CN) - tel. +39 0173 855129  
mobile +39 349 5549565 [www.noccioleelite.it](http://www.noccioleelite.it) - [info@noccioleelite.it](mailto:info@noccioleelite.it)



## Manuel Caffè e l'arte contemporanea di Warhol



L'azienda trevigiana, leader nella produzione di miscele di caffè d'eccellenza, sostiene l'arte contemporanea, in occasione della mostra "Andy Warhol e le Superstar" a Ca' dei Carraresi, nel cuore di Treviso, in programma dall'11 novembre al 1° maggio 2018.

Le sale del prestigioso palazzo, dove dalle sue vetrate si scorge il Cagnan, daranno inizio ad un nuovo percorso che Manuel Caffè intraprende nel mondo dell'arte, dopo aver sostenuto diversi

progetti nell'ambito della musica e dello sport. Promuovere il territorio, la cultura del caffè attraverso l'arte contemporanea e condiderne la creatività e la bellezza, è l'obiettivo di questo progetto.

La prestigiosa collezione, che si snoda in un percorso di 6 sale, permetterà di ammirare oltre 40 opere del più affermato artista del Novecento, interprete della sua epoca e dei cambiamenti della società capitalistica.

Manuel Caffè con la partecipazione alla mostra rende omaggio alle "Superstar" riprodotte nelle opere di Andy Warhol: dalle stelle del cinema come Marilyn Monroe, allo stilista trevigiano Mario Borsato, per introdurre gli ospiti in un percorso narrativo dall'alto profilo culturale.

## Buone nuove in casa



## Tre importanti gelatieri iniziano a collaborare con il Centro di Formazione del Gelato Italiano



### Manuele Presenti

Corso base (italiano)  
21-22 febbraio 2018

### Mauro Crivellaro

Corso base (italiano)  
27-28 febbraio 2018

### Filippo Bano

Corso base (italiano)  
15-16 maggio 2018



**Nero Luce**

Via della Libertà, 20  
31050 Ponzano V.to (Treviso) - Italy  
Tel.+Fax 0039 0422 967611  
info@nero-luce.com  
www.nero-luce.com

**2007 10 anni 2017**

CONI PORTARIFIUTI

ESPOSITORI LUMINOSI

OROLOGI

FRUTTI DI ASSO

INSEGNE A LED

PORTACONI CON FRONTALE LUMINOSO

PORTACONI CILINDRICO

ANCHE RISCALDATI

**Gelateria del Capo**



# **silikomart**<sup>®</sup> professional

## **ZEN: bellezza e semplicità**

Linee sinuose e perfette allo stesso tempo, proprio come lo sono quelle della natura, caratterizzano gli esclusivi stampi ZEN di Silikomart Professional, dalla flessibilità e design inconfondibili.

ZEN300, ZEN600 e ZEN1000, tre stampi con la stessa forma declinata in dimensioni diverse per ideare creazioni che vestiranno perfettamente la vostra vetrina ad ogni stagione dell'anno.

Ogni stampo è dotato di una speciale bordatura che permette di ottenere torte e monoporzioni dalla particolare forma arrotondata alla base.

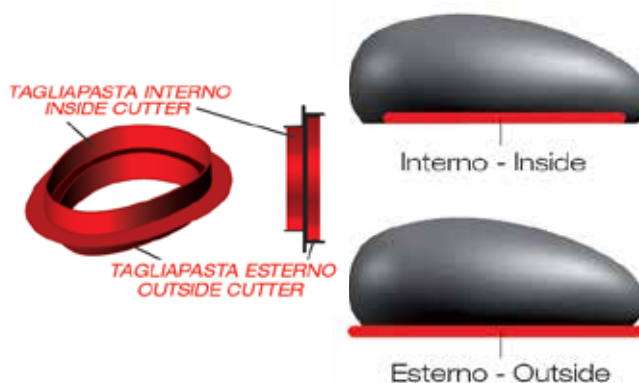
Gli stampi ZEN di Silikomart Professional daranno un tocco di contemporaneità alla vostra collezione in modo particolare a Pasqua e in primavera per un ventaglio di possibilità infinite.

La qualità del silicone made in Italy permette infatti di realizzare semifreddi, mousse e preparazioni in cotto. In dotazione ad ogni stampo, un funzionale tagliapasta per realizzare originali inserti e/o basi d'appoggio che si adattano perfettamente alla forma degli stampi.

ZEN300: misure 124 x 89 h 45 mm, volume 300 ml

ZEN600: misure 155 x 114 h 58 mm, volume 600 ml

ZEN1000: misure 182 x 143 h 68 mm, volume 1000 ml



*Industria Nocciole*  
**PRODOTTI BIO-LOGICI E CONVENZIONALI**

Lavorazione e trasformazione nocciole  
in prodotti semilavorati per  
gelaterie, pasticcerie, industrie dolciarie.

LOC. CAPANNELLE - ZONA IND.LE CARBOGNANO (VT)  
TEL. 0039 0761 613947 FAX 0039 0761 613912  
www.valnocciola.it E-MAIL: valnocciola@libero.it

