

### DOLCEITALIA

## Dal 5 al 8 maggio 2008 a Parma dalla "Ristorazione Fuoricasa" a "Dolce Italia", tradizioni e tendenze dell'Italian Food

### Guido Nannini

CULTURA DEL DOLCE

Simone DAL 1909

### Dal nonno al nipote, qualità e creatività nell'arte pasticceria

È passato più di un secolo da quando abitanti e turisti di Siena iniziarono a sentire espandersi per le vie della città i profumi di ricciarelli, panepati e leccornie preparati secondo le antiche ricette degli speziali medievali e amorosamente raccolte dalla madre di Guido Nannini, fondatore della storica azienda dolciaria toscana.

Eppure, ancora oggi il marchio propone il migliore artigianato dolciario, grazie al proseguimento di un percorso di eccezionale qualità, iniziato nel piccolo laboratorio artigianale di Via del Paradiso e all'impegno e alla passione imprenditoriale del nipote del fondatore, chiamato anch'esso Guido "per risparmiare sui timbri e sulla grafica della carta", come lui stesso ama ricordare citando un'antica battuta del nonno. Fratello dell'affermata rockstar Gianna, ex pilota professionista e designer di successo per griffe quali Fiorucci e Gucci, Guido Nannini è riuscito nel compito di consolidare il brand di famiglia mettendo la propria creatività al servizio di una grande tradizione pasticceria, con l'ausilio del figlio David, - forte di una laurea in marketing & communication a Londra - si occupa di managing direction, foreign markets e international communications. Dolci tipici degli speziali senesi - panforte, panepato, cavallucci - così come torte, cantucci, pasticcini, cioccolato, prodotti pasquali e infinite altre leccornie, vengono oggi reinterpretati dall'arte pasticceria dei Nannini e confezionati in una veste capace di esaltarne, oltre al sapore, la bellezza e il fascino derivato loro dalle antichissime origini e dall'uso delle migliori materie prime.

info@guidonannini.it - www.guidonannini.it

## salone del dolciario



### INSALATE DI OLIVE

ricette tipiche regionali

Olive Italiane al naturale preparate e condite come una volta...



Ficcacci 1964 ... le Olive.

CIBUS PARMA 2008 padiglione 2 stand L-051

www.ficcacci.com

### Alla continua ricerca di soluzioni innovative per la ristorazione

Leader da oltre mezzo secolo nella commercializzazione di alimenti congelati e surgelati, Picchioni Srl di Montevarchi (AR) propone quest'anno agli operatori della ristorazione ed ai più esigenti intenditori un prodotto davvero unico: le originali **Joe's Stone Crab Claws**, le rarissime chele di granchi di roccia della Florida di cui Picchioni è unico importatore per l'Europa. Caratterizzate da una **qualità leggendaria** e un sapore inconfondibile, le suddette chele rappresentano un **prodotto eccezionalmente innovativo** per il territorio nazionale. **Più pregiati di un'aragosta** e sicuramente adatti per un menù di gran classe, i granchi di roccia maggiormente noti al mondo possono costituire una **preziosa opportunità per un ristorante di classe** desideroso di distinguere la propria offerta proponendo ad una selezionata clientela una vera e propria rarità da raffinati gourmet. Poter vantare nella propria "carta" una specialità tanto esclusiva garantisce certamente un importante valore aggiunto a qua-

lunque tempo della ristorazione, grazie alla rarità e all'inconfondibile gusto delle pregiate chele. Oltre alle **Joe's Stone Crab Claws**, Picchioni importa per la propria selezionata clientela anche **le aragoste della Florida** pescate e lavorate dalla stessa azienda fornitrice delle chele, precotte o crude di varie pezzature. Per chi desiderasse infine aggiungere a queste specialità un'altro pregiatissimo prodotto, l'azienda propone un classico ben noto agli amanti dei crostacei di altissima qualità: l'esclusivo e gustosissimo **King Crab**, di origine russa.



www.picchionisrl.com

**PICCHIONI s.r.l.**

### Azienda Agricola Artigianale Turco Vincenzo

Con amore e passione ci dedichiamo a questo lavoro che per noi rappresenta la continuazione di una antica tradizione di famiglia, che va dalla coltivazione degli uliveti, alla raccolta dei suoi frutti, dalla trasformazione delle olive raccolte in olio extra vergine. Le olive raccolte rigorosamente a mano, vengono portate al frantoio e molite nello stesso giorno, per garantire al massimo la conservazione delle proprietà organolettiche dell'olio; la spremitura avviene in un frantoio tradizionale, a freddo; la conservazione avviene in contenitori di acciaio inox, tenuti in luogo fresco senza grossi sbalzi di temperatura in media 15 gradi. Differenziando il periodo di raccolta riusciamo a soddisfare i gusti di tutte le tipologie di consu-

matori. Il suo inconfondibile profumo netto di oliva e la sua leggerezza ne fanno un prodotto prezioso ed insostituibile nella dieta mediterranea e nell'alimentazione di tutti i giorni.



az.turco@gmail.com

### Dagli Etruschi ai nostri calici

La leggenda sulle origini della Birra si tramanda da millenni. Che se ne collochi la nascita in Mesopotamia o sulle sponde del Nilo, però, il "demiurgo" dell'antichissima bevanda deve essere stata una donna intenta a cucinare cereali. E proprio da un'altra donna è nato il nostro territorio è nato il nome PEVAK, con cui gli Etruschi definivano 3 millenni fa un decotto di cereali". Satres, Laran, Horta, Aplu sono infatti i nomi delle pregiate ale, lager, weizen e strong ale del Birrifico, mutuati dalle divinità etrusche. Ad esse si aggiunge un'innovativa birra al peperoncino dalle eccezionali caratteristiche organolettiche. Valorizzate da un design evocativo della natura artigianale del prodotto ma moderno e ricercato, le birre PEVAK soddisfano ogni palato attraverso un perfetto bilanciamento di semplici ingredienti. Storia e passione, con un tocco tutto femminile!

Arretium

**PEVAK**

BIRRE E ATTIVITÀ

www.pevak.it



dal 1946

**Laica**

il Cioccolato Italiano

Da oltre 60 anni la migliore tradizione e l'elevata tecnologia, si affiancano per ottenere il Buon Cioccolato Italiano.

www.laica.eu

**Ciocolatevi bene...**

### Innovazione e qualità artigianale

Forte di oltre 60 anni di tradizione e di due unità produttive a Montebelluna ed a Jesolo Lido (VE), La Donatella è un'azienda dinamica, innovativa e flessibile, caratterizzata da una guida tutta al femminile. "Nata nel 1946 per opera di un Maestro Pasticcere" - afferma, infatti, Elisabetta Gottin, responsabile commerciale dell'azienda - "La Donatella è attualmente condotta dalle tre figlie del fondatore, che hanno proseguito sulla strada dell'artigianalità trasferendo al congelato il know-how acquisito nella pasticceria fresca, grazie alle più avanzate tecnologie". Il risultato è un prodotto di alta qualità, che concilia gusto ed immagine artigianali con l'attenzione e la cura proprie della pasticceria più fine. "Innovazione, qualità e servizio" - prosegue Gottin - "sono parole inflazionate, ma rappresentano in toto la nostra mission fungendo da obiettivi a cui puntare prestando la massima attenzione ai mercati in evoluzione. Abbiamo orientato, perciò, i nostri sforzi per soddisfare il consumatore attraverso una sapiente artigianalità ed una qualità costante che sono diventati il nostro valore aggiunto. Nel comparto del surgelato la pasticceria rappresenta ancora una novità ed è naturale per il consumatore paragonarla al prodotto fresco che La Donatella oggi continua a produrre. Ecco perché risulta vincente mantenere il sapore caratteristico della tradizione e la cura dei particolari.

Siamo inoltre certificati IFS e BRC diventando la prima azienda del settore in Italia ad offrire la gamma dei suoi prodotti senza grassi idrogenati: un punto di partenza verso nuovi ed ambiziosi obiettivi. In virtù di questo al CIBUS di Parma presenteremo importanti novità. La prima "nata" "Magie ai frutti rossi" una tortina da 600g della linea "Light" adatta a chi non vuole rinunciare al piacere di un buon dolce con solo 168 calorie per 100g. Questo prodotto è destinato al libero servizio dei migliori supermercati e negozi di qualità. Presenteremo inoltre la linea dei "Maxi, Mini &..." la cui destinazione è il canale HO.RE.CA. dove c'è bisogno di un costo porzione certo e tutti coloro che amano sfornare qualcosa di fragrante in ogni momento della giornata. La crescita di fatturato a due cifre ci rende sempre più consapevoli di proseguire sulla strada della qualità e del servizio. Consolideremo i risultati perseguendo una strategia di acquisizione di nuove quote di mercato anche all'estero dove già esportiamo il 38% della totale produzione. La Donatella presente e FUTURO della pasticceria surgelata "MADE IN ITALY".

**La Donatella**

ARTE PASTICCERIA

www.ladonatella.com

### Tecnologia industriale, qualità artigianale

Nata nel 1975 grazie ad un'associazione fra panificatori è attualmente guidata dalla III generazione della famiglia Lenci, da più di trent'anni ai vertici dell'azienda, Forni Riuniti Valpan SpA opera nel settore dei panifici industriali avendo come proprio core business la produzione di pane fresco venduto sfuso e confezionato, vincitore di importanti premi di settore.

"Nonostante il triplicarsi dei costi di materie prime fondamentali come la farina di grano duro e il raddoppio dei costi di quella di grano tenero" - afferma il Direttore Generale Dino Lenci - "riusciamo a offrire sul mercato dell'intera regione Lazio una produzione quotidiana di oltre 100 quintali di un pane di qualità quasi artigianale, frutto delle più avanzate tecnologie e del know-how di risorse umane competenti e preparate, composte da circa 95 persone comprendendo trasportatori, commerciali e addetti delle imprese di pulizie. Il tutto senza aver aumentato di un centesimo nel 2008 il costo del prodotto finito".

Forte di un fatturato annuo di circa 9 milioni di euro, Valpan ha da poco anche diversificato la propria offerta producendo prodotti da forno e - tramite la controllata DeG Srl - alta pasticceria contraddistinta dalla stessa qualità di materie prime e rigore nei controlli dell'intera filiera caratteristici del Gruppo di appartenenza.

Forni Riuniti

**VALPAN** s.p.a.

www.valpan.it



Ambrogio Folonari e il figlio Giovanni Presentati al Vinitaly 2008 i grandi "crus" dell'azienda.

**AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI**

TENUTE padre e figli

### Nasce dalla tradizione e si nutre di creatività e innovazione la nuova frontiera del vino italiano

La valorizzazione delle singole etichette aziendali CRU è la strategia della Famiglia.



**Chianti Classico DOCG Nozzole**

Della produzione, il 50% è esportato con in testa vini super premiati come Pareto, Cabreo, Forra Riserva e le ultime novità Montecucco DOC e Rosso di Bolgheri DOC.

**Colli Orientali del Friuli DOC**



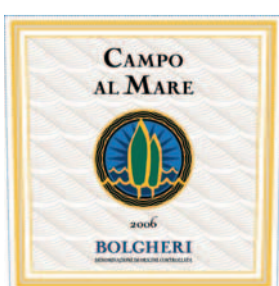
**Brunello di Montalcino DOCG**



**Nobile di Montepulciano DOCG**



**Montecucco DOC (novità)**



**Bolgheri DOC**



**Bolgheri DOC (novità)**

**AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI**

TENUTE padre e figli

www.tenutefolonari.com

### Continua la strategia di qualità fortemente perseguita dal Gruppo

Superato il traguardo del ventennale, per il Gruppo ALL FOODS è tempo di bilanci. "Occorre" - afferma l'amministratore delegato Massimo Piacenti - "mettere a fuoco nuovi programmi di sviluppo, senza trascurare le sfide e le insidie del mercato come la brusca impennata dei prezzi delle derrate alimentari registrata negli ultimi mesi. Con 23 milioni di Euro di fatturato annuo ed oltre 600 dipendenti siamo ormai il primo Gruppo in Umbria nella ristorazione collettiva, e vantiamo una buona presenza in tutto il Centro Italia. Questo deve essere però per noi solo un punto di partenza per una crescita basata sia sul consolidamento del nostro core business sia su una lungimirante strategia di diversificazione. Dobbiamo concentrare i nostri sforzi verso una maggiore efficienza ed una sempre più alta qualità, mettendo al centro di ogni servizio la soddisfazione del cliente". E proprio nell'ottica del miglioramento continuo della qualità percepita, della sicurezza alimentare di ogni pasto offerto e del rispetto dell'ambiente, ALL FOODS ha implementato un Sistema Qualità, attestante il valore dell'etica d'impresa, che coinvolge tutti i processi: dall'approvvigionamento all'offerta dei servizi, dalla valutazione dei fornitori a quella della soddisfazione dei clienti, dalla progettazione all'erogazione del servizio. Esso si estende a tutti i segmenti di attività e a tutte le unità produttive e di vendita che l'azienda gestisce sul territorio nazionale. Oltre alla certificazione UNI EN ISO 9001:2000, ALL FOODS è in possesso della certificazione ambientale UNI EN ISO 14001:2004 e sta implementando per il proprio sistema di gestione della sicurezza della catena alimentare la certificazione UNI EN ISO 22000:2005. Dal 2006, ALL FOODS possiede inoltre la certificazione per la preparazione di pasti biologici e quella BRC per la produzione di pasti precotti surgelati destinati al mercato estero. L'azienda garantisce infine la sicurezza dei luoghi di lavoro implementando le norme SA 8000 ed OHSAS 18001. "Stiamo effettuando ingenti investimenti sul Sistema Qualità" - conclude Piacenti - "proprio in vista di ulteriori sviluppi verso nuove nicchie di mercato. Il tutto in un'ottica di massimo rispetto per la sicurezza di chi lavora, la soddisfazione di chi usufruisce dei nostri servizi e l'ambiente in cui viviamo. Puntando a massimizzare i nostri punti di forza, siamo convinti che in questo settore la competitività non possa giocarsi sul "prezzo più basso" in una gara d'appalto, ma su fattori che tengano conto della salute dei cittadini. E proprio per questo abbiamo effettuato negli ultimi anni 8/9 milioni di Euro di investimenti in attrezzature e strutture interne".

**ALL FOODS**

Tecnologia nella Ristorazione

www.allfoodssrl.com