

Dicembre 2012



DOLCESALATO

LA CULTURA E IL PIACERE DEL GUSTO

WWW.DOLCESALATOWEB.IT DICEMBRE 2012 € 7,50

Gusto e benessere: le nuove frontiere

SCOPRITE LE RICETTE REALIZZATE CON I PRODOTTI A MARCHIO SENNA, AZIENDA D'IMPRONTA AUSTRIACA, ORIENTATA ALL'INNOVAZIONE P08

- ▶ **PROFESSIONISTA DEL MESE**
NUOVA PASTICCERIA LADY:
UNA SQUADRA ESEMPLARE P54
- ▶ **REPORTAGE DEL XIX**
SIMPOSIO AMPI P46

SPECIALE
MATRIMONIO

NUOVE TENDENZE E RECUPERO
DELLE TRADIZIONI P63

N.134 - Mensile - Anno XI N. 10 - € 14,00 (Europe), € 11,95 (Escluso Canone Tirato)



NEWS ► ATTUALITÀ

New business

CREMA&CIOCCOLATO: FRANCHISING LOW COST

New business

CREMA&CIOCCOLATO: FRANCHISING LOW COST

L'AZIENDA ABBASSA IL DIRITTO DI INGRESSO PER I NUOVI AFFILIATI

In occasione dell'apertura del centesimo locale a marchio **Crema&Cioccolato**, la società **Bmv srl**, proprietaria del brand, lancia un'iniziativa interessante, garantendo un dimezzamento del diritto di ingresso per i nuovi affiliati fino a gennaio 2013 (che arriverebbe in questo modo a circa 10mila euro) e i vantaggi economici diventano maggiori se l'affiliato ha a disposizione un locale di almeno 50 mq in una città di almeno 50.000 abitanti, situato in una posizione centrale, di prestigio o all'interno di un centro commerciale. In questi casi ci sarà per i nuovi affiliati la possibilità di ricevere tutta la gelateria a titolo gratuito, senza pagare né il diritto d'ingresso, né le attrezzature e gli arredi, garantendo, in entrambe le occasioni, tutti i benefici dell'offerta tradizionale.



FRANCHISING
Se a investire la sempre, il mezzo storiche condotte da in Germania, Polonia no, anche se la riduzione continuano a essi dei consumatori, ate più importanti in della riduzione del este sostanza è fon- gli intervistati, dato to alla percentuale di riportante limitare i ni (63%). Myriam Sna- nager di Beneo com- cerca mostrano la di consumatori stanno so fibre nella loro natori per un'elevata come la loro intenzio- zete cuboliane. Sulla si aiutare i produttori di alimenti che è forte con la maggiore contenuto di fibre.

NATURALE, SENZA ZUCCHERI,

LATTOSIO E GLUTINE

Sarà amico di tutti i palati questo nuovo gelato, presentato lo scorso ottobre nella gelateria Ciacci di via Oropa (TO). Un gelato senza zuccheri, glutine e lattosio, a bassissimo contenuto di grasso, ottenuto solo da prodotti biologici e naturali. Il Gelato Amico è il frutto di una nuova ricetta dedicata a tutti coloro che non possono gustare un buon gelato a causa di intolleranze o problemi di salute, ma anche gli amanti dell'alimentazione e contrari all'utilizzo di materie prime derivate da animali. «Gelato Amico è la soluzione per aprire il mondo del gelato, quello vero, a diabetici, vegani, intolleranti al latte, celiaci, soggetti sottoposti a particolari diete, o semplicemente a chi vuole godere senza problemi del piacere del migliore dei gelati con un bassissimo contenuto di calorie». Il segreto? L'impiego della Stevia (di cui abbiamo parlato ampiamente sul numero di novembre di Dolcesalato) come dolcificante, ma anche della farina di semi di Tara (una leguminosa del Sud America) come addensante. Il tutto sapientemente bilanciato dall'esperienza e dalle conoscenze tecniche di Cristian Ciacci. www.ciaccigelato.it



PREMI E RICONOSCIMENTI

► Menodiciotto ha ricevuto il certificato Maestri del Gusto 2012, durante l'appena trascorsa edizione del Salone del Gusto. Il premio è stato conferito dalla Camera di Commercio di Torino, dal suo Laboratorio Chimico e da Slow Food, che ogni due anni premia

l'eccellenza che parla torinese. Tra le motivazioni l'attento controllo qualitativo, la ricerca delle materie prime e l'innovazione nel processo della lavorazione artigianale del gelato studiato da Luca Grassi, patron dell'azienda.

► Nel corso delle celebrazioni per i propri 150 anni, la Camera di Commercio di Torino ha premiato l'azienda Caffarel con l'attestato di iscrizione al "Registro delle imprese storiche" d'Italia perché attiva sul mercato da oltre 100 anni. Vincenzo Montuori,