

MONITOR



Enrico Zoppas.

GRUPPO SAN BENEDETTO LEADER ASSOLUTO NEL MERCATO ITALIANO DELLE BEVANDE ANALCOLICHE

GlobalData, società internazionale di ricerca e consulenza di mercato, "specialista" per lo studio e l'analisi dei mercati globali relativi all'industria delle bevande, certifica per il secondo anno consecutivo il Gruppo Acqua Minerale San Benedetto come leader assoluto del mercato italiano del beverage analcolico nel 2016 con una quota a volume del 15,4%. Questo risultato viene rafforzato anche dalla certificazione del brand San Benedetto come leader nell'intero mercato delle bevande analcoliche in Italia – con una quota a volume del 9,5% – e nei seguenti segmenti di mercato: brand più venduto nel mercato delle acque minerali con il 10,5% di quota a volume, nel mercato del tè freddo con il 29,8% di quota a volume e nel mercato delle bibite gassate no cola a basso contenuto calorico con una quota a volume del 29,7%; in più Energade si conferma come il brand più venduto nel mercato degli Sport Drink con una quota del 34,2%. «Confermarsi per il secondo anno consecutivo come leader nelle bevande analcoliche è un risultato eccezionale in un mercato così competitivo come quello italiano. Ciò rappresenta un motivo d'orgoglio per tutta l'azienda» ha dichiarato Enrico Zoppas, Presidente e AD del Gruppo. L.T.

DALL'ORIENTE DUE PREMI A **FABRI** 1905

Da Bologna, **Fabri** 1905 ha diffuso la cultura del dolce made in Italy in tutto il mondo: una distribuzione che raggiunge più di cento nazioni, fra cui la Cina, che resta una delle più importanti. L'azienda bolognese infatti ha appena ricevuto il prestigioso premio Panda d'Oro, assegnato ogni anno dalla Camera di Commercio Italiana in Cina durante il tradizionale gala patrocinato dal Ministero dello Sviluppo Economico e dall'Ambasciata d'Italia a Pechino. Quest'anno il premio nella categoria "Gourmet" è stato messo nelle mani di Nicola **Fabri**, quarta generazione della famiglia del fondatore che ancora oggi guida l'azienda con il fratello Umberto e con i cugini Andrea e Paolo, per aver messo in campo «la più efficace strategia di promozione della qualità del Food&Beverage italiano in Cina». La Cina, del resto, ha sempre fatto parte della storia **Fabri**. A cominciare dal 1915, quando il ceramista Gatti di Faenza creò il vaso dell'Amarena **Fabri** coprendolo di arabeschi blu ispirati a decori cinesi del primo '900. L'azienda festeggia la vittoria del Panda d'Oro 2017 solo sei mesi dopo aver ricevuto il China Award, la "palma" delle aziende che si sono distinte in Cina, attribuita ogni anno dalla Fondazione Italia Cina. L.T.



Nicola Fabri, al centro, riceve il Panda d'Oro 2017.

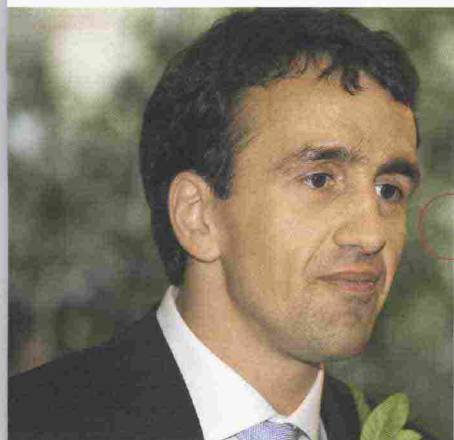
ALBERTO FRAUSIN, NUOVO PRESIDENTE DI GS1 ITALY

Lo scorso 6 luglio Alberto Frausin ha assunto l'incarico di Presidente di GS1 Italy, l'associazione che riunisce 35mila imprese di beni di consumo che condividono soluzioni e servizi per migliorare la visibilità dei prodotti, gli scambi di informazioni tra le imprese, i processi aziendali, la filiera del largo consumo e i rapporti con i consumatori. 60 anni, laureato in Economia e Commercio, Alberto Frausin è AD di Carlsberg Italia Spa dal 2007; nella sua carriera ha maturato una solida esperienza in diverse aziende del largo consumo, sia in Italia sia a livello internazionale. Frausin è anche Commissario di AssoBirra, Ceo del Center of Excellence di Carlsberg Group e membro dell'advisory board di Arcadia Sgr. Contestualmente alla nomina di Frausin è stato rinnovato il Consiglio Direttivo di GS1 Italy per il triennio 2017-2019 e, nel corso della prossima assemblea, verrà deliberato il cambio di denominazione dell'associazione "del codice a barre", finora nota come Indicod-Ecr, che si chiamerà ufficialmente GS1 Italy per sancire l'appartenenza al network mondiale GS1. L.T.



Alberto Frausin.

M O N I T O R



Gabriele Rondani.

FRATELLI RINALDI IMPORTATORI DI BOLOGNA NOMINA IL NUOVO MARKETING & PR DIRECTOR

Nato a Milano nel 1977, Gabriele Rondani è stato recentemente nominato nuovo Marketing & PR Director di Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna, uno dei maggiori gruppi italiani operanti nel beverage alcolico. Laureato in Economia e Commercio, Rondani ha svolto interamente la sua esperienza professionale nel settore del Marketing e Comunicazione in aziende del largo consumo (Gruppo Bolton, Galbani-Lactalis, Fratelli Branca Distillerie) e, agli inizi, in agenzie e importanti società legate al settore (McCann Erickson e Iri Infoscan). Durante il suo quasi ventennale percorso professionale ha acquisito competenze anche come formatore e ha ampliato la propria curiosità verso il mondo dei prodotti alcolici ottenendo l'attestato di frequenza sia al corso "Bartender Moderno" presso Santeria di Milano, sia a quello intitolato "Esperienza Vermouth" di Saperebere.com a Torino, e partecipando all'Académie du Champagne tenuta a Milano dal Comité Champagne e a numerose degustazioni e corsi di avvicinamento al vino. L.T.



Da sinistra, **Andrea Marchi, Alessandro Piazza, Carmelo Nigro, Benhur Tondini, Riccardo Zuccali.**

ELETTO IL NUOVO CDA DI CATERINGROSS

Un nuovo consiglio d'amministrazione e un nuovo presidente sono stati eletti dall'assemblea di Cateringross, consorzio cooperativo operante nel food-service italiano. Il nuovo Cda rimarrà in carica per il triennio 2017-2019: Andrea Marchi, Carmelo Nigro, Alessandro Piazza, Benhur Tondini e Riccardo Zuccali sono i neo eletti consiglieri. L'assemblea dei soci ha poi approvato la proposta di eleggere Carmelo Nigro presidente di Cateringross. Poche settimane prima i soci avevano approvato il bilancio di gestione 2016, con un fatturato contrattualizzato pari a circa 117 milioni di euro. I neoletti consiglieri hanno messo al primo punto della loro strategia il rafforzamento dell'unità di gruppo e il consolidamento di una posizione di mercato che vede Cateringross al primo posto come gruppo cooperativo della distribuzione nel canale food service e in seconda posizione per fatturato aggregato (oltre 750 milioni di euro) a livello nazionale. Un triennio arduo quello che ha di fronte il nuovo Cda di Cateringross, in cui non solo la ristorazione ma tutto il sistema di filiera sarà sottoposto a cambiamenti epocali delle modalità di consumo. L.T.



Valentina Serio.

VALENTINA SERIO È LA VINCITRICE DELLA SEMIFINALE ITALIANA DI GIN MARE MEDITERRANEAN INSPIRATIONS

Valentina Serio del Treebar di Roma è la vincitrice per l'Italia della 7ª edizione di Mediterranean Inspirations, la competizione internazionale di bartending firmata da Gin Mare, il primo autentico gin del Mediterraneo. Durante la finale nazionale, svoltasi quest'anno all'Amot by Lido Stella del Mare di Marina di Varcaturo, nel casertano, Valentina ha avuto la meglio su altri 7 finalisti, selezionati tra le numerose candidature presentate tramite il sito www.mediterraneaninspirations.com. La vittoria è giunta al termine di un'appassionata giornata di sfide: dalla creazione del Mare Nostrum Cocktail al Gastrobartender Drink, un richiamo a reiventarsi, elaborando una ricetta basata su un ingrediente particolare: il carciofo. In tutte le prove Valentina ha saputo convincere la giuria sfruttando al meglio gli elementi botanici che contraddistinguono Gin Mare, quali l'oliva arbequina, il timo, il rosmarino e il basilico. Valentina rappresenterà l'Italia alla finale mondiale che si terrà a Ibiza dal 3 al 6 settembre. L.T.

M O N I T O R



Palmiro Noschese.

MELIÁ: TERZO HOTEL A MILANO, SECONDO A ROMA

Fondato nel 1956 da Gabriel Escarrer Juliá a Palma di Maiorca, il gruppo alberghiero spagnolo Meliá Hotels International rappresenta il principale operatore mondiale di resort e la tredicesima catena alberghiera più grande del mondo. La compagnia punta oggi a crescere anche in Italia dove è già presente con 6 alberghi, e mette in agenda 4 nuove aperture entro il 2019. Queste andranno a sommarsi alle due strutture già presenti a Milano – il Meliá di via Masaccio e il più recente Me by Meliá in piazza Repubblica – e a quelle di cui dispone a Capri, Genova, Roma e Campione d'Italia. «Inizieremo da Milano, quasi certamente alla fine del 2018, con l'apertura del terzo hotel in città, il primo con il marchio Ininside. Poi vorremmo raddoppiare la presenza a Roma ed entrare con la prima struttura a Venezia e a Firenze», ha dichiarato Palmiro Noschese, area director per l'Italia di Meliá Hotels International. A Milano la terza apertura si è resa necessaria a fronte dei tassi di occupazione particolarmente alti dei due hotel Meliá. Ne è una testimonianza il Rooftop Bar di piazza Repubblica che, pur essendo interno all'hotel, accoglie una clientela composta per l'80% da milanesi. L.T.



Michele Cason.

MICHELE CASON NUOVO PRESIDENTE DI ASSOBIIRRA

Michele Cason (Malteria Saplo) è il nuovo Presidente di AssoBirra, l'Associazione dei Birrai e dei Maltatori. Insieme a lui l'Assemblea di AssoBirra, riunitasi a Roma lo scorso 20 luglio, ha eletto all'unanimità tre Vice Presidenti: Antonio Catalani (Malteria Agroalimentare Sud), Matteo Minelli (Birra Flea) e Alfredo Pratolongo (Heineken Italia). Michele Cason succede ad Alberto Frausin (Carlsberg Italia), che rimane negli organi dell'Associazione in qualità di Past President. Nato a Merano (Bz), Cason si è laureato in Scienze Agrarie all'Università di Padova per poi prendere un master in Scienze Birrarie alla Nottingham University e frequentare la Hult International Business School. Dal 1998 lavora in Saplo, malteria controllata da Birra Peroni, dove ricopre vari ruoli fino a diventare membro del Consiglio di Amministrazione. Fa parte come membro, in rappresentanza dell'Italia, di comitati dell'European Brewery Convention dei The Brewers of Europe e siede nel Comitato Esecutivo e nel Comitato Tecnico di Euromalt. È inoltre membro del consiglio scientifico del CERB - Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'Università di Perugia. L.T.



La Nazionale di Pasticceria.

CAMPIONATI MONDIALI DI PASTICCERIA E CAKE DESIGN FIGGC

Giovani, talentuosi e agguerriti. Queste le caratteristiche dei pasticceri italiani che prenderanno parte ai Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria e quelli di Cake Design, organizzati dalla Federazione Internazionale Pasticceria (FIGGC) che si terranno a Milano dal 21 al 24 ottobre presso Host Milano. Il programma del Campionato prevede 3 prove, per ognuna delle quali ci sarà un pasticciere specializzato in Cioccolato e Cioccolatini, Scultura in Zucchero e Torta Moderna, Scultura in Zucchero in Pastigliaggio e Monoporzione gelato. Matteo Cutolo, napoletano, classe 1975, da sempre appassionato di gelato, nella squadra avrà il compito di preparare la monoporzione di gelato e realizzare una pièce artistica in pastigliaggio. Giuseppe Russi, 33 anni e un grande amore per la pasticceria, che lo porta a vincere vari concorsi tra cui, nel 2016, il Campionato Italiano di Pasticceria organizzato dalla FIGGC. Il giovane leccese Enrico Casarano ha soli 24 anni ma è già campione italiano FIGGC 2016 per la categoria cioccolato; specializzato anche nella praliniera e nella pasticceria moderna. Al Cake Design, infine, a rappresentare l'Italia sarà Fabio Orlando, 39 anni, piemontese, artista della pasta di zucchero. L.T.