

Chi è Unione Italiana Food

Unione Italiana Food è la più grande associazione di categoria dell'industria alimentare nell'Unione Europea e raggruppa piccole, medie e grandi imprese produttrici di beni alimentari presenti in Italia. Nata nel **gennaio 2019** dalla fusione di **Aidepi** (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) e **Aiipa** (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari), rappresenta 450 imprese, di oltre venti settori merceologici, che danno lavoro a 65000 persone e sviluppano un fatturato di oltre 35 miliardi di euro, di cui 10 miliardi di export.

Aderiscono a **UIF - Gruppo Prodotti per Gelato** i principali produttori italiani di ingredienti composti per gelato, che totalizzano nel loro insieme un fatturato di 650 milioni di euro, pari all'80 per cento dell'intero fatturato del settore degli ingredienti per gelato artigianale. Appartengono al Gruppo Prodotti per Gelato le aziende: Alvena, Bigatton, Comprital, **Fabrizi** 1905, GEI - Aromitalia, Geldue, Giuso, Granulati Italia, La Preferita, Leagel, Linea Gel Italiana, Mane Italia, Mec3, Meucci Igino, Montebianco, Nestlé Italiana, Nuova Tradizione, Ostificio Prealpino, Pernigotti, PreGel, Prodotti Stella, Torronalba, Unigel, Unigrà-Martini Linea Gelato.

BASI PER GELATERIA

L'offerta di ingredienti specifici per gelateria è sempre più ampia e, spesso, chi ha meno anni di esperienza ha difficoltà a scegliere tra le mille possibilità. Inoltre, una scelta errata delle basi che un gelatiere utilizza, non ben tarata sulle sue reali esigenze, può anche portare a un'offerta non in linea con i gusti dei clienti e, di conseguenza, a un minor guadagno

DOMANDA LECITA

Perché le aziende che aderiscono a UIF-Gruppo Prodotti per Gelato hanno una gamma così ampia di basi a listino e come si può selezionare la base giusta? La risposta è relativamente semplice; le aziende devono coprire numerosissime esigenze e anticipare le tendenze del mercato, sviluppando prodotti sempre nuovi. Per questo motivo è fondamentale per il gelatiere avere in mente quale tipo di gelato si vuole produrre e analizzare le proprie necessità e gli obiettivi insieme alle aziende, con le quali si può identificare la base più adatta.