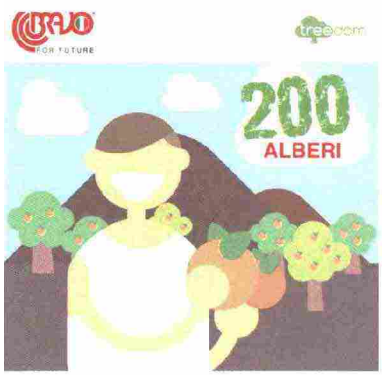
il pasticcere e GELATIERE
Mensile
LEAD
Data 07-2020
Pagina 38/43
Foglio 1 / 4

LA NATURA ENTRA IN LABORATORIO: IDEE E SOLUZIONI DALLE AZIENDE

di **Anna Celenta**



BRAVO

IL FUTURO È OGGI

Da quasi 60 anni Bravo Spa pensa al futuro della gelateria, della pasticceria e del cioccolato progettando tecnologie Made in Italy per agevolare e migliorare il lavoro di ogni professionista artigiano. Da sempre, la direzione dell'azienda è il futuro; un futuro che ci chiede già oggi una maggiore attenzione e tutela verso il pianeta in cui viviamo, a partire dalla tecnologia. In quest'ottica Bravo presenta Blow, una tecnologia sottovuoto che, in connessione con le macchine Bravo, permette di lavorare con diversi livelli di sottovuoto per una cottura a bassa temperatura che permette la massima esplosione di sapori, rapidità di cottura, minor spreco di prodotto e minor dispendio energetico. Per Bravo Spa, il 2020 segna l'inizio di un percorso, di una riflessione e di una nuova sensibilizzazione che parte dalla terra che calpestiamo, l'aria che respiriamo e i frutti che si utilizzano all'interno delle tecnologie per creare qualcosa di meraviglioso e dolce. Nei prossimi due anni, Bravo Spa prenderà parte al progetto di riforestazione promosso da Treedom, piantando 200 tra alberi da frutto e piante di cacao, in un progetto che abbraccia molti aspetti: sostenibilità, compensazione di emissioni di CO_2, possibilità di dare lavoro in modo etico e locale. Sono solo piccoli passi, ma tanti piccoli passi insieme possono fare molto!

www.bravo.it

COPY VALLS

100% SOSTENIBILE

Dopo 25 anni di crescita, grazie alla nuova linea di produzione per recipienti ecologici Copy Valls si sta trasformando da leader specializzato nei coni di carta a realtà di punta nel settore del packaging alimentare Eco Friendly. Dopo due anni di Ricerca e Sviluppo, l'azienda spagnola presenta CopyBio, una grande innovazione che cambia le regole del gioco nel settore del packaging alimentare. Le confezioni di cartone convenzionale richiedono un tipo di barriera per i liquidi o i grassi con un rivestimento in plastica (PE), alluminio o bioplastica (PLA) laminato accanto alla carta. Il progetto di CopyBio si concentra sulla sostituzione di tali barriere negli imballaggi di cartone, con una barriera a base acqua, evitando così l'uso di plastica derivata da petrolio o bioplastiche come PLA o CPLA (da alimenti come grano, mais, patata). Copy Bio è biodegradabile al 100%, compostabile al 100% e riciclabile al 100%, insomma è sostenibile al cento per cento. Copy Valls è costantemente alla ricerca di nuove soluzioni eco-compatibili. Il continuo rinnovamento dei processi produttivi ha come obiettivo il raggiungimento di una produzione con zero emissioni di Co_2.

www.copyvalls.com

013706
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Fabbri

il pasticcere e GELATIERE
Mensile
LEAD
Data 07-2020
Pagina 38/43
Foglio 2 / 4

ESSENZA

SCIENZA E NATURA IN LABORATORIO

Essenza ha sviluppato e messo a punto una serie di prodotti per la gelateria e la pasticceria derivanti da elementi naturali e con una grande attenzione al riutilizzo di materie prime provenienti dal residuo di altre lavorazioni. Il laboratorio di ricerca e sviluppo Essenza, situato all'interno del Campus Parco Area delle Scienze dell'Università di Parma, ha sviluppato numerosi ingredienti, come il Nucleo Alma Essenza Pasticceria pensato per sostituire ed eliminare gli attuali emulsionanti (E471 e E472), garantendo una miglioria dei prodotti di pasticceria e panificazione. Nucleo è composto da ingredienti quali polpa di Babobab, amido della radice di Maranta e altri estratti naturali, che consentono di contrastare l'ossidazione. Le caratteristiche organolettiche del prodotto saranno amplificate, la struttura degli impasti più morbida e fragrante. Nucleo Pasticceria ha anche delle caratteristiche di conservabilità eccezionali che si notano specialmente nei lievitati. Nucleo Alma Essenza Pasticceria dà ottimi risultati anche nella produzione di pan di Spagna, pasta frolla e focacce. Inoltre, migliora la croccantezza e il sapore di croissant e brioche. Alessandro Franchini Pasticceria di Soleto (Lecce) ha usato i prodotti Essenza per realizzare i lievitati nella foto e altri prodotto di pasticceria.

www.essenzagelato.com

ECOSI

L'IGIENE VIENE DAGLI ELEMENTI, E FUNZIONA!

Fin dalla nascita, si basa su un concetto d'imprenditoria responsabile nel rispetto delle persone e del mondo in cui viviamo. La sostenibilità ambientale e l'ecologia sono da sempre l'obiettivo primario dell'azienda e l'innovazione il suo motore di sviluppo. La linea Eco-Bio comprende tutta una serie detergenti e igienizzanti certificati ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), uno tra i più importanti organismi di certificazione in Europa che esercita un monitoraggio qualitativo su oltre 13mila aziende, fungendo da vero e proprio controllo di garanzia sul rispetto delle normative e sull'ecosostenibilità delle politiche aziendali. Cenere, Batuffolo, Terra, Cielo, Fuoco, Soffio sono i sei prodotti certificati da ICEA come detergenti eco-bio di qualità. Questo comporta un costante monitoraggio del ciclo produttivo, della conformità alle normative, del profilo ecosostenibile e dell'alto livello performante della linea di detergenza. Terra, per esempio, è un eco-bio detergente per la pulizia di tutti i tipi di pavimenti. Adatto anche per legno, cotto o pietre naturali. Non aggredisce la superficie, non necessita di risciacquo e non lascia aloni. Cielo è ideato per la pulizia di superfici dure, finestre, specchi e vetrinette. Produce una schiuma leggera e molto fine, che emulsiona lo sporco, distaccandolo dalla superficie. È dotato di ottime capacità auto-asciuganti che facilitano e velocizzano le operazioni di pulizia. Soffio è in grado di eliminare i grassi e gli sporchi più ostinati da piatti, stoviglie e bicchieri. Consente di detergere e sgrassare con una consistente azione schiumogena nel rispetto dell'ambiente.

www.ecosi.it

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

IMBALLAGGI ALIMENTARI

PRENDIAMO CIÒ CHE POSSIAMO RENDERE

Con questo motto, Imballaggi Alimentari presenta Ecogel (brevetto depositato) il risultato della lavorazione della bagassa (foglie di canna da zucchero) e dell'amido di mais. Ecogel è una termoscatola la cui composizione è il risultato della lavorazione della bagassa della canna da zucchero accoppiato con un film in PLA composto da amido di mais. Tale composizione rende la termoscatola riciclabile con la carta e compostabile. Ecogel ha una capacità di 1000g/ 1500cc, 350 g /500cc, 500 g /750 cc e 750 g/ 1000 cc. Ecogel è anche "shopper" carta termica 26+ 16x30 cm.

www.imballaggialimentari.eu

SCOTTON

PRONTA: VERSATILE, PRATICA E TUTTA RICICLABILE

Pronta è la scatola versatile, pratica e multiuso realizzata in cartoncino pura cellulosa alimentare, senza alcun trattamento, e quindi completamente riciclabile al termine del suo utilizzo. Ideale per contenere prodotti da pasticceria o anche per realizzare comodissime confezioni per una colazione da asporto. Si monta in pochi istanti ed è disponibile in ben 8 formati nelle due finiture previste: un classico damascato e una elegante goffratura effetto pelle; il lato frontale si può abbassare per estrarre comodamente un eventuale vassoio inserito. Sempre disponibile per consegne rapide e puntuali, Pronta è solo uno degli innumerevoli articoli ideati e prodotti in Italia da Scotton, visibili nel sito dell'azienda.

www.scotton.it

FABBRI 1905

IL PACK È RIUTILIZZABILE ALL'INFINITO

Gli ingredienti per la pasticceria professionale incontrano il packaging ecosostenibile: Fabbri 1905 propone la sua gamma di Frutta al Liquore in barattolo di vetro, materiale amico dell'ambiente, riciclabile al 100% e all'infinito. La Frutta al Liquore è un prodotto storico di Fabbri, che nasce come distilleria nel 1905, e storicamente viene confezionato in contenitore di vetro. Ancora oggi, questo materiale è uno dei più apprezzati dai consumatori europei e italiani, ritenendolo il migliore per conservare cibi e bevande in termini di sicurezza alimentare. In più, la sua elevata riciclabilità lo rende ideale per un pubblico sempre più attento al lato "green" di ogni prodotto. Non ultimo, una volta vuoto, il barattolo della Frutta al Liquore Fabbri 1905 anziché smaltito può essere riutilizzato in cucina (ma non solo) come contenitore: la sua forma slanciata, il suo tappo rétro lo rendono un oggetto dal design gradevole e sempre attuale.

Nella gamma Frutta al Liquore Fabbri si trovano tante referenze appositamente realizzate per gli usi professionali in pasticceria, perfette come ingrediente o guarnizione per dolci, torte, creme, semifreddi, ma anche da gustare in purezza: tra i best seller, Ciliegie al Liquore e Cioccociliegia.

www.fabbri1905.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

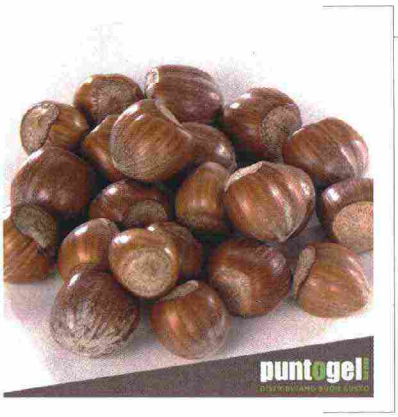
013706

Fabbri

il pasticcere e GELATIERE

Mensile

Data 07-2020
Pagina 38/43
Foglio 4 / 4



PUNTOGEL

GREEN, UNA SCELTA CONSAPEVOLE

Il vissuto drammatico della pandemia Covid-19, con le conseguenze umane, economiche e sociali che si porta appresso, ha un risvolto che deve essere sottolineato. È stata vissuta da tutti, anche se solo dietro una finestra, la bellezza di una primavera che ha resuscitato i colori, gli odori, un'aria pulita, i silenzi e i meravigliosi slanci altruistici di migliaia di persone verso i più deboli. La terra, forse, ci chiede proprio questo: vivere ogni aspetto della nostra vita lavorativa e non con rispetto, attenzione, cura. Ed ecco che la scelta Puntogel, operata da molto tempo ormai, nei riguardi della pasticceria artigianale assume caratteri inaspettatamente ancor più validi e attuali. Aver selezionato, in qualità di distributori, prodotti e ingredienti composti dalle caratteristiche di genuinità ed espressioni di un territorio, quello italiano, che sa produrre eccellenze ineguagliabili viene ora premiata. Aver scelto di proporre ai nostri clienti pasticceri packaging ecosostenibili, averli indirizzati al "non spreco", a non aumentare i rifiuti, a produrre rispettando l'ambiente, a coniugare innovazione e tradizione pescando nel meraviglioso ricettario che ogni territorio ha espresso e che fa parte della memoria collettiva oggi, più di ieri, paga. E così ci si è resi conto che è possibile vivere il nostro lavoro di distributori di prodotti per pasticceria artigianale anche come distributori di consapevolezza e felicità.
www.puntogel.com

UNIGRÀ

IL LATO VERDE

La sostenibilità è un valore di riferimento per Unigrà che dagli anni 2000 produce energia da fonti rinnovabili per circa il 40% di fabbisogno dell'azienda. L'impegno si concretizza anche in una serie di altre operazioni che portano risultati molto importanti: il 98% dei rifiuti viene inviato a recupero e vi è stata una riduzione del 70% di emissioni di CO2 nella produzione di energia elettrica rispetto all'utilizzo di fonti fossili. E ancora, nel 2018 sono stati calcolati i dati LCA/carbon footprint per la filiera delle bevande vegetali OraSì e sono state ottenute le certificazioni di sostenibilità delle filiere degli oli vegetali (ISCC) e del cacao (UTZ). Molto importante anche la certificazione RSPO-Mass Balance, principale standard di sostenibilità nel settore della coltivazione dell'olio di palma a livello mondiale, al fine di minimizzare gli impatti ambientali e sociali e garantire il controllo di tutta la filiera di approvvigionamento, e quella UNI EN ISO 14001, che prevede l'adozione di standard internazionali per la gestione ambientale, l'ottimizzazione delle risorse naturali, la diminuzione degli sprechi, la formazione dei dipendenti sul risparmio energetico. In effetti, il rispetto per l'ambiente e la persona si traduce anche in efficienza nell'utilizzo di acqua, -20% negli ultimi 5 anni, e materie prime, oltre che in attività quotidiane: lo scorso dicembre l'azienda ha ricevuto un riconoscimento nell'ambito dell'iniziativa "È tempo di muoversi – Aziende e territori per una mobilità sostenibile negli spostamenti casa lavoro", promossa dalle Camere di Commercio di Ravenna e Ferrara.
www.unigra.it

LA SOSTENIBILITÀ VISTA DA DUE BIG DELLA PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Per **Norihiko Terai**, la tendenza sarà quella di tornare ai fondamentali, con un gusto naturale per la natura. nel suo laboratorio si pone grande attenzione a produrre solo la quantità adeguata, per ridurre lo scarto al minimo.
Secondo **Pierre Marcolini**, questa tendenza è già realtà: sul tetto del suo laboratorio ha installato 615 pannelli solari, che salvano 37 tonnellate di CO2 all'anno. Ma non solo: è stato ridotto del 50% il cartone usato nelle confezioni e si collabora il più possibile con fornitori locali.

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri