

MARTINI LINEA GELATO: AL SIGEP 2022 LE NOVITÀ INTERPRETANO I TREND DEL MOMENTO, DAI GUSTI BAKERY PIÙ AMATI A SUPERFOOD E WELLNESS

Padiglione A5, Stand 050

Il brand Unigrà dedicato ai professionisti della gelateria partecipa all'edizione 2022 di Sigep, la prima in presenza dopo l'emergenza pandemica, con un ricco paniere di novità in linea con le tendenze del momento: tra queste spicca la pasta Mr Pancake, che trasforma in gelato un gusto d'oltreoceano sempre più amato anche in Italia e in tutto il mondo.

Si avvicina la 46^a edizione di **Sigep**, il salone più importante al mondo per il gelato artigianale e l'arte del dolce, in programma **dal 12 al 16 marzo a Rimini Fiera**. **Martini Linea Gelato**, il brand che ha rilanciato la divisione gelateria del Gruppo food **Unigrà**, diventando in pochi anni un punto di riferimento del settore, è tra i protagonisti dell'evento: un'occasione ideale per presentare le numerose **novità di quest'anno**, come sempre in linea con i trend del momento. A cominciare dai **pancake**, le inconfondibili frittelle che negli States accompagnano da sempre il momento "breakfast", ma che ormai anche in Italia sono entrate nella quotidianità di milioni di consumatori.

Mr Pancake

Soffice e fragrante, il **pancake** ha conquistato il pubblico nei brunch all'americana, nelle colazioni slow della domenica con gli amici, nelle merende più sfiziose, fino a farsi largo sugli scaffali dei supermercati. Oggi **arriva in gelateria grazie a Mr. Pancake**, una **pasta aromatizzante** per preparare un gelato che ne rispecchia fedelmente il gusto, realizzata secondo la **ricetta del vero pancake, quindi con burro, tuorlo d'uovo e latte**.

E, nella consapevolezza che il segreto dei pancake sta anche nella guarnizione, Martini Linea Gelato propone quella più classica, grazie ad un delizioso **Variegato Acero realizzato con il 15% di sciroppo d'acero**, dalla consistenza ideale per una perfetta tenuta in vaschetta, ma anche a **golose alternative**: dal nuovissimo **Variegato Mirtillo Nero** alla **Brunella Crok Arachide**, per un irresistibile contrasto dolce-salato.

Pasta Apple Pie

Come appagare il corpo e lo spirito? Con i cosiddetti "**comfort food**", le ricette che ci coccolano per il loro valore sentimentale, spesso legato ai ricordi del passato. Un esempio classico? Senza dubbio la **torta di mele**, che **Martini Linea Gelato ripropone nella nuova pasta aromatizzante con il 25% di mele, cannella, burro e zucchero**.

Una proposta che arricchisce ulteriormente il filone dei gusti bakery in versione gelato, presentato da Martini Linea Gelato nel 2020 con **Bonjour Croissant** e **Signor Strudel**. La prima è una pasta aromatizzante realizzata con gli ingredienti del vero croissant: latte, zucchero, tuorlo d'uovo e burro, arricchiti da un pizzico di crusca di cereali. Il secondo è un variegato ispirato ai sapori che hanno reso famoso il tipico dolce tirolese, con il 52% di mele, uvetta sultanina, pinoli e cannella.

Brunella Crock Arachide Salata

Se il profumo dei pancake ci è sempre più familiare, un altro **trend** ormai consolidato nel mondo food è il **contrasto dolce-salato**, che sta conquistando sempre più estimatori in gelateria e in pasticceria. Martini Linea Gelato puntualmente lo propone con la **nuova golosissima crema al gusto arachide, arricchita da granella di arachidi, salate con il pregiato Sale di Cervia, per un totale del 70% di arachidi**. Una ricetta ricchissima, per un prodotto versatile, perfetto per creare gusti creativi, ma anche grandi classici in abbinamento, ad esempio, al cioccolato sia al latte che fondente.

Exotic, la novità della linea Centrifugati

Sulla scia del successo di Detox ed Energy, **la linea Centrifugati si amplia con Exotic**, una base in polvere completa per preparazioni dal gusto esotico, grazie al mix **mango, passion fruit, ananas e curcuma**, uno dei superfood più trendy degli ultimi anni. **Buono, rinfrescante e "funzionale"**, Exotic è **ideale per preparare sorbetti in vaschetta, ma anche granite e semifreddi**. Una novità **vegan**, realizzata con vera frutta, aromi naturali e senza emulsionanti.

Le novità di Selezione Prestige

La **linea di paste aromatizzanti e variegati d'eccellenza**, grazie alla selezione delle migliori materie prime, a ricette ricche e processi produttivi all'avanguardia, si arricchisce con diverse new entry. Innanzitutto il **Variegato Mirtillo Nero**: realizzato **con il 50% di mirtillo nero selvatico in polpa e in pezzi**, coniuga gusto e salute. Infatti, si tratta di un superfood dalle proprietà antiossidanti, ricco di sali minerali e vitamine. L'esotico **Variegato Summer Party** è realizzato con il **60% di mango alphonso e ananas**. Il **Variegato Fragola Deluxe**, **perfetto per creare il gusto cheesecake in vaschetta**, oltre che con lo yogurt e il cioccolato, è una ricetta ricchissima **con fragoline semicandite intere**. Il variegato **Salted Toffee**, in cui il gusto mou si sposa perfettamente con la nota salata, è ideale per guarnire il gelato al biscotto, cioccolato e molto altro.

Feel Good e Frutta Zero

Sono le due nuove basi complete create in risposta al trend benessere, sempre più in voga. **Feel Good è vegan e senza zuccheri aggiunti**, per consumatori

vegani e attenti all'alimentazione e alla dieta. **Frutta Zero**, è il prodotto ad hoc per preparare sorbetti alla frutta, senza zuccheri aggiunti.

Le nuove basi Aymara

Il **brand di riferimento per il mondo del cioccolato in gelateria** presenta due novità. Innanzitutto un'esclusiva del Gruppo Unigrà, ovvero **Zerolatte: una base creata ad hoc da abbinare ai dischi di cioccolato Zerolatte del brand Master Martini, per realizzare un gustoso cioccolato al latte ma senza latte e derivati**, ideale per chi soffre di intolleranze o ha deciso di eliminare il latte dalla propria dieta, senza rinunciare al gusto.

La **base Universal** invece è **da abbinare a tanti diversi tipi di dischi di cioccolato fondente** per ottenere diverse sfumature di di gusto. In primis, quelli monorigine Madagascar e Ghana.

Una "cittadella" di 470 mq

Lo spazio espositivo di Martini Linea Gelato a Sigep sarà una sorta di "cittadella" di 470 mq perfetta per ospitare tutte le novità e suddivisa in quattro corner: Pastry-Gelato Shop con tutti i gusti della tradizione pasticceria e bakery in versione gelato, The Chocolate Factory che racchiude il mondo del cioccolato e delle creme spalmabili; Beach Bar, dedicata a gusti e prodotti prettamente estivi, e Wellness Garden, un angolo green e wellness con proposte a base di frutta secca, oltre prodotti wellness e per intolleranti.

Non mancherà un corner dedicato a Unica Food Innovation School, la scuola di alta formazione di Unigrà, dove l'azienda presenterà i corsi dedicati al prossimo trimestre. Spazio, infine, anche a un piccolo laboratorio a vista per la preparazione di finger food e idee per la Pasqua in gelateria.