

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Gelato Artigianale	Mensile	gennaio 2009	231



A lezione di dolcezza da Giuso

Una due giorni dedicata al gusto e all'innovazione in pasticceria: si potrebbe riassumere così l'iniziativa organizzata da **Giuso**, in collaborazione con Electrolux Professional, quella tenutasi lo scorso novembre.

Una platea di un centinaio di pasticciere e gelatieri (ma anche cuochi e ristoratori) ha seguito con attenzione le proposte del maestro Danilo Freguja (coadiuvato da Stefano Venier e Christian Bressa).

Tema principale dell'incontro: l'impiego del cioccolato. Sono stati quindi realizzati diversi tipi di praline, decorazioni con cioccolato ma, soprattutto, creazioni con la frutta candita.

La linea di frutta candita glassata con il cioccolato, grazie alla ricca varietà di frutti prodotti da Giuso, offre svariate ed innovative soluzioni per gli artigiani: dai piccoli frutti interi che diventano dei veri gioielli in vetrina fino ai classici filetti con particolare attenzione al nuovo filetto di cedro.

Il maestro Freguja non si è fermato alla cioccolateria e ha proposto anche dolci al bicchiere realizzati negli esclusivi contenitori Suite 60 e Suite 120.

Semifreddi, mousse e Cuzcomousse, la celebre mousse al cioccolato di Giuso: i dolci al bicchiere sono semplici e veloci da preparare ed hanno un grande "appeal" nei confronti di un target nuovo di consumatori.

Si tratta di un pubblico giovane, curioso e molto attento alla qualità e alle caratteristiche nutrizionali dei prodotti.

Una clientela che cerca sempre nuove proposte di consumo e che trova, nelle preparazioni al bicchiere, abbinamenti spesso innovativi, porzioni facilmente



consumabili e la possibilità di variare la scelta continuamente .

Le prossime "lezioni di bontà" si terranno al SIGEP, presso lo stand Giuso, pad. C5 Stand 84/124.