

## RASSEGNA STAMPA

# TecnAlimentaria

INTERNATIONAL MAGAZINE

PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Bimestrale	Ottobre 2009	168



**LA MIGRAZIONE DEL GUSTO**  
**THE MIGRATION OF TASTE**

*Il delizioso migrare del gusto attraverso un secolo di dolcezza*

Giuso nasce ad Acqui Terme nel 1919 e oggi rappresenta un punto di riferimento fondamentale per tutto il settore dell'ingrediente per pasticceria e gelateria.

*The delightful migration of taste throughout nearly a century of sweetness*

Giuso was established in 1919 in Acqui Terme and today it is a benchmark in the whole pastry and ice cream ingredient sector.

Initially the company produced candied fruit and jams, and was deeply characterized by its utmost attention to product quality. Throughout the years, Giuso has been able to innovate itself respecting quality and scientific precision. Today, nearly after a century from its foundation, the company counts some 500 brands equally shared between the pastry and ice cream worlds.

From the first years right to the 60s, the company's production was mainly of pastry products. In the 70s, a first, significant turn to the production of synergic lines for the pastry and ice cream sectors with the totally revolutionary line called "Frutta naturale bilanciata" (balanced natural fruit) which was soon followed by other lines for bases and neutrals, pastes and fat creams, fruit concentrated pastes and garnishments, topping to a line for cool desserts.

In the 90s, Giuso developed a special attention to final consumers and focused on food intolerances and allergies proposing products free from the by-products of milk, for celiac people, or enriched with fibres and omega 3.

Going beyond the product itself, Giuso has committed itself to the creation of new stimuli. In 2007, it launched some lines of container and "areais" (Free, Suite, InDue and InQuattro) for ice-cream consumption. Original and innovative items meaning to underline the sensory experience that ice cream can offer.

In a perspective of constant innovation, Giuso has launched the new Muffin flavour, an original proposal that makes the taste of a classic baked cake migrate to ice cream.

Muffin is also a great Autumn novelty since it combines the freshness of an ice cream with the delight of a baked cake. A unique recipe for anyone still desiring lasting an ice cream and looking for new tastes to taste their palates.

L'attività iniziale dell'azienda era quella della produzione di frutta candita e marmellate e si caratterizzava per un'estrema attenzione alla qualità del prodotto. Nel corso di questi anni Giuso ha saputo innovare nel rispetto della qualità e del rigore scientifico. E oggi, a quasi un secolo dalla nascita, offre oltre 500 referenze a listino, divise equamente fra il mondo della pasticceria e quello della gelateria.

Per i primi anni, e fino agli anni '60, la produzione si è dedicata principalmente ai prodotti per pasticceria. Attorno agli anni '70 c'è una prima svolta significativa e vengono proposte linee di prodotto sinergiche per il settore pasticceria e gelateria. Nasce così la linea "Frutta naturale bilanciata" - un'autentica rivoluzione per quegli anni - cui seguono in breve tempo la linea delle basi e dei neutrali, le paste e le creme grasse, le paste concentrate di frutta e ancora i variegati, i topping fino a una linea specializzata per dessert freddi.

Nel corso degli anni '90 Giuso sviluppa un'attenzione particolare nei confronti del consumatore finale e si concentra sulle intolleranze alimentari e le allergie proponendo prodotti senza derivati del latte, oppure specifici per celiaci o, ancora, prodotti arricchiti con fibra e omega 3.

Ma Giuso va oltre il prodotto e si è impegnata nella creazione di nuovi stimoli di consumo. Nel corso del 2007 sono state lanciate alcune linee di contenitori e "spazi" (Free, Suite, InDue e InQuattro) per il consumo del gelato. Si tratta di oggetti originali ed innovativi che intendono sottolineare l'esperienza sensoriale che un gelato è in grado di offrire.

In un'ottica di costante innovazione viene lanciato il nuovo gusto "Muffin", una proposta originale che fa emigrare il gusto di un dolce classico della tradizione nel mondo del gelato.

"Muffin" è anche la novità dell'autunno perché coniuga la freschezza di un gelato con la voluttà di un dolce da forno. Una preparazione unica per tutti coloro che ancora indugiano nel gustare un gelato e cercano nuovi sapori in grado di soddisfare appieno il palato.