

## RASSEGNA STAMPA

**TESTATA: GELATO ARTIGIANALE**

**PERIODICITA': Bimestrale**

**DATA: marzo 2006**

**PAGINA: 122**

### **Il grande successo di Cuzco**

Seppur abituati a presenze da "grandi numeri" per lo stand, di Giuso quella di Sigep 2006 è stata un'edizione da record.

Un successo senza precedenti che, per quanto prevedibile, ha positivamente impressionato.

"Avevamo in serbo prodotti di grande innovazione - spiega l'avv. Lulani, managing director di Giuso - ma, per quanto preparati, il successo ha superato ogni aspettativa.

Il vero protagonista di questa edizione è stato **Cuzco** ma posso affermare che tutti i nostri prodotti sono stati apprezzati dandoci modo di consolidare i rapporti con la clientela storica e offrendoci l'opportunità di numerosi contatti con nuovi clienti e nuovi mercati".

Nei cinque giorni di manifestazione sono state calcolate, allo stand Giuso, circa 20.000 presenze. Inizialmente attratti dall'iniziativa "Dimmi di che cioccolato sei" i visitatori sono stati successivamente catturati dal gusto ineguagliabile di **Cuzco**. Una vera rivoluzione nel mondo del gelato artigianale che consente infatti di realizzare gelati "di Cioccolato" e non "al Cioccolato".

Preparato con cioccolato puro di alta qualità (copertura al 60% resa in polvere), **Cuzco**, grazie ad un trattamento particolare - ottenuto attraverso un processo esclusivo brevettato da Giuso -, è in grado di trasferire nel gelato le caratteristiche organolettiche del cioccolato.

Non stupisce quindi che sia stato necessario preparare oltre 1.500 kg di gelato di cioccolato per i 5 giorni della manifestazione.

Un turn-over continuo di vaschette (oltre 60 ogni giorno) che ha consentito di presentare sia le versioni base di **Cuzco** (Fondente, Fondente Superior e al Latte Fine) sia molti degli abbinamenti possibili: allo zenzero, al peperoncino, alla cannella e al mirtillo, solo per citarne alcuni.



Grande interesse inoltre ha riscosso presso gli operatori la presentazione del kit di materiali che accompagnerà la vendita di **Cuzco**.

Oltre a strumenti destinati primariamente a individuare il gelato (coppette, segnapagusti e spatola dedicati, abbigliamento

per il gelatiere), uno splendido totem conterrà i *leaflet* dell'iniziativa "Dimmi di che cioccolato sei".

Si tratta di un gioco per far scoprire al consumatore i tratti della propria personalità sulla base del cioccolato preferito: così, ad esempio, chi preferisce il cioc-



## Segue

colato fondente, scoprirà di essere una persona sicura dei propri mezzi e delle proprie capacità; mentre sono miti e affidabili coloro che prediligono il gusto al latte. Insomma un simpatico gioco per attirare l'attenzione dei clienti in gelateria e far consumare loro le gustosissime novità. Un riconoscimento significativo dal mercato anche per **Fruttosiomix**: un'innovativa base con fruttosio, fibre e senza saccarosio per un gelato di frutta dal sapore pieno e gustoso.

**Fruttosiomix** non contiene derivati del latte e grassi ed è stato studiato per preparazioni sia con frutta fresca che surgelata ma anche con paste concentrate.

Facile da usare, stabile e ben lavorabile, **Fruttosiomix** consente la preparazione di gelati dal gusto ricco e corposo.

Il gelato finito è a base di fruttosio - lo zucchero naturale della frutta - che apporta un basso contenuto calorico; la mancanza di zucchero saccarosio inoltre riduce l'indice glicemico.

Questa caratteristica, insieme ad una significativa presenza di fibre e ad un gusto piacevole, sono fattori determinanti nella scelta di un gelato che diventa così un'occasione sì golosa, ma anche salutare. Anche **Fruttosiomix** viene proposto al punto vendita con materiale di supporto: locandine esplicative e segnagusto a baionetta per esplicitare meglio, al consumatore finale, le peculiarità del prodotto.

Fra i "classici" di Giuso hanno riscosso molto interesse le paste "Nocciola Piemonte IGP" e "Pistacchio di Bronte". Entrambe referenze della "**Linea Gold**", la linea caratterizzata da un livello qualitativo molto elevato riconducibile al fatto che vengono utilizzati solo ingredienti IGP senza aggiunta di zuccheri.

Le paste "Nocciola del Piemonte" e "Pistacchio di Bronte" sono utilizzabili sia in pasticceria che in gelateria e offrono un valido aiuto in quanto la purezza di queste paste consente di creare elaborati dal gusto ricco e raffinato.