

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: PUNTO IT
 PERIODICITA': Bimestrale
 DATA: Maggio 2007
 PAGINA: 156

sottoilriflettore

Il *tic tac* del **successo**

Quasi un secolo scandito da innovazioni e positivi riscontri. E il futuro dell'azienda **Giuso** continua sulla strada della ricerca tecnologica

di Alessia Tessitore



In 100 parole

"Io ho solo proseguito un percorso che era già stato delineato, con molta chiarezza e lungimiranza, quasi un secolo fa. In questi anni ho ovviamente rinnovato tutti i processi produttivi mantenendo come obiettivo primario e irrinunciabile quello della qualità. Ho inoltre puntato in maniera decisa sull'innovazione arrivando spesso a proporre prodotti e idee che hanno anticipato le richieste del mercato. Al fine di proseguire su questa strada sto operando per l'apertura di un nuovo stabilimento produttivo, sempre nella zona di Acqui Terme. La nuova struttura, progettata secondo criteri moderni, ospiterà impianti tecnologici all'avanguardia e accoglierà un reparto R&D fortemente potenziato."

Bruno Lulani,
amministratore delegato

**12.000 mq
la superficie
dello stabilimento
produttivo
di Acqui Terme**

1919 Nasce ad Acqui Terme, nell'alto Monferrato, per iniziativa di Guido Giuso. La zona è molto ricca di **frutta**, l'azienda si dedica quindi alla produzione di **marmellate**, gelatine e canditi.

1919

L'imprinting

Da subito manifesta un forte imprinting per la qualità, la tecnologia e l'innovazione. Le materie prime sono selezionate con cura e lavorate con procedimenti all'**avanguardia**. La crescita è rapida. Nel secondo dopoguerra la gestione passa ai figli Nini e Giovanni; saranno loro ad **ampliare** la gamma d'offerta e a potenziare la produzione di **frutta** candita glassata, fiore all'occhiello in quegli anni dell'azienda.



Segue

sottoilriflettore

1970

L'impresa si adegua rapidamente ai mutamenti del mercato, anzi, spesso li **anticipa**. Verso la fine degli anni Sessanta, quando inizia a percepire l'avvicinarsi di grandi **svolte**, dà forte impulso alla **ricerca**.

1970

La filosofia

Si delinea la filosofia aziendale e la **ricerca** imbocca una direzione precisa. I prodotti continuano a connotarsi per l'**alto livello** qualitativo, ma è necessario creare **nuove linee** per soddisfare le richieste di un mercato che sta crescendo rapidamente. Si arriva così alle soglie degli anni Ottanta e all'ingresso della **terza generazione** in azienda.

80% delle vendite in Italia, 20% all'estero

60 i dipendenti

Nuove gamme

Agli inizi degli anni '80 viene dato forte impulso alla creazione di gamme di prodotto che possano svilupparsi adeguatamente su entrambi i **settori**. Il primo risultato è la **Frutta naturale bilanciata**; una rivoluzione per gli artigiani gelatieri in quanto, oltre a essere estremamente **facile** da usare, consente di realizzare gelati utilizzando frutta naturale minimamente trattata. Il prodotto registra un **successo** tale che, in tempi brevissimi, viene completata una linea.

1980

Bruno **Lulani**, nipote del fondatore, prosegue la strada tracciata dai predecessori e fa crescere l'impresa grazie a un'intuizione vincente, la sinergia fra i **settori pasticceria e gelateria**. Un percorso che lo condurrà alla presidenza Aiipa (1992-2003).

1980



2007

Oggi Giuso è un nome di riferimento per il settore degli ingredienti composti per **pasticceria e gelateria**. Una realtà industriale cresciuta e affermata grazie alla filosofia che l'ha contraddistinta in quasi un secolo di attività.

2007

... di più

A completamento della gamma, l'azienda propone prodotti dedicati espressamente alla **pasticceria**:

- la linea **Amordifrutta**, frutta **candita** realizzata da frutta fresca di prima qualità e senza conservanti, in una varietà inesauribile di forme e tipologie;
- la linea **MQ-Master Quality** che offre **confetture** e **passate** come quella di albicocche, realizzata con oltre il 50 per cento di frutta fresca e non conservata.

Di tutto...

Dallo stabilimento di Acqui Terme, escono quotidianamente:

- le **Paste** per **gelateria**. Punta di diamante la linea Gold con Pistacchio di Bronte, Nocciola Piemonte Igp e Pinolo;
- le **Basi**;
- i **Variegati**, ampliati recentemente con i Chocobuoni;
- le **Paste di frutta**. Spicca la celebre **Fragola**;
- i **Dessert freddi**, arricchiti ultimamente da **Permousse**.

Segue

sottoilriflettore

Spazio all'innovazione

Il concetto di innovazione per Giuso non si limita allo studio e alla creazione di nuovi prodotti di gelateria o pasticceria ma è applicato a tutto il settore di riferimento. È da questa filosofia che sono nati **InDue**, **InQuattro**, **Free** e **Suite**. Una linea di "spazi-contenitori" che apre nuovi orizzonti nelle opportunità di consumo perché offre al consumatore la possibilità di una nuova esperienza sensoriale e all'artigiano quote di mercato e redditività molto interessanti.



Uniti ma divisi

InDue e **InQuattro** danno al consumatore, per la prima volta, l'opportunità di gustare "in purezza" il gelato. Creati per mantenere **separati** i gusti, permettono di apprezzare in modo nuovo il dolce freddo. Con **InQuattro**, in particolare, si propone al cliente una vera **scuola del gusto** per scegliere gli accostamenti preferiti, le guarniture e le **sequenze** dei sapori.

In libertà

Free è la coppa elegante e innovativa nella sua essenzialità, con un pratico **manico-contenitore** destinato a ospitare granelle o ad alloggiare il cucchiaino. È semplice per il gelatiere e accattivante per il cliente perché gli consente non solo di **comporre** il gelato - arricchendolo anche con granelle, cereali, frutta e topping - ma soprattutto di gustarlo come e dove preferisce.



Trasparenze

Suite si propone con le stesse caratteristiche innovative di Free ma è destinata a **piccole** tentazioni; è stata infatti studiata per **dessert al bicchiere**. Una forma sinuosa ed elegante che, grazie alla trasparenza, evidenzia i cromatismi e i gusti che la compongono; l'ideale per una pausa o uno snack sfizioso. Disponibile la confezione in cartone ondulato, con 4 coppette per l'**asporto**.



Focus

158 punto **IT**

Segue

from page 156

The tick-tock of success

Nearly a century of **constant** innovation and success. The future of the **Giuso** company continues to point in the direction of technological research

In 100 words

"I have only continued along a path that was already traced, with extreme clarity and foresight, nearly a century ago. Naturally, I have renewed all the production processes over the years, though quality has remained the number-one objective. I have also stressed innovation, frequently proposing products and ideas that arrive in advance of the demands of the market. To continue on this path, I am taking steps to open a new production plant, also in the Acqui Terme area. The new structure, designed according to modern criteria, will house systems featuring the latest technology, plus a significantly reinforced R&D department."

Bruno Lulani, Managing Director

1919

Founded in the town of Acqui Terme, in the upper Monferrato area, by Guido Giuso. The zone is rich in fruit, and so the company concentrates on the manufacture of **jams**, gelatines and candied fruits.

The imprinting

The enterprise immediately shows a noteworthy imprinting for quality, technology and innovation. The raw materials are selected with care and processed with the **most advanced** techniques. Growth is rapid. During the Second World War, sons Nini and Giovanni take over the management, and it is they who **expand** the product line and increase the production of glazed candied fruit, in those years the company's strongpoint.

1970

The company rapidly adjusts to changes on the

market. Indeed, it often **moves ahead** of them. Towards the end of the sixties, sensing that important **new developments** are on the horizon, it further intensifies its research efforts.

The philosophy

The company's philosophy takes shape, and the research heads in a very precise direction. The **high quality** of its products continues to set them apart, but **new lines** must be created to satisfy the demand of a rapidly growing market. The 1980's arrive, and the **third generation** becomes actively involved in the family business.

1980

Bruno Lulani, the founder's grandson, follows the path traced by his predecessors, coming up with a winning combination that fuels the company's growth: **pastry** and **ice cream** making, a strategy that leads him to the presidency of the Aiipa (1992-2003).



New product lines

In the early 80's, a concentrated effort was made to create product lines capable of achieving adequate growth in both sectors. The first result was **balanced natural fruit**, a revolutionary development for homemade ice cream producers, seeing that, in addition to be extremely **easy** to use, it makes possible the manufacture of ice cream using natural fruit treated to only a minimum degree. The product proves so **successful** that a full line comes out on the market only a short while later.

2007

Today Giuso is a **leading name** in the sector of composite ingredients for pastry and ice cream making: an industrial concern that has grown and prospered, thanks to the philosophy that has set it apart during nearly a century of operations.

Segue

englishsection

A little bit of everything...

The following products are turned out by the Acqui Terme factory on a daily basis:

- **Paste per gelateria** [Ice Cream Pastes]. The top attraction is the **Gold Line**, with Pistacchio di Bronte [Bronte Pistachio], Nocciola Piemonte Igp [Igp Piedmont Hazelnut] and Pinolo [Pine Seeds];
- **Basi** [Bases];
- **Variegati** [Marbled Ice Creams], recently expanded with the **Chocobuoni**;
- **Paste di frutta** [Fruit Pastes], first and foremost the renowned **Fragola** [Strawberry];
- **Dessert freddi** [Cold Desserts], recently enriched with the addition of **Permouse**.

... and more

Completing the product line, the company proposes products expressly designed for pastry making:

- the **Amordifrutta** line, **candied** fruit made from prime-quality fresh fruit without preservatives, in an endless variety of forms and types;
- the **MQ-Master Quality** line, which offers **jams** and **blends**, such as the apricot variety, made with more than 50 percent fresh fruit and no preservatives.

The numbers

- **12,000 square metres**: the surface area of the manufacturing plant in Acqui Terme
- **80%** of sales made in Italy, **20%** abroad

- **60**: the number of the company's employees

Stress on innovation

At the Giuso company, the concept of innovation is not limited to the study and creation of ice cream and pastry products, but applies to all its operations. It is this philosophy that led to the creation of Indue, InQuattro, Free and Suite, a line of "space-containers" that opens up new horizons in terms of **opportunities** for consumption, by providing the consumer with a new **sensorial experience**, while the manufacturer of the homemade products has a chance to acquire very interesting market shares and levels of **profitability**.



United but divided

With InDue and InQuattro, consumers are

finally able to taste homemade ice cream without "contamination". Designed to keep the tastes strictly **separate**, the containers place the quality of the ice cream in a whole new light. In the case of InQuattro version, consumers are provided with nothing less than a **taste school**, allowing them to mix and match their favourite combinations, toppings and even **sequences** of tastes.

Complete freedom

Free is an innovative cup whose elegant, innovative design features a **handle-container** meant to hold granules or the spoon. It is simple to use for the ice-cream maker and highly attractive to consumers, allowing them not only to create ice-cream **compositions** - enriched with granules, cereals, fruits and toppings - but, even more importantly, to taste the ice cream how and where they wish.

Transparencies

Suite comes with the same innovative characteristics as Free, though it is meant for **small temptations**, being designed for **desserts served in glasses**. The transparency of its sinuous, elegant form brings out the colours and tastes on the inside, making it ideal for a relaxing pause or a tempting snack. Available in a **box** of corrugated cardboard holding 4 cups for **take-out** ice cream.