

**RASSEGNA STAMPA**

TESTATA	PERIODICITA'	NR USCITA	PAGINA
Gelato Artigianale	Mensile	Settembre 2008	153

*vetrina*

**Giuso rafforza il "Management" tecnico**

Per poter sviluppare al meglio i numerosi progetti che l'azienda sta avviando è stato interamente riorganizzato il management inserendo nuove figure professionali. È così che, a fianco del dottor Paolo Vacca, responsabile della funzione Normativa R&S, in Giuso già dal 1998 (con incarichi in diversi Comitati e Commissioni di controllo nel mondo alimentare in genere e, in particolare, nel settore del gelato e delle confetture) si affianca il dott. Andrea di Marco, tecnologo alimentare con una lunga esperienza in aziende del settore food.

Farà inoltre parte del team, in qualità di responsabile di produzione, il dott. Gabriele Gartappi, anch'egli tecnologo alimentare, un'esperienza maturata in diverse aziende specificatamente legate al mondo del cioccolato.

Vincenzo Gallo, perito chimico con una significativa esperienza in funzioni di controllo in diverse aziende del settore alimentare e da diversi anni in Giuso, sarà responsabile sia del servizio sicurezza sia della Assicurazione Qualità.

La squadra si completa con la dott.ssa Franca Pastorino, laureata in chimica, già operativa all'interno dell'azienda con incarichi specifici sul controllo qualità microbiologico, che andrà a ricoprire il ruolo del controllo qualità per i prodotti finiti.

**"L'azienda sta vivendo una intensa fase di crescita - afferma l'avv. Bruno Lulani AD di Giuso - abbiamo allo studio una serie articolata di nuovi prodotti ma anche di progetti che richiederanno investimenti significativi non solo dal punto di vista economico.**

**Coerenti con la filosofia che da sempre ci contraddistingue vogliamo curare la qualità dei prodotti che andremo a lanciare e per questo è stato fondamentale arricchire la nostra squadra con nuove figure professionali.**



**Abbiamo selezionato persone di grande spessore professionale e in linea, naturalmente, con la filosofia aziendale".**

L'azienda comunica inoltre l'organizzazione il prossimo 28 e 29 ottobre di un corso specialistico dedicato ai pasticceri e cioccolatieri.

Il maestro Freguja presenterà infatti un aggiornamento su temi legati alla più alta tradizione pasticceria italiana: dai semifreddi ai dolci al bicchiere.

Particolare attenzione verrà inoltre dedicata alla lavorazione del cioccolato in pasticceria: il maestro Freguja proporrà creazioni innovative realizzate con una ricca proposta di abbinamenti tra cioccolato e frutta candita ma anche frutta secca e creme classiche.

Per iscrizioni e ulteriori informazioni contattare Giuso allo:

Telefono 0144/359411 oppure scrivere a [info@giuso.it](mailto:info@giuso.it)