



Comunicato stampa

MASTER MARTINI A SIGEP 2016
PAROLA D'ORDINE: DESTAGIONALIZZARE
Pad. A3, Stand 111

Master Martini sceglie la 37° edizione di Sigep a Rimini per proporre le sue tante novità di prodotto. "Le quattro stagioni al contrario" saranno l'inedito fil rouge con cui verranno presentate le innovative idee di utilizzo dei prodotti per destagionalizzare l'offerta nei canali panificazione, gelateria e pasticceria.

Tanti gli eventi a carattere dimostrativo presso lo spazio espositivo guidati da Susanna Cutini ed affidati ad ospiti professionisti d'eccezione con proposte diverse per ogni stagione: dalla nota cake designer Giusy Verni al team Master Martini Polska, vincitori del "Miglior Gelato al Mondo" al The World Trophy of Pastry - IceCream - Chocolate (F.I.P.G.C.), dal campione del mondo di pasticceria Roberto Lestani, Presidente F.I.P.G.C. al maestro panificatore Piergiorgio Giorilli, Presidente Richemont Club Internazionale.

SIGEP, Rimini Fiera, 23-27 gennaio 2016. Come **diversificare** costantemente la propria **offerta commerciale** e rendere il proprio punto vendita attraente **per 365 giorni l'anno**? Scardinando i classici paradigmi di consumo e offrendo ad ogni artigiano gli strumenti per allungare il ciclo di vita delle proprie specialità, anche oltre la tradizionale stagione di riferimento.

Questa l'idea alla base del nuovo progetto **Master Martini**, marchio **Unigrà** dedicato al **canale "artisanal"** e **brand italiano più distribuito nel bakery a livello internazionale**, che sceglie la vetrina di **Sigep** - Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, in programma **dal 23 al 27 gennaio a Rimini Fiera** - per presentare **in anteprima i nuovi prodotti a catalogo** secondo il filo conduttore delle **"stagioni al contrario"**, attraverso **proposte in grado di destagionalizzare e moltiplicare le occasioni di consumo.**

Dai **nuovi mix per panificazione e pasticceria** all'ampliamento di gamma delle **glasse a specchio**, dal rilancio delle **creme idrate** alle nuove referenze dedicate al **cake design**, fino alle tante novità nel mondo della **gelateria**, inserite sia tra i prodotti più classici che tra le specialità.

E così il cioccolato si reinventa per essere gustato in estate; il gelato si appropria di inediti sapori e forme per conquistare l'autunno; il cake design punta a rendere speciale l'inverno e le sue festività, mentre il bakery assume nuove forme per stupire in primavera: a svelare le infinite possibilità di ogni area non solo l'esperienza dei **tecnici Master Martini**, presenti **ogni giorno** nello spazio espositivo con un **doppio appuntamento alle 11.30 e alle 16.30**, ma anche **special guest di fama internazionale.**

Nella giornata di **sabato 23 gennaio**, alle ore 14.30, l'evento *clou* è infatti affidato alla **celebre cake designer Giusy Verni**, con un workshop dedicato all'inverno; **domenica 24 gennaio**, stesso orario, sarà invece la volta del **guest team Master Martini Polska**, con la straordinaria creazione che li ha resi vincitori del "Miglior Gelato al Mondo" al *The World Trophy of Pastry - IceCream - Chocolate* (F.I.P.G.C.); **lunedì 25 gennaio**, sempre alle 14.30, il protagonista è **Roberto Lestani**, Campione del Mondo di Pasticceria, Campione Olimpionico di Cioccolateria e Presidente F.I.P.G.C (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria), con una *pièce* artistica di cioccolato; e, infine, **martedì 26 gennaio**, alle 13.00, si celebra la primavera con **Piergiorgio Giorilli**, Maestro Panificatore docente Cast Alimenti e Presidente Richemont Club Internazionale.

Ad accompagnare gli ospiti ed i trainers Master Martini in tutti gli appuntamenti, **Susanna Cutini**, giornalista e docente di comunicazione gastronomica presso l'Università San Raffele di Roma, nota ricercatrice delle tradizioni gastronomiche italiane, direttrice e cofondatrice di **Taccuinistorici.it**, rivista **multimediale dedicata**, appunto, **alla gastronomia.**



Corporate background

MASTER MARTINI

Master Martini è il marchio principale con cui Unigrà si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della Pasticceria, Panificazione, Cioccolateria e Gelateria.

Nasce nel 1983 per portare l'expertise Unigrà, sviluppata nel mondo degli oli e dei grassi vegetali in ambito industriale, nel mercato artigianale e soddisfare così una clientela sempre più attenta ed esigente. L'ampliamento costante delle gamme, supportato da paralleli e rilevanti investimenti produttivi, ha portato oggi Master Martini ad avere un vasto portafoglio di prodotti, studiato per esaltare ed abbracciare al meglio i variegati mondi dell'eccellenza artigianale italiana:

Melange e Margarine - Creme Vegetali - Cioccolato e Surrogati - Creme Spalmabili - Creme idrate e Glasse a specchio - Pasta di Zucchero - Mix di Pasticceria - Mix e miglioratori di Panificazione - Marmellate e Confetture - Nocciole e Pasta di Nocciola.

UNIGRÀ

Unigrà nasce nei primi anni '70 dalla volontà del Sig. Luciano Martini di sviluppare il suo business nel mercato degli oli e dei grassi. E' a partire dagli inizi degli anni '80 che inizia la focalizzazione sulla produzione di grassi vegetali e margarine, che via via prenderanno sempre più spazio. Sempre in quegli anni, Unigrà sviluppa le proprie competenze nel settore del surrogato di cioccolato, a cui si affiancheranno nel tempo i business nei settori del cioccolato, delle creme vegetali, dei semilavorati in polvere per pasticceria e panificazione sino ad arrivare ai prodotti per la gelateria artigianale. E' del 2014 l'espansione di Unigrà in altri importanti comparti produttivi, quali la trasformazione della nocciola, la produzione di paste di zucchero, creme e glasse.

Oggi l'ultima sfida: OraSi, la volontà dell'azienda di espandersi nel mondo dei prodotti a base vegetale destinati al consumatore finale.

La gestione di Unigrà è affidata ancora oggi al fondatore Luciano Martini, Presidente del Consiglio di Amministrazione, e al figlio Gian Maria Martini, Amministratore Delegato, che trasmettono in essa i loro profondi valori: costante ricerca della qualità migliore, investimento continuo nelle più avanzate tecnologie produttive con massima cura al rispetto dell'ambiente, estrema attenzione alle esigenze dei mercati e dei clienti, autentico attaccamento al proprio territorio, grinta e determinazione nel raggiungere risultati sempre più ambiziosi.

I NUMERI DI UNIGRÀ

Il Gruppo Unigrà è una realtà internazionale che fattura oltre 500 milioni di Euro ed impiega oltre 600 dipendenti.

Esporta circa il 30% del suo volume d'affari grazie a 14 filiali estere ed una capillare rete di distributori e importatori in oltre 100 Paesi nel mondo, mantenendo il suo cuore produttivo a Conselice, in provincia di Ravenna.

Unigrà rivolge i suoi prodotti all'industria, agli artigiani del mondo alimentare, ai professionisti della ristorazione e al consumatore finale.

www.unigra.it

Ufficio stampa Master Martini

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 349 5486190

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

Giulia Lavaggi - mob. 3666158295

t. 051 2961230 | mail. press@creacomunicazione.com