



Komunikat prasowy

**MASTER MARTINI NA SIGEP 2016**  
**HASŁO KLUCZOWE: POZBAWIENIE WAHAŃ SEZONOWYCH**  
**Nam. A3, Stoisko 111**

*Master Martini wybiera 37. edycję Sigep w Rimini, aby zaproponować różnorodne nowości dotyczące produktu. "Le quattro stagioni al contrario" (Cztery pory roku od tyłu) będą wątkiem z którym zostaną zaprezentowane innowacyjne idee używania produktów dla pozbowienia wahań sezonowych oferty w sektorze piekarskim, lodziarskim i cukierniczym.*

*Wiele wydarzeń o charakterze demonstracyjnym w przestrzeni ekspozycyjnej, prowadzonych przez Susanna Cutini i powierzonym wyjątkowym gościom z różnymi propozycjami dla każdego sezonu: od słynnej dekoratorki ciast Giusy Verni po grupę Master Martini Polska, zwycięzców "Miglior Gelato al Mondo" (Najlepsze lody na świecie) na The World Trophy of Pastry - IceCream - Chocolate (F.I.P.G.C.), od mistrza świata cukierniczego Roberto Lestani, Prezesa F.I.P.G.C. po mistrza piekarnictwa Piergiorgio Giorilli, Prezesa Richemont Club Internazionale.*

**SIGEP, Rimini Fiera, 23-27 stycznia 2016.** Jak różnicować w sposób stały własną ofertę handlową i uczynić własny punkt sprzedaży atrakcyjnym **przez 365 dni w roku**? Zakłócając klasyczny paradygmat konsumpcji i oferując każdemu rzemieślnikowi narzędzia w celu przedłużenia cyklu życia własnych specjalności, również poza tradycyjnym sezonem odniesienia.

Pomysł u podstawy nowego projektu **Master Martini**, marki **Unigrà** zadedykowanej **sektorowi "artisanal"** i **włoskiej marki najbardziej rozpowszechnionej w świecie piekarskim na poziomie międzynarodowym**, która wybiera **Sigep** - Międzynarodową wystawę wyrobów lodziarskich, cukierniczych i piekarniczych, będącą w programie **od 23 do 27 stycznia w Rimini Fiera** - aby zaprezentować **nowe produkty w katalogu** zgodnie z myślą przewodnią **"stagioni al contrario"**, poprzez **propozycje będące w stanie pozbawić wahań sezonowych i zwielokrotnić okazje konsumenckie**.

Od **nowych mieszanek dla sektora piekarskiego i cukierniczego** po poszerzenie gamy **polew lustrzanych**, od odrodzenia **kremów na bazie wody** po nowe odmiany zadedykowane **sztuce dekoracji ciast**, aż po wiele nowości świata **lodów**, wprowadzonych zarówno między klasyczne produkty jak i te będące specjalnością.

W taki sposób czekolada odradza się, aby móc zaistnieć w lecie; lody nabierają unikalnych smaków i form podbijających jesień; sztuka dekoracji ciast czyni zimę i jej wydarzenia specjalną, podczas gdy sektor piekarski przybiera nowe formy, aby zadziwić na wiosnę: odkrycie nieskończonych możliwości każdej dziedziny nie jest jedynie zasługą **techników Master Martini**, obecnych **każdego dnia** w przestrzeni ekspozycyjnej z **podwójnym spotkaniem o 11.30 i o 16.30**, lecz również **gości specjalnych międzynarodowej sławy**.

**Sobota 23 stycznia**, o godzinie 14.30, *kluczowe wydarzenie* powierzone **słynnej dekoratorce ciast Giusy Verni**, z warsztatami zadedykowanymi zimie; **niedziela 24 stycznia**, o tej samej godzinie, wystąpi **grupa Master Martini Polska**, z wyjątkowym produktem, który uczynił ich zwycięzcami wydarzenia "Miglior Gelato al Mondo" na *The World Trophy of Pastry - IceCream - Chocolate* (F.I.P.G.C.); **poniedziałek 25 stycznia**, o 14.30, w roli bohatera **Roberto Lestani**, Mistrz świata cukiernictwa, Mistrz olimpijski czekolady i Prezes F.I.P.G.C (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria), z *kawałkiem* artystycznym czekolady; i na końcu **wtorek 26 stycznia**, o godzinie 13.00, świętowanie wiosny z **Piergiorgio Giorilli**, Mistrzem piekarnictwa docentem Cast Alimenti i Prezesem Richemont Club Internazionale.

Wszystkim gościom i trenerom Master Martini na wszystkich spotkaniach towarzyszyć będzie **Susanna Cutini**, dziennikarz i docent komunikacji gastronomicznej na Uniwersytecie San Raffele w Rzymie, znana badaczka włoskiej tradycji kulinarnej, dyrektor i współzałożyciel **Taccuinistorici.it**, **multimedialnego magazynu zadedykowanego gastronomii**.



## Tło korporacyjne

### **MASTER MARTINI**

Master Martini jest główną marką, dzięki której Unigrà odnosi się we Włoszech i na świecie do rzemieślniczego sektora cukierniczego, piekarniczego, czekoladowego i lodziarskiego.

Powstała w 1983 r. jako nośnik doświadczenia Unigrà, opracowana w świecie olejów i tłuszczów roślinnych w sektorze przemysłowym, rynku rzemieślniczym i w celu zaspokojenia coraz bardziej wymagających klientów. Stałe poszerzanie gam, wspierane przez istotne inwestycje produkcyjne, umożliwiło Master Martini posiadanie szerokiego wachlarza produktów, w celu uwydatnienia i zgromadzenia różnych światów włoskiego rzemiosła:

Melange i Margaryny - Kremy roślinne - Czekolada i Surogaty - Kremy do smarowania - Kremy na bazie wody i Polewy lustrzane - Pasta cukrowa - Mieszanki cukiernicze - Mieszanki i polepszacze dla sektora piekarskiego - Marmolady i Konfitury - Orzechy i Pasta orzechowa.

### **UNIGRÀ**

Unigrà powstała na początku lat 70-tych z chęci Pana Luciano Martini do rozwinięcia swojej działalności na rynku olejów i tłuszczów. Już od początku lat 80-tych widoczna jest koncentracja na produkcji tłuszczów roślinnych i margaryn, która z biegiem czasu rozprzestrzeniła się stopniowo. Również w tych latach, Unigrà pogłębia swoją wiedzę w sektorze surogatu czekolady, do którego dołączają się stopniowo działalności w sektorze czekolady, kremów roślinnych, półproduktów w proszku dla wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz produkty dla świata lodów rzemieślniczych. Rok 2014 wyznacza ekspansję Unigrà na inne ważne sektory produkcyjne tj. przetwarzanie orzechów, produkcja past cukrowych, kremów i polew.

Dzisiaj ostatnie wyzwanie: OraSi, pragnienie firmy do ekspansji w świecie produktów roślinnych, przeznaczonych dla konsumenta końcowego.

Zarządzanie Unigrà powierzone jest do dzisiaj jej założycielowi, Luciano Martini, Prezesowi zarządu, oraz jego synowi, Gian Maria Martini, Dyrektorowi generalnemu, którzy zapewniają ciągłość fundamentalnych wartości firmy: ciągłe poszukiwanie najlepszej jakości, ciągłe inwestycje w najbardziej zaawansowane technologie produkcyjne z uwagą zwróconą na ochronę środowiska, szczególna uwaga skierowana na potrzeby rynków i klientów, autentyczne przywiązanie do własnego terytorium, zapał i determinacja w osiągnięciu coraz ambitniejszych rezultatów.

### **UNIGRÀ W LICZBACH**

Zespół Unigrà jest międzynarodową jednostką, która fakturuje ponad 500 milionów euro i zatrudnia ponad 600 pracowników. Eksportuje około 30% swoich obrotów dzięki 14 zagranicznym spółkom i pokaźnej sieci dystrybutorów i importerów w ponad 100 krajach na całym świecie, utrzymując swoje serce produkcyjne w miejscowości Conselice w prowincji Ravenna.

Unigrà dedykuje swoje produkty przemysłowi, rzemieślnikom świata gastronomii, profesjonalistom w dziedzinie gastronomii i końcowym konsumentom.

[www.unigra.it](http://www.unigra.it)

### **Biuro prasowe Master Martini**

CREA Relacje publiczne

Fabrizio Conti Riva - tel.kom. 349 5486190

Stefania Casagrande - tel.kom. 393 9994515



Giulia Lavaggi - tel.kom. 3666158295  
tel. 051 2961230 | mail. [press@creacomunicazione.com](mailto:press@creacomunicazione.com)