



Comunicado de prensa

MASTER MARTINI EN SIGEP 2016
Palabra de orden: desestacionalización
Pab. A3, Stand 111

Master Martini escoge la 37ª edición de Sigep en Rimini para proponer sus muchas novedades de producto.

“Las cuatro estaciones al contrario” será el hilo conductor con el cual serán presentadas las innovadoras ideas de uso de los productos para desestacionalizar la oferta en los canales de panificación, heladería y pastelería.

Muchos los eventos de carácter demostrativo en el espacio expositivo conducidos por Susanna Cutini y confiados a invitados profesionales de excepción con propuestas diversas para cada estación: por la famosa cake designer Giusy Verni en el equipo Master Martini Polska, ganadores del "Mejor Helado del Mundo" en el The World Trophy of Pastry - IceCream - Chocolate (F.I.P.G.C.), por el campeón del mundo en pastelería Roberto Lestani, Presidente F.I.P.G.C. al maestro panadero Piergiorgio Giorilli, Presidente Richemont Club Internazionale.

SIGEP, Rimini FERIA, 23–27 de enero de 2016. ¿Cómo **diversificar** constantemente su **oferta comercial** y hacer su punto de venta atractivo **durante 365 días al año**? Rompiendo los clásicos paradigmas de consumo y ofreciendo a cada artesano los instrumentos para alargar el ciclo de vida de sus especialidades, además también la tradicional estación de referencia.

Esta es la idea base del nuevo proyecto **Master Martini**, marca **Unigrà** dedicada al canal **"artesanal"** y **marca italiana más distribuida en el bakery a nivel internacional**, que escoge la vitrina de **Sigep** - Salón Internacional de Heladería, Pastelería y Panificación Artesanales, en programa **desde el 23 al 27 de enero en Rimini FERIA** - para presentar **por primera vez los nuevos productos del catálogo** según el hilo conductor de las **estaciones al contrario**", mediante **propuestas capaces de desestacionalizar y multiplicar las ocasiones de consumo**.

Desde los **nuevos mix para panificación y pastelería** a la ampliación de la gama de los **glasé espejo**, del relanzamiento de las **cremas hidratadas** a las nuevas referencias dedicadas **al cake design**, hasta las muchas novedades en el mundo de la **heladería**, introducidas tanto en los productos más clásicos como entre las especialidades.

Y así el chocolate se reinventa para ser degustado en verano; el helado se adueña de inéditos sabores y formas para conquistar el otoño; el cake design apunta a hacer especial el invierno y sus festividades, mientras el bakery asume nuevas formas para impactar en primavera: a desvelar las infinitas posibilidades de cada área no solo la experiencia de los **técnicos Master Martini**, presentes **cada día** en el espacio expositivo con una **doble cita a las 11:30 y a las 16:30**, sino también **special guest de fama internacional**.

En la jornada del **sábado 23 de enero**, a las 14:30, el evento *clou* está de hecho confiado a la **célebre cake designer Giusy Verni**, con un taller dedicado al invierno; **domingo 24 de enero**, en el mismo horario, será en cambio la oportunidad del **guest team Master Martini Polska**, con la extraordinaria creación que lo ha hecho ganador del "Mejor helado del Mundo" en *The World Trophy of Pastry - IceCream - Chocolate* (F.I.P.G.C.); **lunes 25 de enero**, también a las 14:30, el protagonista es **Roberto Lestani**, Campeón del Mundo de Pastelería, Campeón Olímpico de Chocolatería y Presidente F.I.P.G.C (Federación Internacional Pastelería, Heladería, Chocolatería), con una *pièce* artística de chocolate; y, finalmente, el **martes 26 de enero**, a las 13.00, se celebra la primavera con **Piergiorgio Giorilli**, Maestro Panadero docente Cast Alimenti y Presidente Richemont Club Internazionale.

Para acompañar a los invitados y entrenadores Master Martini en todas las citas, **Susanna Cutini**, periodista y docente de comunicación gastronómica en la Università San Raffele de Roma, notable investigadora de las tradiciones gastronómicas italianas, directora y cofundadora de **Taccuinistorici.it**, revista multimedia dedicada, de hecho, **a la gastronomía**.



Corporate background

MASTER MARTINI

Master Martini es la marca principal con la cual Unigrà se dirige, en Italia y en el mundo, al mercado artesanal de la Pastelería, Panificación, Chocolatería y Heladería.

Nace en 1983 para llevar la experiencia Unigrà, desarrollada en el mundo de los aceites y de las grasas vegetales en ámbito industrial, en el mercado artesanal y satisfacer así una clientela siempre más cuidadosa y exigente. La ampliación constante de las gamas, con el apoyo de las paralelas e importantes inversiones de producción ha llevado hoy a Master Martini a tener un vasto portafolio de productos, estudiado para exaltar y abrazar mejor los distintos mundos de la excelencia artesanal italiana:

Mezclas y Margarinas - Cremas Vegetales - Chocolate y Sustituto - Cremas Untables - Cremas hidratadas y Glasé espejo - Pasta de Azúcar - Mix de Pastelería - Mix y mejoradores de Panificación - Mermeladas y Confituras - Avellanas y Pasta de Avellanas.

UNIGRÀ

Unigrà nace a inicios de los '70 de la voluntad del Sr. Luciano Martini de desarrollar su negocio en el mercado de los aceites y de las grasas. Es a partir de los principios de los años '80 que comienza la focalización sobre la producción de grasas vegetales y margarinas, que poco a poco tomarán cada vez más espacio. Siempre en los mismos años, Unigrà desarrolla sus competencias en el sector del sustituto del chocolate, al cual se unirán con el tiempo los negocios en los sectores del chocolate, de las cremas vegetales, de los semi-elaborados en polvo para pastelería y panificación hasta llegar a los productos para la heladería artesanal. Es desde el 2014 la expansión de Unigrà en otros importantes compartimientos de producción, como la transformación de la avellana, la producción de pastas de azúcar, cremas y glasé.

Hoy el último reto: OraSì, la voluntad de la empresa de expandirse en el mundo de los productos a base vegetal destinados al consumidor final.

La gestión de Unigrà está confiada todavía hoy al fundador Luciano Martini, Presidente del Consejo de Administración, y al hijo Gian Maria Martini, Administrador Delegado, que transmiten en esta sus profundos valores: constante búsqueda de mejor calidad, inversión continua en las más avanzadas tecnologías de producción con máximo cuidado por el respeto al ambiente, extrema atención a las exigencias de los mercados y de los clientes, auténtico apego a su territorio, empuje y determinación en alcanzar resultados siempre más ambiciosos.

LOS NÚMEROS DE UNIGRÀ

El Grupo Unigrà es una realidad internacional que factura más de 500 millones de Euros y emplea a más de 600 dependientes.

Exporta aproximadamente el 30% del volumen de su producción gracias a 14 filiales extranjeras y una extensa red de distribuidores e importadores en más de 100 Países en el mundo, manteniendo su corazón de producción en Conselice, en provincia de Ravenna.

Unigrà dirige sus productos a la industria, a los artesanos del mundo alimentario, a los profesionales de la restauración y al consumidor final.

www.unigra.it

Oficina de prensa Master Martini

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - móvil 349 5486190

Stefania Casagrande - móvil 393 9994515

Giulia Lavaggi - móvil 3666158295

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