



Comunicato stampa

## GLF AL SIGEP PENSANDO AL FUTURO

Pad. B5, stand 074

*Che cos'è la qualità? Che cosa è l'innovazione? GLF, brand Unigrà dedicato al canale "artisanal", ce lo racconta dando voce ai talenti di oggi. Al Sigep, tre eventi da non perdere per scoprire non solo le novità di prodotto, ma anche nuovi modi di comunicare e nuove strategie per incrementare il proprio giro d'affari. Il tutto in uno spazio espositivo suddiviso in tre macroaree: "Nuovo Benessere nel Bakery", "Colore e Gusto al tuo Business" e "Più Spazio alla Creatività".*

**Sigep, Rimini, 23-27 gennaio 2016.** Un modo nuovo di comunicare, moderno, immediato, di ampio respiro. Ecco la mission di **GLF, brand Unigrà** che si propone di affiancare gli artigiani nel loro lavoro quotidiano per rispondere alle esigenze della contemporaneità e raggiungere una sempre crescente soddisfazione del cliente.

Per vincere le sfide lanciate da un mercato sempre più complesso occorre infatti guardare oltre, "aprirsi" al mondo. E **GLF vuole incoraggiare, aiutare i professionisti dell'arte dolce ad essere creativi, innovativi, offrendo non solo referenze di qualità, ma anche spunti per vendere il proprio prodotto** evocando e suscitando emozioni facilmente comunicabili al proprio cliente.

Il brand si presenta dunque al Sigep, fiera di riferimento per il settore dal forte respiro internazionale, con **uno spazio espositivo diviso in tre macroaree: "Nuovo Benessere nel Bakery", "Colore e Gusto al tuo Business", "Più Spazio alla Creatività"**. L'obiettivo è appunto quello di **fare conoscere l'ampia gamma delle novità di prodotto** - Risoli, le nuove referenze della gamma mix di pasticceria e panificazione e le nuove linee di glasse a specchio, creme idrate e di Paste di zucchero - all'interno di specifici contenitori che li contestualizzano, ne esaltino le caratteristiche e suggeriscano possibili strategie di business.

Un **approccio lungimirante** affrontato con **moderna responsabilità** e con la voglia di contribuire ad **esaltare talento e passione dei professionisti del gusto** attraverso la **sperimentazione di nuove tecniche**, studiate per rispettare al massimo la materia prima e lavorarla al meglio al fine di ottenere una costanza in termini di qualità.

Di qui, la scelta di coinvolgere nel corso della manifestazione fieristica **grandi nomi del mondo del bakery e del pastry** in modo da offrire ai professionisti occasioni di approfondimento così come **demo live sulle caratteristiche di lavorabilità di alcuni dei nuovi prodotti presentati**.

### **Sabato 23 gennaio, ore 12.00, evento stampa con Luca Montersino: Risoli, la tua scelta vegetale**

Il primo giorno di manifestazione è dedicato alla presentazione di **Risoli**, referenza 100% vegetale di utilizzo alternativo al burro per applicazioni dolci e salate di pasticceria e ristorazione studiata da GLF con **Luca Montersino**, con cui il brand condivide **l'attenzione verso il benessere, la qualità e il risultato**. Dalla collaborazione è nato anche un **percorso di ricette** dedicate a chi è alla ricerca di piccoli piaceri quotidiani senza rinunciare al benessere. L'incontro è moderato dal conduttore **Federico Quaranta**, accreditato esperto di enogastronomia, conduttore di programmi Rai e voce inconfondibile della trasmissione *Decanter* di Radio Due.

### **Domenica 24 gennaio, ore 10.00, evento-lancio dedicato ai clienti GLF con Luca Montersino: Risoli, la tua scelta vegetale**

La stessa coppia d'eccellenza sarà presente presso lo stand GLF anche **domenica a partire dalle ore 10**, quando Risoli verrà presentato ai clienti GLF con un evento a loro dedicato in cui potranno assistere in esclusiva alla presentazione del nuovo prodotto a cura del Maestro Montersino e degustare deliziosi prodotti finiti realizzati con questo ingrediente all'avanguardia.

### **Lunedì 25 gennaio, ore 14.30, evento con Alex Revelli: Alex e Mix, attenti a quei due!**

**Alex Revelli** - docente universitario, giornalista e ricercatore delle tradizioni enogastronomiche, noto per i suoi saggi storici a tema cibo e per essere **fondatore di Taccuinistorici.it, rivista multimediale dedicata,**



**alla gastronomia** è il protagonista della **terza giornata**, dedicata al tema della **creatività in pasticceria**. Nel corso del suo intervento, vengono messi in luce i **plus offerti dall'utilizzo di mix di qualità**. Un incontro irrinunciabile per chi vuole approfondire il mondo dei semilavorati, utile per chi vuole conoscere le novità, divertente per chi vuole partecipare ad un incontro diverso dal solito.

**Martedì 26 gennaio, ore 14.30, evento con Barbara Castiglione: Glasse a specchio delle mie brame...**

In viaggio alla scoperta del mondo delle glasse, indispensabili per dolci di sostanza e figura! **Barbara Castiglione**, durante la sua dimostrazione, mostra i vari utilizzi delle glasse su torta, dessert al piatto, semifreddi e gelati tradizionali o su stecco. Il tutto per dimostrare **la facilità e la rapidità di utilizzo non solo nella ristorazione ma anche nella vendita al dettaglio**. **Utilizzare le glasse, sia dal punto di vista della conservazione come da quello estetico**, aiuta a dare vita a grandi prodotti, esaltando anche quelli più semplici.

**Ufficio stampa GLF**

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 349 5486190

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

Giulia Lavaggi - mob. 366 6158295

t. 051 2961230 | mail. [press@creacomunicazione.com](mailto:press@creacomunicazione.com)