



Comunicado de prensa

GLF EN LA SIGEP PENSANDO EN EL FUTURO

Pab. B5, stand 074

¿Qué es la calidad? ¿Qué es la innovación? GLF, marca Unigrà dedicada al canal "artesanal", nos lo cuenta dando voz a los talentos de hoy. En la Sigep, tres eventos de no perderse para descubrir no solo las novedades de producto, sino también nuevas maneras de comunicar y nuevas estrategias para incrementar el manejo de negocios. Todo en un espacio expositivo subdividido en tres macro-áreas: "Nuevo Bienestar en el Bakery", "Color y Gusto a tu Negocio" y "Más Espacio a la Creatividad".

Sigep, Rimini, 23-27 de enero de 2016. Un modo nuevo de comunicar, moderno, inmediato, de amplio respiro. He aquí la misión de **GLF, brand Unigrà** que se propone apoyar a los artesanos en su trabajo cotidiano para responder a las exigencias de la contemporaneidad y alcanzar una siempre creciente satisfacción del cliente.

Para ganar los retos lanzados por un mercado siempre más complejo es necesario de hecho mirar más allá, "abrirse" al mundo. Y **GLF quiere animar, ayudar a los profesionales del arte dulce a ser creativos, innovadores, ofreciendo no solo referencias de calidad, sino también ideas para vender su producto** evocando y suscitando emociones fácilmente comunicables a su cliente.

La marca se presenta así en la Sigep, feria de referencia para el sector con marcado carácter internacional, con **un espacio expositivo dividido en tres macroáreas: "Nuevo Bienestar en el Bakery", "Color y Gusto a tu Negocio", "Más Espacio a la Creatividad"**. El objetivo es precisamente **hacer conocer la amplia gama de las novedades de producto** - Risoli, las nuevas referencias de la gama mix de pastelería y panificación y las nuevas líneas de glase espejo, cremas hidratadas y de Pastas de azúcar - dentro de específicos contenedores que los contextualizan, le exaltan las características y sugieran posibles estrategias de negocio.

Un **enfoque con visión de futuro** afrontado con **moderna responsabilidad** y con las ganas de contribuir a **exaltar talento y pasión de los profesionales del sabor** a través de la **experimentación de nuevas técnicas**, estudiadas para respetar al máximo la materia prima y trabajarla mejor con el fin de obtener una constancia en términos de calidad.

De aquí, la decisión de involucrar en el transcurso de la presentación de la feria **grandes nombre del mundo del bakery y del pastry** de modo de ofrecer a los profesionales ocasiones de profundizar así como **demonstraciones en vivo sobre las características de laborabilidad de algunos de los nuevos productos presentados.**

Sábado 23 de enero, 12.00, evento de prensa con Luca Montersino: Risoli, tu opción vegetal

El primer día de la muestra está dedicado a la presentación de **Risoli**, referencia 100% vegetal de uso alternativo de la mantequilla para presentaciones dulces y saladas de pastelería y restauración estudiada por GLF con **Luca Montersino**, con la cual la brand comparte **la atención hacia el bienestar, la calidad y el resultado**. De la colaboración nació además en **recorrido de recetas** dedicadas a quien está en la búsqueda de pequeños placeres cotidianos sin renunciar al bienestar. El encuentro es moderado por el conductor **Federico Quaranta**, acreditado experto de enogastronomía, conductor de programas Rai y voz inconfundible de la transmisión *Decanter* de Radio Due.

Domingo 24 de enero, 10.00, evento-lanzamiento dedicado a los clientes GLF con Luca Montersino: Risoli, tu opción vegetal

La misma pareja de excelencia estará presente en el stand GLF también el **domingo a partir de las 10:00**, cuando Risoli será presentado a los clientes GLF con un evento dedicado a ellos donde podrán asistir en exclusiva a la presentación del nuevo producto a cargo del Maestro Montersino y degustar deliciosos productos acabados realizados con este ingrediente a la vanguardia.

Lunes 25 de enero, 14.30, evento con Alex Revelli: ¡Alex y Mix, cuidado con estos dos!



Alex Revelli - docente universitario, periodista e investigador de las tradiciones enogastronómicas, conocido por sus sabias historias en tema de alimentos y por ser **fundador de Taccuinistorici.it, revista de multimedia dedicada, a la gastronomía** es el protagonista del **tercera jornada**, dedicada al tema de la **creatividad en pastelería**. En el transcurso de su intervención salen a la luz **los plus ofrecidos por el uso de mix de calidad**. Un encuentro irrenunciable para quien quiere profundizar en el mundo de los semi-elaborados, útil para quien quiere conocer las novedades, divertido para quien quiere participar en un evento fuera de lo común.

Martes 26 de enero, 14.30, evento con Barbara Castiglione: Glasé espejo de mis ambiciones...

¡De viaje al descubrimiento del mundo de los glasés, indispensables para dulces de sustancia y figura! **Barbara Castiglione**, durante su demostración, muestra los diversos usos de los glasés en tortas, dessert en el plato, semifríos y helados tradicionales o en palito. Todo para demostrar **la facilidad y la rapidez de uso no solo en la restauración sino también en la venta al detal. Utilizar los glasés, tanto del punto de vista de la conservación como del estético**, ayuda a dar vida a grandes productos, exaltando además los más fáciles.

Oficina de prensa GLF

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - móvil 349 5486190

Stefania Casagrande - móvil 393 9994515

Giulia Lavaggi - móvil 366 6158295

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