

GELATO artigianale



Il marchio di Unigrà per il canale gelateria è tornato al Sigep con molte novità di prodotto: dal lancio del nuovo brand Diamante alle nuove referenze per le linee di maggior successo, Aymara e Brunelle.

New entry anche nel management: Maurizio Raggi è il nuovo direttore della business unit gelateria. Martini Linea Gelato, il brand dedicato al canale gelateria artigianale di Unigrà, colosso agroindustriale ravennate, ha spento la sua prima candela in occasione della kermesse internazionale di Rimini che giusto un anno fa l'aveva tenuto a battesimo. E lo ha fatto in grande stile, fedele allo spirito dinamico e innovativo che l'ha accompagnato in questo primo intenso anno di attività, con una serie di novità su tutti i fronti,

sintetizzate dall'ad Unigrà Gian Maria Martini: *"Siamo tornati a Rimini forti di risultati molto importanti, a cominciare dall'ottima accoglienza da parte dei clienti, presentando una strategia di sviluppo sempre più orientata all'internazionalizzazione, un importante ingresso nel management e il lancio sia di nuovi brand che di diverse novità di prodotto"*.

Da rilevare il lancio di Diamante, brand che firma un'ampia gamma di paste nocciola e paste pistacchio dall'elevato standard qualitativo, grazie al completo controllo dei processi produttivi: dalla selezionatissima materia prima alla trasformazione del-

la stessa, fino al prodotto finito. Tra le numerose referenze spiccano la Diamante Nocciola Piemonte IGP, senza aromi né coloranti, nelle due varianti di tostatura Cortese (leggera) e Robusta (forte), e la Diamante Pistacchio Verde di Bronte DOP; vi è poi la gamma Diamante Grezzo, che contraddistingue paste nocciola e pistacchio non del tutto raffinate, per un gelato "squisitamente imperfetto".

Ultima nata, infine, la referenza Diamante Noce Pura, una nuova pasta 100% noce, senza aromi né coloranti, all'insegna della genuinità. □