

il pasticcere

COMMUNITY

NEWS // PERSONE // EVENTI



A cura della redazione

italiangourmet



#ilFoodResiste

IL FOOD RESISTE ED È PIÙ LUCIDO CHE MAI

Le aziende del settore alimentare sono state parte attiva in un periodo tra i più particolari della storia contemporanea. In puro spirito tricolore hanno risposto al meglio, a partire dalla generosità. Si sono mosse quasi all'unisono con donazioni e interventi a sostegno dei più fragili, come quelli di **Icam, Molino Bongiovanni, Agrimontana e Giovanni Cova & C.** Ci sono stati coloro che hanno deciso di supportare i propri lavoratori, come **Unigrà**, e quelli che hanno deciso di non fermarsi riconvertendo la produzione e adattandola alle richieste del mercato nell'emergenza, come **Scotton** per la produzione di mascherine e **Distillerie Ruffini** per il gel disinfettante.

Le aziende hanno colmato la distanza con webinar gratuiti e incontri tematici, come quelli di **Molino Vigevano, Irinox** e i corsi online di **Molino Pasini**. Oppure hanno dato una testimonianza e uno sguardo avanti, come **Molino Dallagiovanna e Spazio Genio, Valrhona e Molino Grassi, Esmach**. Hanno parlato di creatività, come **Cierresse**, trovano spazio per un sorriso e per la memoria, come **Fabbri 1905** o, ancora, danno strumenti per pensare al futuro, come **Pavoni Italia**. C'è un osservatorio di ricerca, creato da **Barry Callebaut**, dove scaricare aggiornamenti periodici sulla situazione del settore e indagini di mercato. E poi la formazione delle grandi scuole, da **Congusto**, che ha creato dall'emergenza un modello didattico online, a **Carpigiani Gelato University** e **Chocolate Academy Milano**, ideatrice anche del progetto di delivery **Not Without My Chocolate**. Tarata sull'artigiano, sempre sul tema delle consegne, l'iniziativa firmata **Puratos**: Bakeronline è una piattaforma per creare il proprio e-shop velocemente e, per un periodo di tempo limitato, anche gratuitamente. E, ultimi, ma non ultimi, ci sono i **professionisti**, grandi nomi e giovani promesse. Con i loro workshop e incontri tematici, dirette, ricette e approfondimenti sono stati dei veri ambasciatori di bontà, anche senza contatto. Il loro sforzo nell'adattarsi al mercato ha reso più dolce la vita dei clienti a casa.

Entra nella community
#ilFoodResiste!
Scrivi a
redazione.pasticcere@dbinformation.it