



Comunicato stampa

La terza edizione in programma il 16 e 17 maggio al Magna Pars Hotel di Milano

**MASTER MARTINI SPONSOR UFFICIALE DI “WORLD PASTRY STARS”,
L'EVENTO CHE RIUNISCE A MILANO I MIGLIORI PASTICCIERI DEL MONDO**

Master Martini, leader nei canali della panificazione e pasticceria, e Ariba, il cioccolato per professionisti, protagonisti dell'evento milanese: i due top brand di Unigrà, colosso nel mercato degli oli e grassi alimentari, sostengono la manifestazione dedicata alla pasticceria di alta qualità.

Conselice (RA), 11 maggio 2016 – Il **16 e 17 maggio** torna a Milano, negli spazi del **Magna Pars Hotel di via Tortona**, il **“World Pastry Stars”, congresso internazionale di pasticceria** organizzato da Italian Gourmet, che per la sua **terza edizione** affronterà i **grandi temi del settore** anche attraverso le testimonianze di **tredecim tra i più illustri maestri pasticceri del mondo**. Un evento ormai consolidato in un settore che vive una forte evoluzione: per questo, **Master Martini, il brand italiano più distribuito nel mondo bakery a livello internazionale**, e **Ariba, il cioccolato di alta qualità per professionisti**, supportano attivamente l'evento.

In particolare, in qualità di **sponsor platinum**, a **Master Martini** spetta un ruolo da protagonista, che non si limita all'**utilizzo del marchio sui materiali di comunicazione e all'esposizione dei prodotti in un corner dedicato**. Il top brand di Unigrà, infatti, **premierà una delle star invitate, Salvatore De Riso**, maestro campano che ha fatto conoscere agli appassionati di tutto il mondo i sapori e i profumi della costiera amalfitana, partendo dalla sua storica pasticceria di Minori (Salerno). Un esempio dello stesso **legame con le origini e con il “made in Italy”** sul quale Master Martini punta da sempre. Inoltre, **il brand partecipa alla tavola rotonda del 16 maggio, ore 12.15, sul tema della scelta delle materie prime come elemento di comunicazione e differenziazione sul mercato**. Spazio, infine, anche per una **postazione di degustazione di pralineria e biscotteria, realizzate con i prodotti dell'azienda durante il cocktail party** che conclude la prima giornata.

Ariba godrà invece di una **“gold sponsorship”** che, oltre a garantirgli un **corner per esposizione e degustazione prodotti**, gli consentirà di **impresiosire come ingrediente una portata della cena di gala e un dolce servito durante il cocktail party**.

Con i suoi due top brand così in primo piano, Unigrà, unico sponsor di riferimento dell'evento per la categoria grassi e margarine, conferma la sua leadership nel settore.

Corporate background Master Martini

Master Martini è il marchio principale con cui Unigrà si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della Pasticceria e Panificazione. Nasce nel 1983 per portare l'expertise Unigrà, sviluppata nel mondo degli oli e dei grassi vegetali in ambito industriale, nel mercato artigianale e soddisfare così una clientela sempre più attenta ed esigente. L'ampliamento costante delle gamme, supportato da paralleli e rilevanti investimenti produttivi, ha portato oggi Master Martini ad avere un vasto portafoglio di prodotti, studiato per esaltare ed abbracciare al meglio i variegati mondi dell'eccellenza artigianale italiana: Melange e Margarine - Creme Vegetali - Cioccolato e Surrogati - Creme



Spalmabili - Creme idrate e Glasse a specchio - Pasta di Zucchero - Mix per Pasticceria - Mix e miglioratori per Panificazione - Marmellate e Confetture - Nocciole e Pasta di Nocciola.

Corporate background Ariba

Ariba è la linea di cioccolato Master Martini riservata ai professionisti. Fluidità, lucentezza, gusto, colore, spacco: sono i tratti distintivi del brand, che firma un cioccolato di grande pregio, merito dell'accuratezza nella selezione delle materie prime nei luoghi d'origine, dell'utilizzo esclusivo di burro di cacao e della vaniglia naturale, della ricerca nell'armonia dei sapori, della varietà di gusti. Pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazione, mousse, gelato: le formulazioni della gamma Ariba soddisfano le esigenze dell'utilizzatore nelle varie applicazioni di cioccolateria e pasticceria artigianale. Ecco perché Ariba è un cioccolato facile da utilizzare, versatile, che garantisce la sicurezza di risultato di alto livello. Un impianto produttivo tecnologicamente all'avanguardia assicura la massima qualità di un cioccolato italiano di altissima qualità.

Corporate background Unigrà

Unigrà nasce nei primi anni '70 dalla volontà del Sig. Luciano Martini di sviluppare il suo business nel mercato degli oli e dei grassi. È a partire dagli inizi degli anni '80 che inizia la focalizzazione sulla produzione di grassi vegetali e margarine, che via via prenderanno sempre più spazio. Sempre in quegli anni, Unigrà sviluppa le proprie competenze nel settore del surrogato di cioccolato, a cui si affiancheranno nel tempo i business nei settori del cioccolato, delle creme vegetali, dei semilavorati in polvere per pasticceria e panificazione sino ad arrivare ai prodotti per la gelateria artigianale. Nel 2014 l'espansione di Unigrà in altri importanti comparti produttivi, quali la trasformazione della nocciola, la produzione di paste di zucchero, creme e glasse.

www.unigra.it

Ufficio stampa Master Martini

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 349 5486190

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

Giulia Lavaggi - mob. 3666158295

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