

Comunicado de prensa

La tercera edición en programa el 16 y de 17 mayo en el Magna Pars Hotel de Milán

MASTER MARTINI PATROCINANTE OFICIAL DE “WORLD PASTRY STARS”, EL EVENTO QUE REÚNE EN MILÁN LOS MEJORES PASTELEROS DEL MUNDO

Master Martini, líder en los canales de la panificación y pastelería, y Ariba, el chocolate para profesionales, protagonistas del evento milanés: las dos marcas top de Unigrà, colosa en el mercado de los aceites y grasas alimentarias, apoyan la presentación dedicada a la pastelería de alta calidad.

Conselice (RA), 11 de mayo de 2016 – El **16 y de 17 mayo** vuelve a Milán, en los espacios del **Magna Pars Hotel de via Tortona**, el **“World Pastry Stars”**, **congreso internacional de pastelería** organizado por Italian Gourmet, que para su **tercera edición** abordará los **grandes temas del sector** además mediante los testimonios de **trece de los más ilustres maestros pasteleros del mundo**. Un evento ya consolidado en un sector que vive una fuerte evolución: por esto, **Master Martini**, la **marca italiana más distribuida en el mundo bakery a nivel internacional**, y **Ariba**, el chocolate de calidad para profesionales, apoyan activamente el evento.

En particular, en calidad de **patrocinante platinum**, a **Master Martini** corresponde un rol de protagonista, que no se limita al **uso de la marca sobre los materiales de comunicación y a la exposición de los productos en un rincón dedicado**. La marca top de Unigrà, de hecho, **premiará a una de las estrellas invitadas, Salvatore De Riso**, maestro campano que ha hecho conocer a los apasionados de todo el mundo los sabores y los perfumes de la costa amalfitana, partiendo de su histórica pastelería de Minori (Salerno). Un ejemplo del mismo **vínculo con los orígenes y con el “made in Italy”** sobre la cual Master Martini apunta desde siempre. Además, **la marca participa en la mesa redonda del 16 de mayo, a las 12:15, sobre el tema de la selección de las materias primas como elemento de comunicación y diferenciación en el mercado**. Espacio, finalmente, además para un **lugar de degustación de pralinería y galletería, realizadas con los productos** de la empresa durante el cocktail party que cierra la primera jornada.

Ariba gozará en cambio de una **“gold sponsorship”** que, además de garantizarle un **rincón para exposición y degustación de productos**, le permitirá **embellecer como ingrediente un plato de la cena de gala y un dulce servido durante la cocktail party**.

Con sus dos marcas top, así en primer plano, Unigrà, único patrocinante de referencia del evento para la categoría grasas y margarinas, confirma su liderazgo en el sector.

Corporate background Master Martini

Master Martini es la marca principal con la cual Unigrà se dirige, en Italia y en el mundo, al mercado artesanal de la Pastelería y Panificación. Nace en 1983 para llevar la experiencia Unigrà, desarrollada en el mundo de los aceites y de las grasas vegetales en ámbito industrial, en el mercado artesanal y satisfacer así una clientela siempre más cuidadosa y exigente. La ampliación constante de las gamas, con el apoyo de las paralelas e importantes inversiones de producción ha llevado hoy a Master Marini a tener un vasto portafolio de productos, estudiado para exaltar y abrazar mejor los distintos mundos de la excelencia artesanal italiana: Mezclas y Margarinas - Cremas Vegetales - Chocolate y Sustitutos - Cremas Untables - Cremas hidratadas y Glasé espejo - Pasta de Azúcar - Mix para Pastelería - Mix y mejoradores para Panificación - Mermeladas y Confitura - Avellanas y Pasta de Avellana.

Corporate background Ariba

Ariba es la línea de chocolate Master Martini reservada a los profesionales. Fluidéz, brillo, gusto, color, desgarre: son los rasgos distintivos de la marca, que firma un chocolate de gran valor, mérito del cuidado en la selección de las materias primas en los lugares de origen, del uso exclusivo de manteca de cacao y de la vainilla natural, de la búsqueda en la armonía de los sabores, de la variedad de gustos. Pralinería, cuerpos huecos, tabletas, rellenos, coberturas, decoración, mousse, helado: las formulaciones de la gama Ariba satisfacen las exigencias del usuario en las

distintas aplicaciones de chocolatería y pastelería artesanal. Es por esto que Ariba es un chocolate fácil de usar, versátil, que garantiza la seguridad de resultado de alto nivel. Una instalación de producción tecnológicamente a la vanguardia garantiza la máxima calidad de un chocolate italiano de altísima calidad.

Corporate background Unigrà

Unigrà nace a inicios de los '70 de la voluntad del Sr. Luciano Martini de desarrollar su negocio en el mercado de los aceites y de las grasas. Es a partir de los inicios de los años '80 que comienza la focalización sobre la producción de grasas vegetales y margarinas, que poco a poco tomarán siempre más espacio. Siempre en los mismos años, Unigrà desarrolla sus competencias en el sector del sustituto del chocolate, al cual se unirán con el tiempo los negocios en los sectores del chocolate, de las cremas vegetales, de los semi-elaborados en polvo para pastelería y panificación hasta llegar a los productos para la heladería artesanal. En 2014 la expansión de Unigrà en otros importantes compartimientos de producción, como la transformación de la avellana, la producción de pastas de azúcar, cremas y glasé.