

IL PANIFICATORE

il panificatore italiano

Settembre 2015

www.italiangourmet.it

Italian Gourmet

06

SOTTO I RIFLETTORI
Fare squadra si può



SPECIALE IBA

Le interviste, le aziende, i prodotti



Molino Grassi

innovare la tradizione



IL PANIFICATORE

www.italiangourmet.it



Il meglio del made in italy in fiera a Monaco



**SPECIALE
IBA**

— di Valeria Maffei
— by Valeria Maffei

The best of made in italy at the Munich fair

70 ■ Il panificatore Italiano n.6_9/2015



IL PANIFICATORE

www.italiangourmet.it

FAR CONOSCERE SU SCALA GLOBALE LE ULTIMISSIME NOVITÀ; CONFRONTARSI CON OPERATORI LEADER DEL SETTORE PROVENIENTI DA OGNI PARTE DEL MONDO, OLTRE CHE PORTARE AVANTI IL PROCESSO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE, PUNTANDO SULLA CRESCITA DEL FATTURATO PROVENIENTE DALL'EXPORT, SONO TRA GLI OBIETTIVI STRATEGICI DELLE AZIENDE ITALIANE CHE PARTECIPANO ALL'APPUNTAMENTO IN PROGRAMMA A SETTEMBRE AL TRADE FAIR CENTRE DI MONACO.

Circa 1200 espositori provenienti da tutto il mondo e pronti a mettere in mostra le più interessanti novità in fatto di materie prime, tecnologie, packaging, confezionamento e non solo. Perché anche le più innovative soluzioni sul tema degli arredi professionali, sull'ottimizzazione della produzione, così come le diverse proposte in materia di logistica e vendita, saranno sotto i riflettori in occasione di questa edizione 2015 dell'Iba di Monaco in programma dal 12 al 17 settembre. Una imperdibile sei giorni che permetterà agli operatori del settore dell'arte bianca di avere una panoramica completa sul mercato del bakery, oltre che di prendere parte ad un appuntamento che con cadenza triennale si rivela un momento di confronto e di incontro fondamentale. Ben 203 le aziende italiane presenti, a darci un'idea del perché, le parole di Matteo Gilles Dell'Oro, dell'omonima azienda che da 50 anni costruisce macchine di altissimo livello per panifici, pasticcerie e pizzerie. "Iba è da sempre una fiera tra le principali a livello mondiale e per noi è un palcoscenico molto interessante che con la sua posizione strategica riesce ad essere un formidabile punto di incontro con i principali attori del mercato nord-europeo, dell'est-Europa e del mercato sovietico. Inoltre è una delle poche occasioni per incontrare i nostri clienti e collaboratori provenienti da ogni parte del mondo. Come per ogni fiera uno degli scopi principali è esporre i nostri macchinari facendoli conoscere, ma sarà anche un'occasione per l'azienda per continuare il lento processo di internazionalizzazione".

IBA parla al mondo

Una fiera, dunque, quella in programma al Munich Trade

ACHIEVE GLOBAL AWARENESS FOR YOUR VERY LATEST NOVELTIES, EXHIBIT ALONGSIDE LEADING INDUSTRY OPERATORS FROM ALL PARTS OF THE WORLD, IN ADDITION TO CARRYING FORWARD THE PROCESS OF INTERNATIONALISATION, FOCUSING ON BOOSTING REVENUES FROM EXPORTS - THESE ARE SOME OF THE STRATEGIC OBJECTIVES OF ITALIAN COMPANIES PARTICIPATING IN SEPTEMBER AT THE TRADE FAIR CENTRE IN MUNICH.

▼
Un palcoscenico molto interessante per le 203 aziende italiane che parteciperanno all'Iba di Monaco: un'occasione imperdibile grazie anche al posizionamento strategico della fiera che riesce ad essere un formidabile punto di incontro per i principali attori del mercato nord-europeo, dell'est-Europa e del mercato sovietico.
▲

About 1200 exhibitors from all over the world ready to showcase their most interesting novelties in raw materials, technology, packaging, shipping goods and much more. Because even the most innovative solutions in professional furnishing, production optimisation, as well as an array of logistics and sales proposals will be under the spotlight at the 2015 IBA in Munich, taking place from 12 to 17 September. Six days not to be missed, which will give professionals in the trade of bread and pastry making a complete panorama of the bakery market, in addition to enabling participation at an event which takes place every three years, an opportunity for gaining a market overview and meeting vital operators. An impressive 203 Italian companies will be there. Matteo Gilles Dell'Oro from the company of the same name which has been making top tier machinery for bakeries, pastry and pizza makers for 50 years, told us why. "IBA has always been one of the top fairs globally, and for us it is a very interesting fair because of its strategic position, it can be a formidable meeting point for the leading names from the Northern European market, from the East and the Soviet market. Moreover, it is one of the few opportunities to meet our clients and collaborators from all over the world. Like for all fairs, one of the main purposes is to exhibit our machines, so people know who we are, but it will also be an opportunity for the company to continue the slow process of internationalisation."

IBA talks to the world

A fair, therefore, being held at the Munich Trade Fair

Il panificatore italiano n.6_9/2015 ■ 71

IL PANIFICATORE

www.italianpastry.it

Fair Centre, univocamente riconosciuta per il suo altissimo valore e che tra i suoi espositori vanta aziende che costantemente rinnovano la propria presenza. È questo il caso della Tagliavini di Parma, dal 1932 garanzia di macchinari all'avanguardia. "La fiera di Monaco è un'ottima occasione per sottolineare il nostro ruolo di leader nel mondo del bakery ed è per questo che siamo sempre presenti", racconta il Presidente dell'azienda, Claudio Gaibazzi. La Tagliavini, infatti, oggi rappresenta un'importante innovazione dal punto di vista dell'approccio al mercato: non più solo attrezzature di altissima qualità e tecnologia, ma anche un'importante serie di servizi legati alla vendita. "Consulenze di marketing, studio e progettazione di Format Food chiavi in mano, prodotti semilavorati artigianali surgelati sono tra i nostri servizi dall'alto valore aggiunto. Inoltre mettiamo a disposizione delle start up i migliori tecnologi, oltre che proporre soluzioni finanziarie ad hoc. Il nuovo mercato del bakery, a nostro avviso, aveva bisogno di un Solution Provider e da ormai 10 anni Tagliavini ha lavorato in questo senso. Proprio per far conoscere tutto ciò, abbiamo deciso di partecipare, anche quest'anno, all'appuntamento di iba." Dunque espositori che rinnovano la propria presenza ed aziende che per la prima volta fanno il loro ingresso al salone di Monaco. Come nel caso della Saca Italia, azienda che produce e commercializza una vasta gamma di ingredienti funzionali, semilavorati e specialità per il settore dei prodotti da forno. Come spiega Antonio Giuliani: "la nostra prima partecipazione alla fiera internazionale dell'iba di Monaco rientra nella nuova strategia di sviluppo, che vede l'incentivazione della presenza di

▼
A very interesting stage for the 2013 Italian companies participating at IBA in Munich: an opportunity not to be missed thanks in part to the strategic location of the fair which is a formidable meeting point for the major players on the Northern Europe, Eastern Europe and Soviet markets.
 ▲

Centre, singly recognized for its high value and which year after year its exhibitors flock back to. This is the case for the Parma-based Tagliavini, since 1932 state-of-the-art machinery. "The fair in Munich is an outstanding occasion for enhancing our role as world leader in baking and this is why we come back," Claudio Gaibazzi, the company President, told us. Tagliavini, in fact, today represents an important innovation from the standpoint of market approach: no longer just high quality and high tech equipment, but also an important series of services for sales. "Consultation services on marketing, research and design of turnkey Format Food systems, artisanal semi-finished frozen products are part of our high added value services. Moreover, we provide start-ups with the best technology, in addition to proposing special financing solutions. The new bakery market, in our opinion, needed a Solution Provider, and for 10 years Tagliavini has worked towards this as its objective. In order to let people know what we do, we decided to participate again this year at IBA." So exhibitors who renew their presence and companies making their first appearance at the Munich fairgrounds. This is the case for Saca Italia, a company that produces and sells a vast range of practical ingredients, semi-finished products and specialties for baked products. As Antonio Giuliani explained, "Our first time participating at the international IBA fair in Munich is part of our new strategy for growth, which includes developing Saca's presence on foreign markets, European ones first and

SPECIALE IBA



AZIENDE - COMPANIES: DOVE TROVARLE WHERE ARE THEY?

- Dell'oro
Via XXV Aprile, 42
Valmadrera LCO
www.delloro.it
HALL B6 STAND NUMERO 156
- Prodotti Spiga srl
Corso di Porta Nuova 32
20121 - Milano - Italia
Tel/fax +39.02.62.08.61.64
info@prodottispiga.it - www.prodottispiga.it
HALL B4 STAND B4.314
- Saca Italia
Via Castignolo, 32, Provincia di Pavia
www.sacaitalia.com
HALL A6, STAND NUMERO 271
- Cierresse Arredamenti s.r.l.
Via Milano 4,
22060 Cabiato (CO)
www.cierresse.it
HALL A2 STAND NUMERO 100
- Tagliavini
Via Ponte Taro 27/B
43015 Noceto (Parma) - Italy
www.tagliavini.com
HALL A5 STAND 351
- Polin
Ing. Polin & C. SpA
Viale dell'Industria, 9
37135 Verona Italia
www.polin.it
HALL B6 STAND NUMERO 110
- Il Granaio Delle Idee S.R.L.
Via Trento, 7
35020 Maserà di Padova PD
www.ilgranaiodelleidee.com
HALL B6 STAND 371



IL PANIFICATORE

www.italiangourmet.it



foremost. To this end, we recently appointed a company person dedicated to exports. For the occasion of IBA, moreover, we have completely updated our website, www.sacaitalia.com. Our approach aims to establish stable and dynamic relationship with well-known industrial pastry companies, based on in-depth technical content, making available our experience in the sector

Saca nei mercati esteri, in primis in quelli Europei. A tale scopo abbiamo recentemente istituito una figura aziendale dedicata all'export. In occasione di IBA, inoltre, abbiamo completamente rinnovato il sito. Il nostro approccio mira ad instaurare relazioni stabili e dinamiche con rinomate aziende produttrici di pasticceria industriale, basate su contenuti tecnici approfonditi, che mettano a disposizione dei potenziali clienti la nostra esperienza nel settore che proviene da oltre 50 anni di intensa attività."

Promuovere il made in Italy

Ed è la prima volta a IBA anche per la Cierresse, l'azienda brianzola operativa da oltre 20 anni nel campo della progettazione, realizzazione, arredo e sviluppo di ambienti dedicati al food. La nostra azienda fino ad oggi ha sempre partecipato alle fiere italiane. Nel gennaio 2015 abbiamo iniziato a guardare anche all'estero ed abbiamo deciso di partecipare al Sirha di Lione. Il riscontro è stato buono così abbiamo deciso di presentare i nostri prodotti anche a IBA" spiega Santo Scibetta, amministratore delegato della Cierresse. "Il nostro obiettivo resta comunque quello di far conoscere i nostri prodotti come il Banco Meraviglia e il nuovo Banco AMC, ad alto contenuto tecnologico, belli ma anche estremamente funzionali. Ad oggi i nostri prodotti sono molto apprezzati anche all'estero, soprattutto in Francia, Germania, Repubblica Ceca, Stati Uniti, Svizzera e Sud Africa. La nostra azienda si distingue per la capacità di ideare arredi passando dallo studio del design alla creazione di nuovi format, adoperiamo solo la migliore tecnologia ed il risultato finale è un prodotto, fatto in Brianza, capitale mondiale del mobile di design, che tiene alta la bandiera del made in Italy; una qualità inimitabile che vogliamo far conoscere in tutto il mondo." Guardare all'estero, conquistare nuovi mercati,

▼
In alto
Matteo Dell'Oro,
Claudio Gaibazzi
e Santo Scibetta.

▲
In basso
Cesare Cometti,
Roberto Lepetit
e Federico
Allamprese

▼
Above
Matteo Dell'Oro,
Claudio Gaibazzi
e Santo Scibetta

▲
Below
Cesare Cometti,
Roberto Lepetit
and Federico
Allamprese

to potential clients for more than 50 years of intense operations."

Promoting Italian-made goods

And this is the first time at IBA for Cierresse, a company based in Brianza, Italy, which has for more than 20 years worked in the field of design, manufacturing, furnishing and development of food venues. "Our company has always participated at Italian fairs. In January 2015, we began to look at foreign markets and we decided to participate at Sirha in Lyon, France. The result was so good that we decided to also exhibit our products at IBA," Santo Scibetta, managing director of Cierresse explained. "Our objective remains however to market products like our Meraviglia Counter and the AMC Counter, which deliver high-tech content and style, and are extremely practical. To date, our products have been very well received, especially in France, Germany, the Czech Republic, the United States, Switzerland and South Africa. Our company stands out because of our ability to devise furnishings, starting with the study of the design through to the creation of new formats; we only work with the best technology and the final result is a product made in Brianza, the world's capital for designer furnishings, which does solid justice to the Italian flag. It is a unique quality that we want the world to know about." Looking overseas, conquering new



IL PANIFICATORE

www.italiangourmet.it

sembra dunque, oggi più che mai, una mission condivisa da perseguire con qualsiasi mezzo, in primis la partecipazione ad eventi dalla portata internazionale. È questo il pensiero di Federico Allamprese Manes Rossi, titolare e fondatore de Il Granaio delle Idee Srl che da 20 anni offre prodotti naturali di alta qualità, coadiuvanti e nuclei che rispondono a necessità specifiche del settore dell'arte bianca. "L'espansione oltre i confini nazionali è per noi una strategia perseguita da tempo. Le nostre miscele per pani speciali si sono già affacciate all'Europa: i nostri clienti si concentrano soprattutto in Germania, in Slovenia e in Croazia. Per quanto riguarda i preparati per dolci, invece, lo sbocco primario è oggi rappresentato dal mercato polacco. La partecipazione ad IBA 2015 è per noi un'opportunità preziosa per esplorare nuove potenzialità e per instaurare sinergie su scala ancora più ampia, con l'obiettivo di aprirci innanzitutto al mercato del Nord Europa, per poi continuare ad ampliare i nostri orizzonti. Il Granaio delle Idee è infatti già presente con successo anche in Libano, in Giordania e negli Emirati Arabi. Oggi l'export copre il 20% del nostro fatturato, ma l'obiettivo è quello di arrivare all'80%." Non dissimile il punto di vista di Cesare Cometti della Polin, un'azienda che vanta 80 anni di storia ed un importante reparto progettazione, ricerca e sviluppo, oltre che i più avanzati sistemi robotizzati che danno vita ad una completa linea di forni e macchine per i panifici. "Per noi è fondamentale essere presenti all'IBA. Dei 50 milioni di euro che fattura mediamente il Gruppo Polin, il 60% è ottenuto sul mercato estero. L'IBA è quindi l'occasione per incontrare clienti provenienti da ogni continente, confrontarsi, e far conoscere le ultime novità tecnologiche da noi sviluppate per il mondo dell'artigiano e per quello dell'industria." Presentare le novità, oltre che incontrare gli altri operatori del settore, è l'obiettivo anche di Prodotti Spiga, un punto di riferimento in fatto di ingredienti per la panificazione. "Quest'anno, per la seconda volta dopo il 2012, parteciperemo a IBA proprio perché la riteniamo la fiera più appropriata per presentare i nostri semilavorati per panificazione, che sono rivolti a quei panificatori che valorizzano la produzione artigianale, offrendo alla loro clientela pani gustosi, attraenti e con qualità nutrizionali che rispondono alle moderne tendenze alimentari. Ci aspettiamo che IBA sia una grande occasione per incontrare panificatori e distributori italiani e stranieri che riconoscano nei nostri prodotti l'originalità e la qualità dell' "Italian Food". In particolare presenteremo, SPRAY & BAKE, un sistema innovativo per produrre in modo semplice, crackers a basso contenuto di carboidrati", spiega Roberto Lepetit, amministratore unico di Prodotti Spiga. ()

▼
IBA
costituisce un osservatorio preferenziale da cui ammirare le più interessanti novità intervenute, al livello mondiale, nel mondo del bakery nel suo complesso.

▼
IBA
is a preferred observation point from which all the most interesting novelties on a world scale in the bakery world as a whole can be seen.

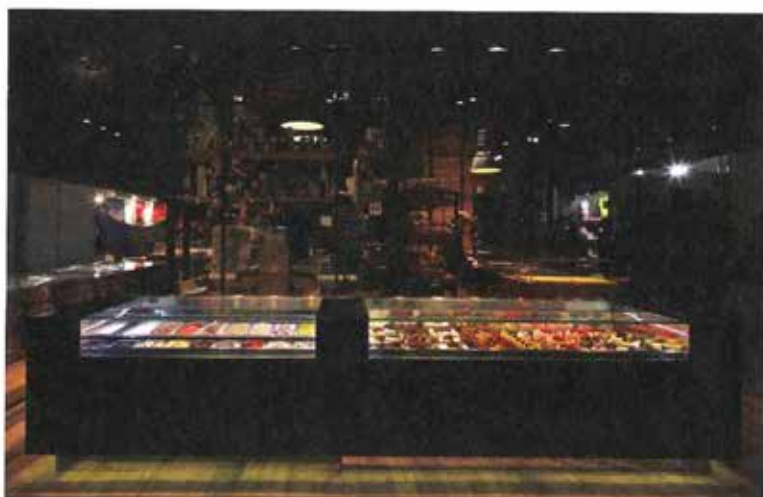
markets, seems therefore, today more than ever, a shared mission to pursue with all means, first and foremost by participating in international events. This is what Federico Allamprese Manes Rossi thinks, owner and founder of Il Granaio delle Idee Srl which, for more than 20 years, has offered high quality, natural products, improvers and Nucleo concentrates, responding to the specific needs of the bakery and pastry making trade. "Expansion beyond national borders is, for us, a strategy that we have pursued for some time. Our blends for special breads are already spreading in Europe; our clients are located primarily in Germany, Slovenia and Croatia. As far as confectionary is concerned, on the other hand, our primary market today is Poland. Participation at IBA 2015 is for us a precious opportunity to explore new potential and to establish synergies on an ever greater scale, with the objective of expanding onto markets in Northern Europe, and then continue to expand our horizons. Granaio delle Idee in fact already has a successful presence in Libya, Jordan and the Arab Emirates. Exports account for 20% of our revenues, but our goal is to raise these to 80%." Cesare Cometti also thinks along these lines. He is from Polin, a company boasting a 80-year history and an important design, research and development department, as well as advanced robotic systems that give life to a complete line of ovens and machinery for bread bakers. "For us, it is fundamental to participate at IBA. Of the 50 million euro in revenues that the Polin Group generates on average, 60% comes from overseas sales. IBA is therefore an opportunity to meet clients from all continents, gain an overview of the market, and showcase the latest technological novelties we have developed for the artisanal and industrial world." Presenting novelties, in addition to meeting other operators in the sector, is also the objective of Prodotti Spiga, a reference point for bread-making ingredients. "This year, for the second time since 2012, we are taking part at IBA because we believe it is the most appropriate fair for presenting our

semi-finished products for bread making, which target bread makers who value artisanal production, offering their clients tasty, attractive products that offer nutritional quality, responding to modern food trends. We expect IBA to be a great opportunity to meet bread makers and Italian and international distributors who recognise the originality and quality of Italian food in our products. In particular, we are showcasing SPRAY & BAKE, an innovative system for the simple production of crackers with low carbohydrate content," Roberto Lepetit, CEO of Prodotti Spiga, explains. ()



IL PANIFICATORE

www.italiangourmet.it



Meraviglia Counter

The display cases for ice cream and semi-frozen desserts are equipped with hermetic motors designed for rapid cycle inversion. The glass is tempered, laminated, and has an innovative anti-fogging system.

The opening device incorporates an electro-mechanical system activated by the operator. The MERAVIGLIA COUNTER not only controls temperature, it also controls the moisture level inside the display case. The glass used in the MERAVIGLIA COUNTER is monolithic and coated with stainless steel, and has rounded inside edges for perfect cleaning. It is not just a design, it is the result of continual technological research aimed increasingly at making the work of professional pastry chefs and ice cream and chocolate makers easier. ()



CIERRESSE Arredamenti s.r.l.
Via Milano, 4
22060 Cabiato (CO)
Tel +39 031/3559101
info@cierresse.it

www.cierresse.it



SPECIALE IBA



Banco Meraviglia

Le vetrine per gelati e semifreddi dispongono di motori ermetici programmati a inversione di ciclo ultra rapida. I vetri sono temperati, stratificati e provvisti di un sistema anti-appannamento. L'apertura è realizzata mediante un sistema elettromeccanico azionato dall'operatore. Il BANCO MERAVIGLIA non solo prevede il controllo della temperatura, ma anche

dell'umidità interna alla vasca. Le vetrine del BANCO MERAVIGLIA sono monolitiche e rivestite in acciaio inox con bordi interni raggiati per la perfetta pulizia del fondo. Esso non è solo design, ma è il risultato della continua ricerca tecnologica sempre più rivolta ad agevolare il lavoro dell'artigiano pasticcere, gelatiere e cioccolatiere. ()

Banco Amc

Nel 2014 Cierresse acquista il marchio e il know-how di un'importante azienda francese leader nella realizzazione di banchi per pasticcerie e "fromagerie". Il BANCO AMC nasce dalla combinazione di materiali come la vetroresina, in modo da garantire un perfetto controllo del freddo. Grazie al sistema di refrigerazione a contatto si raggiungono i 3°C al cuore del prodotto in un ambiente circostante di 35°C. ()

Amc Counter

In 2014, Cierresse bought the brand and know-how of a leading French company that makes counters for pastries and "fromagerie". The AMC COUNTER results from the combination of materials like fibreglass to ensure perfect control over low temperatures. Thanks to its contact cooling system, a temperature of 3°C is reached in the heart of the product while the surrounding environment is 35°C. ()

88 ■ Il panificatore italiano n.8_9/2015