

LA GRANDE ABBUFFATA

1.500

I METRI QUADRATI DELLO STAND CON 23 VETRINE DEDICATE AL GELATO

L'AZIENDA RIMINESE DEI GELATI

Mec3, colosso da 600 dipendenti «Com'è dolce fatturare 170 milioni di euro l'anno»

UN COLOSSO che esporta gelato in oltre 150 Paesi del mondo, con 450 tra dipendenti, agenti e distributori. Mec3 celebra i 40 anni di Sigep con una sfilza di novità che strizzano l'occhio alle star del cinema, della letteratura e dei social: Miss Purple, Ruby, Unicorn. «E in ognuna delle giornate fieristiche la nostra vetrina più attesa, quella delle novità - spiega Gian Maria Emendatori, 44enne General Manager Middle East, Far East e Americhe, figlio di Giordano, che fondò l'azienda nel 1984 - avrà un colore diverso, dal nero al verde, dal rosa al viola fino al gioioso arcobaleno di mercoledì, giorno di chiusura».

«Quella», nostro prodotto di punta come, una crema spalmabile al gusto di nocciole e cacao, che compie 10 anni, per gelato e pasticceria. «Per l'occasione presentiamo due versioni inedite: Quella G, senza zuccheri aggiunti certificata Vegan OK, e Quella Nocciola

GIAN MARIA EMENDATORI

Tra le novità proposte il gusto alla patata dolce, il cioccolato rosso rubino e la pregiatissima nocciola scura

«OGNI colore rispecchia un nuovo prodotto - aggiunge Emendatori -, viola come Miss Purple, il gelato alla patata dolce; rosa come Extra Ruby, gelato al cioccolato rubino con diverso colore, sapore e consistenza; nero come il sorbetto creato con Extra Dark; nocciola come la pregiatissima nocciola-là Scura». Con le novità, in fiera anche le conferme. A partire da

Praliné, crema liscia alle nocciole dal gusto pralinato». Due new entries nella famiglia Cookies: Cookies Sweet Matcha e Cookies Caramel. «Squeeze - sorride il manager - è la nuova proposta della linea Mec3 in Cups, che porterà i cocktail a base frutta, alcolici o analcolici, a livello superiore».

CEDUTA dalla famiglia Emen-

datori nel 2014 a un fondo d'investimento statunitense, Mec3 nel novembre 2016, il cui amministratore delegato è Claudio Riva, è entrata a far parte di Charterhouse Capital Partners. «Nel novembre 2017 abbiamo acquisito Modacor Italiana - continua Emendatori - azienda di riferimento a livello europeo nella produzione di decorazioni per pasticceria; lo scorso maggio abbiamo acquisito la Giuso spa, azienda storica specializzata nei composti per gelateria e pasticceria. Il fatturato complessivo del gruppo nel 2018 è stato di 173 milioni di euro».

IN TUTTI i giorni di Sigep allo stand Mec3, completamente rinnovato, 1.500 metri quadri con 23 vetrine dedicate al gelato e alle golosità, un corner dedicato alla formazione, 'Casa Optima', con lezioni live di 30 minuti tenute di un team di maestri gelatieri e pasticceri: «spaziamo dalla gelateria alla pasticceria, dalle decorazioni professionali alle coffee specialties, ai cocktails».

m.gra.



Mec3 L'amministratore delegato Claudio Riva

DAL SALONE

La protesta

Una cinquantina di dipendenti della Pernigotti (presente al Sigep) hanno manifestato con striscioni e slogan la loro preoccupazione sul futuro dell'azienda

Oggi cioccolato

Oggi la grande giornata dedicata al cioccolato. 'Coffee and cocoa growing regions': la filiera italo-americana. Saluti iniziali del parlamentare europeo De Castro

ROBERTO LEARDINI (LEAGEL)

Leagel, la piccola azienda diventata una big mondiale

QUELLA di Leagel è la storia di una piccola gelateria diventata azienda big mondiale. Fondata nel 1991 da Tonino Leardini - spiega Roberto Leardini, direttore generale e presidente provinciale dell'associazione di categoria - «è partita da un ingrediente fondamentale per il successo: la passione». Con la moglie, Tonino decise di racchiudere tutta la sua esperienza ventennale di gelatiere nei semilavorati che portano il suo nome. «Inizio subito - prosegue Roberto - a dar vita a un'ampia gamma di prodotti fatti con le ricette della tradizione». Nel 1994 l'incontro dei fondatori con Giovanni Calabrò, anch'egli ex gelatiere, con grande esperienza nel settore commerciale soprattutto all'estero. L'unione fece la forza. Nell'arco di 25 anni Leagel ha avuto una costante crescita: oggi produce su una superficie di 10mila metri, vanta 55 dipendenti e un fatturato di 17,5 milioni di euro. «Con quello della nostra consociata in Brasile superiamo i 40». Tra i vanti la 'Gelato Master School', con



show cooking al Sigep. Dove vengono presentate le novità, come 'Iced Latte & Smoothies', un caffè speciale a strati, disponibile in versione frutta plurigusto, dalla fragola al mango. «Poi la linea di gelati vegani, alla soia, di riso. I freschi, con latte e panne, con prodotti a chilometri zero».

Roberto Leardini, direttore generale di Leagel, azienda di San Marino con scuola di pasticceria

ANDREA CINELLI (FUGAR)

«Un gelato senza grassi per sostenere le missioni»

«COME da anni il Sigep è l'occasione per presentare novità nel filone salustico dei gelati, fiore all'occhiello della nostra azienda. Quest'anno ampliamo l'offerta di prodotti a base di olio d'oliva, tutto italiano, che sostituisce latte e panna. Offriamo così ai clienti un gelato senza grassi né glutine, più naturale, che previene il colesterolo». Sorride Andrea Cinelli, amministratore delegato di Fugar Rimini, azienda leader nel settore pasticceria e gelateria. «Tra i prodotti top - aggiunge - il gelato Olivi al cioccolato; Olivi alla fragola e con tanti altri gusti. E poi il gelato con gusti vegani, e i più tradizionali mango, fragola, nocciola, pistacchio, sempre con ricette a base di olio d'oliva. Qui al Sigep 2019 lanciamo i gelati-budino, un gelato molto cremoso; poi la linea Quenelli». Fugar dal 1974 ha sede a Rimini, e unità produttive a Villa Verucchio, con una novantina di dipendenti, più una rete di agenti e collaboratori. Fatturato annuo «tra i 20 e i



22 milioni di euro - prosegue Cinelli -, il 70% del quale realizzato in Italia; il resto all'estero, in forte aumento, dai Paesi Arabi all'intera Europa fino all'Est». Fugar si distingue anche per le 'gelaterie solidali'. In collaborazione con la Papa Giovanni spedisce gelati in Zambia, Cile, Bolivia, Sierra Leone e così via, «per sostenere concretamente le missioni dei volontari».