

Agroeconomy **Focus Sigep**

# Unigrà punta sulla formazione d'eccellenza

Il gruppo ravennate al salone di Rimini con un megastand

Sarà presentato in anteprima un progetto che abbraccia a 360 gradi il mondo del food

di **Lorenzo Tazzari**  
CONSELICE (Ravenna)

«Quest'anno abbiamo scelto di essere presenti al Sigep in un unico grande stand di 1.200 metri quadrati. Vogliamo proporre contemporaneamente tutte le nostre eccellenze per dare veramente l'idea delle dimensioni raggiunte oggi dal Gruppo Unigrà». Gian Maria Martini (**nella foto in basso**), amministratore delegato di Unigrà, gruppo che ha sede a Conselice (**nella foto a destra**), nel Ravennate, è pronto per tornare in forze al salone riminese dove un anno fa lanciò le bevande vegetali a marchio OraSi Barista, che sta dando tante soddisfazioni.

«Negli ultimi anni - spiega Martini - l'azienda ha dato vita a una forte accelerazione completando la gamma di prodotti e i canali di vendita. Oggi abbiamo anche forti aspettative per i due nuovi stabilimenti attivi in Malesia e Brasile». Unigrà fattura oltre 640 milioni di euro e ha una quota di ex-

port del 40%. L'immenso stand Unigrà ospiterà tutti i brand del Gruppo: Master Martini, main brand nato nel 1982 per portare l'expertise industriale di Unigrà nel mercato artigianale; GLF, brand dedicato al canale artigianale della panificazione e della pasticceria; Martini Linea Gelato, brand nato a inizio 2016 per presidiare il canale gelateria, che fin dal naming sottolinea il forte legame con la famiglia Martini e che in soli quattro anni di vita ha raggiunto risultati eccellenti, grazie anche alla possibilità di garantire i processi produttivi dalla materia prima fino al prodotto finito; OraSi, il brand che propone al canale GDO e HoReCa prodotti e bevande 100% vegetali e che

**DALLA GELATERIA ALLA CUCINA  
Docenti di fama internazionale con l'obiettivo di creare cultura su ingredienti e metodi di lavorazione**



può contare su una filiera di soia e riso 100% emiliano-romagnola, grazie a un'azienda agricola di proprietà di Unigrà situata a Fiscaglia, nel ferrarese, a soli 40 chilometri da Conselice, dove ha sede lo stabilimento produttivo; Casa Gianni, brand di D+F, azienda toscana acquistata lo scorso anno da Unigrà, che ha segnato l'ingresso di quest'ultima nel mondo della panificazione e pasticceria surgelata; Olfood, brand dell'omonima azienda bre-

sciata produttrice di oli e grassi, acquisita da Unigrà nel 2019, sottolineando fortemente la volontà del Gruppo di continuare a investire in Italia.

**Oltre** a essere un'importante vetrina per presentare le novità dei diversi marchi, il salone riminese sarà occasione per raccontare in anteprima un'ambiziosa iniziativa di alta formazione a cui il gruppo sta lavorando da tempo. Un progetto che abbraccia a 360° il

mondo del food, spaziando dalla pasticceria alla panetteria, dalla gelateria alla cioccolateria, fino alla cucina, e si rivolge sia ai clienti finali che alla rete di vendita, con l'obiettivo di creare cultura su ingredienti e metodi di lavorazione e rispondere concretamente alle esigenze dei propri interlocutori, grazie anche alla collaborazione di numerosi docenti di fama internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## In vetrina le novità dei diversi brand

Prodotti innovativi per ampliare l'offerta sul mercato

CONSELICE (Ravenna)

**Nell'ultimo** anno il brand Martini Linea Gelato è cresciuto di un ulteriore 15%. Al Sigep si presenta con diverse novità, tra cui un ampliamento di gamma della Selezione Prestige, linea di paste aromatizzanti e variegati per gelateria. Ed ecco tutte le novità Unigrà per il Sigep. Per Master Martini novità sia sul fronte Ariba, marchio di riferimento del mondo cioccolato, sia sul fronte Caravela, gamma di creme, che per Centramerica Neo, ovvero surrogati, ma anche sul fronte preparati per pasticceria.

Anche per GLF novità sul fronte delle creme spalmabili, con il lancio di alcune referenze Rio - Cri-

spy Nocciola, Sacher Fondente, Gran Tradizione Top e Tradizione Bianca - e sul fronte dei surrogati, con il lancio di Vittoria Gocce Fondenti. Olfood propone non solo margarine e mélange, ma anche creme vegetali, surrogati e mix che ampliano la gamma di prodotti.

**Surrogati** dalle altissime prestazioni per creme ante e post forno, nonché prodotti da copertura e farcitura, sono la base delle nuove linee dalle ottime performances Olcream e Olcoat. A questi, si aggiunge la linea di mix e miglioratori Olmix. Aroma, qualità e praticità di utilizzo fanno di questi mix dei prodotti irrinunciabili per gli artigiani più esigenti, che desiderano ottenere in tranquillità risultati costanti per ga-



rantire sempre un prodotto migliore. Olfood completa l'offerta con l'ampliamento della gamma di creme vegetali Uht-zuccherate e non zuccherate - ideali per decorare dolci, condire sughi e primi piatti.

**Casa Gianni**, realtà trentennale che ha vissuto il suo debutto a Sigep con Unigrà proprio lo scorso anno, lancia oltre 50 prodotti nuovi con la volontà di completare il presidio di gamma delle macrofamiglie presenti in offerta: prima colazione con brioches e croissant, con lievito madre fresco, snack, pasticceria (post pasto/merenda) e mondo pane/pizza/focacce. In linea con quanto spiegato sopra, tutte le new entry avranno caratteristiche nuove e speciali. In generale, il brand punta ad offrire prodotti ad alto contenuto di servizio ed estrema semplicità di utilizzo per offerta replicabile con stesso livello qualitativo da differenti operatori anche non altamente professionalizzati, prodotti gestibili in poco tempo (già cotti) o senza forno, la possibilità di diversificare tutti i giorni la vetrina con prodotti versatili e personalizzabili.

**Lorenzo Tazzari**

© RIPRODUZIONE RISERVATA