

# PreGel, ingredienti di qualità dal 1967

L'azienda emiliana è specializzata nella produzione di semilavorati per la gelateria e la pasticceria. Attraverso l'attenzione alle materie prime e la realizzazione di soluzioni all'avanguardia assicura prodotti innovativi, performanti e di eccellenza. Oggi vanta tre siti produttivi ed è presente in oltre 130 Paesi.

Di Margherita Luisetto



**D**a oltre mezzo secolo, PreGel rappresenta un punto di riferimento internazionale per i professionisti della gelateria e della pasticceria, grazie a un'offerta di ingredienti e semilavorati che coniuga qualità delle materie prime, innovazione e supporto tecnico. Fondata nel 1967 in Emilia-Romagna, l'azienda ha costruito la propria crescita su ricerca, formazione e una costante attenzione alle esigenze del mercato, evolvendo da realtà artigianale a player globale presente in oltre 130 Paesi. Oggi PreGel continua a investire in soluzioni avanzate per accompagnare laboratori e industrie lungo tutta la filiera del dolce. La grande attenzione nella selezione e nella trasformazione delle materie prime contraddistingue tutti i prodotti che PreGel propone. All'interno dell'azienda è infatti presente un avanzato Centro di Ricerca e Sviluppo composto da professionisti che monitorano tutte le fasi di creazione del prodotto, garantendo soluzioni performanti e sicure per il mercato. Inoltre, nella sede principale di Reggio Emilia e nelle filiali estere distribuite in tutto il mondo, sono presenti i PreGel International Training Centers, i centri di formazione di PreGel dove i migliori gelatieri, pasticceri e altri professionisti qualificati del mondo alimentare insegnano a utilizzare i prodotti PreGel al massimo delle loro caratteristiche. Questo servizio di consulenza e formazione fornisce ai professionisti gli strumenti necessari per rispondere con efficacia alle esigenze del consumatore finale.

## Soluzioni versatili e performanti per la pasticceria moderna

Qualità delle materie prime, sapore e facilità di utilizzo definiscono l'ampia offerta di ingredienti PreGel. Per la pasticceria, la proposta spazia dalle creme e glasse pronte all'uso ai mix bilanciati per torte e dessert, fino alle farciture alla frutta e alle decorazioni. I prodotti per la pasticceria di PreGel pensati per realizzare le basi classiche della pasticceria da forno sono disponibili in preparati in polvere già bilanciati e di pratico utilizzo proposti in diversi formati adatti sia alle necessità dei laboratori artigianali che dell'industria. Le referenze studiate per le applicazioni di pasticceria fredda comprendono una vasta gamma di prodotti in polvere neutri e di alta qualità per realizzare in maniera semplice e creativa svariate preparazioni di mousses e bavaresi, semifreddi e creme a freddo. Per dare gusto alle più svariate preparazioni di pasticceria, l'azienda propone i Sapori: una ricca gamma di prodotti pregiati in pasta, formulati per personalizzare facilmente il gusto di qualsiasi preparazione di pasticceria. Dai gusti classici e alla frutta fino ai sapori più ricercati e particolari, tutti

caratterizzati da un gusto intenso e naturale. Inoltre, PreGel offre un'estesa linea di creme professionali pronte all'uso, su base idrata o anidra, con utilizzo ante e/o post forno, in vari sapori per farcire e aromatizzare svariate creazioni di pasticceria. Per dolci e dessert accattivanti, è disponibile una vasta gamma di glasse e coperture (ante e/o post-forno) su base anidra o idrata, dall'aspetto lucido oppure setoso e dalla struttura liscia o arricchita da pezzi croccanti, in tanti gusti e colori di tendenza. Anche la frutta viene lavorata con cura da PreGel per realizzare diverse farciture, su base idrata, ricche di sapore, che garantiscono risultati di alta qualità. Sono disponibili in tanti gusti e consistenze, alcune più lisce e vellutate mentre altre sono più corpose e ricche di pezzi di frutta. Infine, PreGel ha a catalogo anche una linea di prodotti completi e pronti all'uso pensati per agevolare il lavoro quotidiano dei professionisti del settore. Una gamma ampia di prodotti con ingredienti selezionati e ricettati con cura per garantire alte prestazioni e un'eccellente resa dei prodotti finiti senza rinunciare alla qualità. Questo assortimento, già variegato, è in costante evoluzione per fornire soluzioni innovative capaci di ottimizzare i flussi di lavoro in ogni contesto produttivo.



## La storia dell'azienda: da piccolo laboratorio a player mondiale

Da un piccolo laboratorio fondato nel 1967 a Scandiano, paese in provincia di Reggio Emilia, a player mondiale negli ingredienti e semilavorati per i settori della gelateria, pasticceria e bevande.

PreGel nasce dall'intuizione di Luciano Rabboni, biologo e professore di matematica, che scoprì la sua vera vocazione professionale dopo che sua zia gli chiese di sviluppare nuovi gusti per l'industria del gelato. Decise di mettere da parte l'insegnamento e iniziò a sperimentare nuovi sapori in un piccolo laboratorio allestito nel garage del padre, fino a fondare, nel 1967, l'azienda PreGel (abbreviazione di "Preparati per il Gelato").

Attraverso una strategia di sviluppo focalizzata sull'innovazione di prodotto, PreGel negli anni ha lanciato nuovi prodotti che hanno rivoluzionato il mercato della gelateria. Alcuni esempi sono la Gran Stracciatella Reale nel 1970—il primo prodotto innovativo per il gelato artigianale alla stracciatella—Yoggi nel 1985—un gusto di yogurt unico e inimitabile per il gelato artigianale— e nel 2009 Pino Pinguino—una crema dall'intenso sapore di cioccolato e nocciola e dalla consistenza morbida e cremosa che rimane tale anche a temperature negative. A partire dalla seconda metà degli anni '90, ha avviato un piano di espansione nei mercati esteri che ha portato l'azienda a essere presente in oltre 130 Paesi con 17 filiali estere.

Oggi, PreGel ha tre siti produttivi: quello storico di Gavasseto (Re), uno a Concord (Usa) e uno a Bogotá (Colombia). Negli ultimi anni è stato inaugurato il centro logistico automatizzato PreGel ad Arceto di Scandiano (Re) che copre una superficie di 114.700 metri quadrati. Il magazzino è altamente automatizzato e utilizza le ultime tecnologie, consentendo lo svolgimento di oltre l'80% del lavoro da parte di robot all'avanguardia. La storia di PreGel è una storia di famiglia legata alla tradizione, all'impegno e alla passione. Infatti, il motto di Luciano Rabboni è da sempre "Semplicità, determinazione e creatività".